

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA HİJYEN VE SANİTASYON DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 1

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Temizlik ve Dezenfeksiyon Matzemeleri	Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar	CIP, COP sistemleri hakkında açıklama yapılması istenir.	1
Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele	Gıda Endüstrisinde Atık Maddeler	Gıda endüstrisinde atık maddeleri sınıflandırır.	2
		Katı ve sıvı atıkların uzaklaştırılması üzerinde durulur.	1
	Gıda İşletmelerinde Haşerelerle Mücadele	Gıda endüstrisindeki haşerelerle mücadele yöntemlerini tarif eder.	2
		Gıda sektöründe bulunan haşereleri sıralar.	1
		Böcek kontrolünün açıklanması sağlanır.	2
		Böcek ve haşere ilaçlarının kullanımını açıklar.	1

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA HİJYEN VE SANİTASYON DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 2

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Temizlik ve Dezenfeksiyon Matzemeleri	Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar	CIP, COP sistemleri hakkında açıklama yapılması istenir.	1
Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele	Gıda Endüstrisinde Atık Maddeler	Gıda endüstrisinde atık maddeleri sınıflandırır.	1
		Katı ve sıvı atıkların uzaklaştırılması üzerinde durulur.	2
	Gıda İşletmelerinde Haşerelerle Mücadele	Gıda endüstrisindeki haşerelerle mücadele yöntemlerini tarif eder.	2
		Gıda sektöründe bulunan haşereleri sıralar.	1
		Böcek kontrolünün açıklanması sağlanır.	2
		Böcek ve haşere ilaçlarının kullanımını açıklar.	1

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA HİJYEN VE SANİTASYON DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 3

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Temizlik ve Dezenfeksiyon Matzemeleri	Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar	CIP, COP sistemleri hakkında açıklama yapılması istenir.	1
Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele	Gıda Endüstrisinde Atık Maddeler	Gıda endüstrisinde atık maddeleri sınıflandırır.	2
		Katı ve sıvı atıkların uzaklaştırılması üzerinde durulur.	1
	Gıda İşletmelerinde Haşerelerle Mücadele	Gıda endüstrisindeki haşerelerle mücadele yöntemlerini tarif eder.	2
		Gıda sektöründe bulunan haşereleri sıralar.	1
		Böcek kontrolünün açıklanması sağlanır.	1
		Böcek ve haşere ilaçlarının kullanımını açıklar.	2

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA HİJYEN VE SANİTASYON DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 1

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele	Gıda işletmelerinde Haşerelerle Mücadele	Böcek ve haşere ilaçlarının kullanımını açıklar.	1
		Gıda işletmelerinde kullanılan suyun özelliklerini tanımlar.	2
Su ve Hava Hijyeni	Su Hijyeni	Suyun fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin açıklanması istenir.	2
		Gıda işletmelerinde hava- hijyen ilişkisinin önemini açıklar.	1
	Hava Hijyeni	Kontaminasyonun kontrol alınmasını açıklar.	1
		Uluslararası kalite yönetim sistemlerini sıralar.	1
Gıda Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemleri	Uluslararası Kalite Yönetim Sistemleri	Her bir sistemin amacı ve prosesi açıklar.	2

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA HİJYEN VE SANİTASYON DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 2

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele	Gıda işletmelerinde Haşerelerle Mücadele	Böcek kontrolünün açıklanması sağlanır.	1
Su ve Hava Hijyeni	Su Hijyeni	Gıda işletmelerinde kullanılan suyun özelliklerini tanımlar.	2
		Suyun fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin açıklanması istenir.	1
	Hava Hijyeni	Gıda işletmelerinde hava- hijyen ilişkisinin önemini açıklar.	1
		Kontaminasyonun kontrol alınmasını açıklar.	1
Gıda Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemleri	Uluslararası Kalite Yönetim Sistemleri	Uluslararası kalite yönetim sistemlerini sıralar.	1
		Her bir sistemin amacı ve prosesi açıklar.	1
		Ulusal kalite yönetim sistemlerini ayırt eder.	1
		Kalite yönetim sistemlerinin amacını ve felsefesini açıklar.	1

