

**9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı**  
**Gıda Hijyen ve Sanitasyon Dersi 1 Dönem Ortak Sınav Konu Soru Dağılım Tablosu**

Ünite	Öğrenme Birimi	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. YAZILI			2. YAZILI		
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
1	GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	1.1 GIDA İŞLEME SEKTÖRÜ	Gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder.(bilgi bas.)	3	2	3			
1		1.2.KİŞİSEL HİJYEN	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)	5	5	4			
1		1.3.İŞLETME HİJYENİ	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar.(bilgi bas.)	1	2	1	4	4	3
2	TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON MALZEMELERİ	2.1. TEMİZLİK VE TEMİZLEME MADDELERİ	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.(bilgi bas.)				4	3	4
2		2.2. DEZENFEKSİYON VE DEZENFEKTANLAR	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.(bilgi bas.)				2	3	2

T de

**9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı**  
**Gıda Mikrobiyolojisi Dersi 1 Dönem Ortak Sınav Konu Soru Dağılım Tablosu**

Ünite	Öğrenme Birimi	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. YAZILI			2. YAZILI		
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
1	TEMEL MİKROBİYOLOJİ	1.1 BAKTERİLER	Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi bas.)	7	6	5			
1		1.2.MAYALAR	Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi bas.)	3	4	5	2	1	1
1		1.3.KÜFLER	Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi bas.)				4	3	4
1		1.4.VİRÜSLER,ALGLER,PROTOZOALAR	Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi bas.)	1	2	1	5	6	5

r  
 ve

**10. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı**  
**Gıda Kimyası Dersi 1 Dönem Ortak Sınav Konu Soru Dağılım Tablosu**

Ünite	Öğrenme Birimi	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. YAZILI			2. YAZILI		
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
1	KARBONHİDRATLAR	1.1 KARBONHİDRATLARIN YAPILARI VE ÇEŞİTLERİ	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	3	3	3			
1		1.2. KARBONHİDRATLARIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.	5	4	6			
2	LİPİTLER	2.1. LİPİTLERİN YAPILARI VE ÇEŞİTLERİ	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	1	2	1	4	3	3
2		2.2. LİPİTLERİN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.				2	1	2
3	PROTEİNLER	3.1. PROTEİN YAPILARI VE ÇEŞİTLERİ	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar				2	2	1
3		3.2. PROTEİNLERİN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.				2	3	3

T U

**9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı**  
**Gıda Muhafaza Teknikleri Dersi 1 Dönem Ortak Sınav Konu Soru Dağılım Tablosu**

Ünite	Öğrenme Birimi	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. YAZILI			2. YAZILI		
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
1	Gıda Muhafaza Teknikleri	Gıdaların bozulma ve muhafaza yöntemleri	Gıdaların bozulma ve muhafaza yöntemlerini açıklar.	3	3	4			
1		Tekniğine uygun olarak ısı işleme uygulama yöntemleri	Tekniğine