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA HİJYEN VE SANİTASYON DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 3

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Su ve Hava Hijyeni	Su Hijyeni	Gıda işletmelerinde kullanılan suyun özelliklerini tanımlar.	1
		Suyun fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin açıklanması istenir.	2
	Hava Hijyeni	Gıda işletmelerinde hava- hijyen ilişkisinin önemini açıklar.	1
		Kontaminasyonun kontrol alınmasını açıklar.	1
Gıda Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemleri	Uluslararası Kalite Yönetim Sistemleri	Uluslararası kalite yönetim sistemlerini ayırt eder.Kalite yönetim sistemlerinin amacını ve felsefesini açıklar.	1
		Uluslararası kalite yönetim sistemlerini sıralar.	1
		Her bir sistemin amacı ve prosesi açıklar.	2
		Kalite yönetim sistemlerinin amacını ve felsefesini açıklar.	1

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MİKROBİYOLOJİSİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

SENARYO 1

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Mikroorganizma ilişkisi	Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Faktörler	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri öğrenir.	1
	Gıdalarda İndikatör Mikroorganizmalar	Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları öğrenir.	2
	Gıdalarda Mikroorganizma Bulaşma Kaynakları	Gıdalarda mikroorganizma bulaşma kaynaklarını öğrenir.	2
	Mikrobiyolojik Kontaminasyonu Engelleyici Önlemlerin Alınması	Mikrobiyolojik kontaminasyonu engelleyici önlemleri sıralar.	2
	Et Mikrobiyolojisi	Et mikrobiyolojisini öğrenir.	2

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MİKROBİYOLOJİSİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

SENARYO 2

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Mikroorganizma ilişkisi	Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Faktörler	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri öğrenir.	2
	Gıdalarda İndikatör Mikroorganizmalar	Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları öğrenir.	2
	Gıdalarda Mikroorganizma Bulaşma Kaynakları	Gıdalarda mikroorganizma bulaşma kaynaklarını öğrenir.	2
	Mikrobiyolojik Kontaminasyonu Engelleyici Önlemlerin Alınması	Mikrobiyolojik kontaminasyonu engelleyici önlemleri sıralar.	2
	Et Mikrobiyolojisi	Et mikrobiyolojisini öğrenir.	1

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MİKROBİYOLOJİSİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

SENARYO 3

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Mikroorganizma ilişkisi	Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Faktörler	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri öğrenir.	1
	Gıdalarda İndikatör Mikroorganizmalar	Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları öğrenir.	1
	Gıdalarda Mikroorganizma Bulaşma Kaynakları	Gıdalarda mikroorganizma bulaşma kaynaklarını öğrenir.	2
	Mikrobiyolojik Kontaminasyonu Engelleyici Önlemlerin Alınması	Mikrobiyolojik kontaminasyonu engelleyici önlemleri sıralar.	2
	Et Mikrobiyolojisi	Et mikrobiyolojisini öğrenir.	2

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MİKROBİYOLOJİSİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

SENARYO 1

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Mikroorganizma ilişkisi	Et Mikrobiyolojisi	Et mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Süt Mikrobiyolojisi	Süt mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Peynir Mikrobiyolojisi	Peynir mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Yoğurt Mikrobiyolojisi	Yoğurt mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Yumurta Mikrobiyolojisi	Yumurta mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Meyve ve Sebze Mikrobiyolojisi	Meyve ve sebze mikrobiyolojisini öğrenir	1
	Konserve Mikrobiyolojisi	Konserve mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Tahıl ve ürünleri Mikrobiyolojisi	Unlarda ve ekmeklerde mikrobiyal bozulmayı öğrenir.	1
	Gıda Zehirlenmeleri	Gıda zehirlenmelerini sınıflandırır.	2

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MİKROBİYOLOJİSİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

SENARYO 2

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Mikroorganizma ilişkisi	Et Mikrobiyolojisi	Et mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Süt Mikrobiyolojisi	Süt mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Peynir Mikrobiyolojisi	Peynir mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Yoğurt Mikrobiyolojisi	Yoğurt mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Tereyağı Mikrobiyolojisi	Tereyağı mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Yumurta Mikrobiyolojisi	Yumurta mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Meyve ve Sebze Mikrobiyolojisi	Meyve ve sebze mikrobiyolojisini öğrenir	1
	Konserve Mikrobiyolojisi	Konserve mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Gıda Zehirlenmeleri	Gıda zehirlenmelerini sınıflandırır.	2

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MİKROBİYOLOJİSİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM
TABLOSU

SENARYO 3

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Mikroorganizma ilişkisi	Et Mikrobiyolojisi	Et mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Süt Mikrobiyolojisi	Süt mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Peynir Mikrobiyolojisi	Peynir mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Yoğurt Mikrobiyolojisi	Yoğurt mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Tereyağı Mikrobiyolojisi	Tereyağı mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Yumurta Mikrobiyolojisi	Yumurta mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Meyve ve Sebze Mikrobiyolojisi	Meyve ve sebze mikrobiyolojisini öğrenir	1
	Konserve Mikrobiyolojisi	Konserve mikrobiyolojisini öğrenir.	1
	Gıda Zehirlenmeleri	Gıda zehirlenmelerini sınıflandırır.	1

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI LABORATUVAR TEKNİĞİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM
TABLOSU

SENARYO 1

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Maddesinde n Numune Alımı	Numuneyi analize hazırlama	Numuneyi analize hazırlar.	2
Laboratuvar Temel İşlemleri	Çöktürme ve olgunlaştırma	Çöktürme ve olgunlaştırma işlemini yapar.	1
	Kristallendirme	Kristallendirme işlemini yapar.	1
	Aktarma (dekantasyon), süzme ve santrifüjleme	Çökeleği / kristalleri, aktarma (dekantasyon), süzme ve santrifüjleme yöntemleri ile ayırır.	2
	Buharlaştırma, kurutma ve sabit tartıma getirme	Buharlaştırma, kurutma ve sabit tartıma getirme işlemlerini yapar.	1

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI LABORATUVAR TEKNİĞİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM
TABLOSU

SENARYO 2

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Maddesinde n Numune Alımı	Numuneyi analize hazırlama	Numuneyi analize hazırlar.	2
Laboratuvar Temel İşlemleri	Çöktürme ve olgunlaştırma	Çöktürme ve olgunlaştırma işlemini yapar.	1
	Kristallendirme	Kristallendirme işlemini yapar.	1
	Aktarma (dekantasyon), süzme ve santrifüjleme	Çökeleği / kristalleri, aktarma (dekantasyon), süzme ve santrifüjleme yöntemleri ile ayırır.	2
	Buharlaştırma, kurutma ve sabit tartıma getirme	Buharlaştırma, kurutma ve sabit tartıma getirme işlemlerini yapar.	2
	Yakma, kül etme	Yakma ve kül etme işlemlerini yapar.	1

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI LABORATUVAR TEKNİĞİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM
TABLOSU

SENARYO 3

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Maddesinde Numunenin Alınması	Numuneyi analize hazırlama	Numuneyi analize hazırlar.	2
Laboratuvar Temel İşlemleri	Çöktürme ve olgunlaştırma	Çöktürme ve olgunlaştırma işlemini yapar.	1
	Kristallendirme	Kristallendirme işlemini yapar.	1
	Aktarma (dekantasyon), süzme ve santrifüjleme	Çökeleği / kristalleri, aktarma (dekantasyon), süzme ve santrifüjleme yöntemleri ile ayırır.	1
	Buharlaştırma, kurutma ve sabit tartıma getirme	Buharlaştırma, kurutma ve sabit tartıma getirme işlemlerini yapar.	2

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI LABORATUVAR TEKNİĞİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM
TABLOSU

SENARYO 1

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Laboratuvar Temel İşlemleri	Yakma, kül etme	Yakma ve kül etme işlemlerini yapar.	1
	Ekstraksiyon	Ekstraksiyon işlemini yapar.	2
	Damıtma	Damıtma işlemini yapar.	1
	Analiz hataları	Analiz hatalarını engeller.	1
Laboratuvarda Analiz Sonrası İşlemler	Laboratuvar ve araçgereçlerin temizliği ve bakımı	Laboratuvar ortamının, araç, gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.	1
	Laboratuvar kayıtları	Laboratuvar kayıtlarını tutar.	1
	Atıkların depolanması	Laboratuvar atıklarını depolar.	1

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI LABORATUVAR TEKNİĞİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM
TABLOSU

SENARYO 2

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Laboratuvar Temel İşlemleri	Ekstraksiyon	Ekstraksiyon işlemini yapar.	2
	Damıtma	Damıtma işlemini yapar.	1
	Analiz hataları	Analiz hatalarını engeller.	1
Laboratuvarda Analiz Sonrası İşlemler	Laboratuvar ve araçgereçlerin temizliği ve bakımı	Laboratuvar ortamının, araç, gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.	2
	Laboratuvar kayıtları	Laboratuvar kayıtlarını tutar.	1
	Atıkların depolanması	Laboratuvar atıklarını depolar.	1

9. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI LABORATUVAR TEKNİĞİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM
TABLOSU

SENARYO 3

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Laboratuvar Temel İşlemleri	Yakma, kül etme	Yakma ve kül etme işlemlerini yapar.	1
	Ekstraksiyon	Ekstraksiyon işlemini yapar.	1
	Damıtma	Damıtma işlemini yapar.	1
	Analiz hataları	Analiz hatalarını engeller.	1
Laboratuvarda Analiz Sonrası İşlemler	Laboratuvar ve araçgereçlerin temizliği ve bakımı	Laboratuvar ortamının, araç, gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.	1
	Laboratuvar kayıtları	Laboratuvar kayıtlarını tutar.	1
	Atıkların depolanması	Laboratuvar atıklarını depolar.	1

10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA KİMYASI DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

SENARYO 1

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Vitamin ve Mineraller	Vitaminler	Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	2
	Mineral Maddeler	Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	2
		Minerallerin vücuttaki görevlerinin açıklanması sağlanır.	1
Enzimler	Enzimler	Bilimsel yöntemlere göre enzim yapısını açıklar.	1
		Enzimlerin sınıflandırma şemasını çizer.	
	Enzim Aktivitesi	Bilimsel yöntemlere göre enzim faaliyetlerini kontrol altına alma yollarını açıklar.	1
Gıda kontrolünde enzimlerin önemi ve kullanımının açıklanması istenir.		1	
Gıdalardaki Toksik Maddeler	Gıdalarda Bulunan Toksik Maddeler	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıdanın yapısında doğal olarak bulunan toksik maddeleri sorgular.	1

10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA KİMYASI DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

SENARYO 2

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Vitamin ve Mineraller	Vitaminler	Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	2
	Mineral Maddeler	Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	
		Minerallerin vücuttaki görevlerinin açıklanması sağlanır.	2
Enzimler	Enzimler	Bilimsel yöntemlere göre enzim yapısını açıklar.	
		Enzimlerin sınıflandırma şemasını çizer.	1
	Enzim Aktivitesi	Bilimsel yöntemlere göre enzim faaliyetlerini kontrol altına alma yollarını açıklar.	1
Gıda kontrolünde enzimlerin önemi ve kullanımının açıklanması istenir.		2	
Gıdalardaki Toksik Maddeler	Gıdalarda Bulunan Toksik Maddeler	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıdanın yapısında doğal olarak bulunan toksik maddeleri sorgular.	2

10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA KİMYASI DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

SENARYO 3

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Vitamin ve Mineraller	Vitaminler	Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	2
	Mineral Maddeler	Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	1
		Minerallerin vücuttaki görevlerinin açıklanması sağlanır.	1
Enzimler	Enzimler	Bilimsel yöntemlere göre enzim yapısını açıklar.	
		Enzimlerin sınıflandırma şemasını çizer.	
	Enzim Aktivitesi	Bilimsel yöntemlere göre enzim faaliyetlerini kontrol altına alma yollarını açıklar.	1
Gıda kontrolünde enzimlerin önemi ve kullanımının açıklanması istenir.		1	
Gıdalardaki Toksik Maddeler	Gıdalarda Bulunan Toksik Maddeler	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıdanın yapısında doğal olarak bulunan toksik maddeleri sorgular.	2

10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA KİMYASI DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

SENARYO 1

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıdalardaki Toksik Maddeler	Gıdalarda Bulunan Toksik Maddeler	Hayvansal kaynaklı toksin çeşitlerini sıralanması istenir.	1
		Çevresel kirleticileri sıralar, gıdalara nasıl bulaştığını ve etkilerini açıklar.	2
Gıdalardaki Pigmentler ve Fenolik Bileşikler	Gıdalarda Bulunan Doğal Renk Maddeleri	Bitkilerdeki fenolik bileşikleri ve doğal renk maddelerini açıklar.	1
		Gıda sanayinde kullanılan bitkisel pigmentler ve işlevlerini açıklar.	
Su	Hayvansal Pigmentler	Hayvansal gıdalardaki doğal renkmaddelerini açıklar.	1
		İnsani tüketim amaçlı sular hakkındaki yönetmeliğe ve bilimsel yöntemlere uygun olarak içilebilir suyun özelliklerini tarif eder.	1
Su	İçilebilir Nitelikteki Suyun Özellikleri	Suyun duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerin açıklanması sağlanır.	1
		Sertlik birimlerinin birbirine dönüştürülmesi istenir.	1
	Gıdada Bulunan Su	Su aktivitesi tanımlatılarak, gıda teknolojisindeki öneminin açıklanması sağlanır.	1

10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA KİMYASI DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

SENARYO 2

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıdalardaki Toksik Maddeler	Gıdalarda Bulunan Toksik Maddeler	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıdanın yapısında doğal olarak bulunan toksik maddeleri sorgular.	1
		Hayvansal kaynaklı toksin çeşitlerini sıralanması istenir.	1
		Çevresel kirleticileri sıralar, gıdalara nasıl bulaştığını ve etkilerini açıklar.	2
Gıdalardaki Pigmentler ve Fenolik Bileşikler	Gıdalarda Bulunan Doğal Renk Maddeleri	Bitkilerdeki fenolik bileşikleri ve doğal renk maddelerini açıklar. Gıda sanayinde kullanılan bitkisel pigmentler ve işlevlerini açıklar.	1
	Hayvansal Pigmentler	Hayvansal gıdalardaki doğal renkmaddelerini açıklar.	2
Su	İçilebilir Nitelikteki Suyun Özellikleri	İnsani tüketim amaçlı sular hakkındaki yönetmeliğe ve bilimsel yöntemlere uygun olarak içilebilir suyun özelliklerini tarif eder.	1
		Suyun duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerin açıklanması sağlanır. Sertlik birimlerinin birbirine dönüştürülmesi istenir.	1
	Gıdada Bulunan Su	Bilimsel yöntemlere uygun olarak gıda bileşimindeki suyu, su kirliliğini ve suyun kimyasal yapısının düzeltilmesi yöntemlerini izah eder.	1

10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA KİMYASI DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

SENARYO 3

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıdalardaki Toksik Maddeler	Gıdalarda Bulunan Toksik Maddeler	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıdanın yapısında doğal olarak bulunan toksik maddeleri sorgular.	1
		Hayvansal kaynaklı toksin çeşitlerini sıralanması istenir.	1
		Çevresel kirleticileri sıralar, gıdalara nasıl bulaştığını ve etkilerini açıklar.	1
Gıdalardaki Pigmentler ve Fenolik Bileşikler	Gıdalarda Bulunan Doğal Renk Maddeleri	Bitkilerdeki fenolik bileşikler ve doğal renk maddelerini açıklar.	1
		Gıda sanayinde kullanılan bitkisel pigmentler ve işlevlerini açıklar.	1
Su	İçilebilir Nitelikteki Suyun Özellikleri	İnsani tüketim amaçlı sular hakkındaki yönetmeliğe ve bilimsel yöntemlere uygun olarak içilebilir suyun özelliklerini tarif eder.	1
		Suyun duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerin açıklanması sağlanır.	1
	Gıdada Bulunan Su	Sertlik birimlerinin birbirine dönüştürülmesi istenir.	1
		Bilimsel yöntemlere uygun olarak gıda bileşimindeki suyu, su kirliliğini ve suyun kimyasal yapısının düzeltilmesi yöntemlerini izah eder.	1
		Su aktivitesi tanımlatılarak, gıda teknolojisindeki öneminin açıklanması sağlanır.	1

**10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU
SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 1**

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Ambalajlama Teknikleri	Coğrafi İşaretler	Coğrafi işaretli ürünleri sıralar.	2
	Cam Ambalajlar	Cam ambalajın özelliklerini ve gıdada kullanım alanlarını açıklar.	2
	Kâğıt ve Ahşap Ambalajlar	Kâğıt ve ahşap ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	2
	Metal ve Alüminyum Ambalajlar	Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.	1

**10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU
SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 2**

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Ambalajlama Teknikleri	Coğrafi İşaretler	Coğrafi işaretli ürünleri sıralar.	2
	Cam Ambalajlar	Cam ambalajın özelliklerini ve gıdada kullanım alanlarını açıklar.	2
	Kâğıt ve Ahşap Ambalajlar	Kâğıt ve ahşap ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	2
	Metal ve Alüminyum Ambalajlar	Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.	2

**10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK YAZILI KONU
SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 3**

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Ambalajlama Teknikleri	Coğrafi İşaretler	Coğrafi işaretli ürünleri sıralar.	1
	Cam Ambalajlar	Cam ambalajın özelliklerini ve gıdada kullanım alanlarını açıklar.	2
	Kâğıt ve Ahşap Ambalajlar	Kâğıt ve ahşap ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	2
	Metal ve Alüminyum Ambalajlar	Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.	1

**10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU
SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 1**

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Ambalajlama Teknikleri	Metal ve Alüminyum Ambalajlar	Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.	1
	Plastik ve Plastik Esaslı Ambalajlar	Plastik ve plastik esaslı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	2
	Çok Katlı Ambalajlar	Çok katlı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	1
	Gıda Ambalajlama Sistemleri	Gıda ambalajlama sistemlerinin önemini açıklar.	3
	Gıdalarda Sevkiyat, Etiketleme Ve Hasar Kontrolü	Standartlara uygun sevk edilecek üründe ambalaj, etiket ve hasar kontrolü yapar.	1

**10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU
SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 2**

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Ambalajlama Teknikleri	Metal ve Alüminyum Ambalajlar	Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.	1
	Plastik ve Plastik Esaslı Ambalajlar	Plastik ve plastik esaslı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	2
	Çok Katlı Ambalajlar	Çok katlı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	2
	Gıda Ambalajlama Sistemleri	Gıda ambalajlama sistemlerinin önemini açıklar.	2
	Gıdalarda Sevkiyat, Etiketleme Ve Hasar Kontrolü	Standartlara uygun sevk edilecek üründe ambalaj, etiket ve hasar kontrolü yapar.	1

**10. SINIF GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU
SORU DAĞILIM TABLOSU
SENARYO 3**

ÖĞRENME ALANI	KONU	KAZANIMLAR	SORU SAYISI
Gıda Ambalajlama Teknikleri	Metal ve Alüminyum Ambalajlar	Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.	1
	Plastik ve Plastik Esaslı Ambalajlar	Plastik ve plastik esaslı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	1
	Çok Katlı Ambalajlar	Çok katlı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	2
	Gıda Ambalajlama Sistemleri	Gıda ambalajlama sistemlerinin önemini açıklar.	2
	Gıdalarda Sevkiyat, Etiketleme Ve Hasar Kontrolü	Standartlara uygun sevk edilecek üründe ambalaj, etiket ve hasar kontrolü yapar.	2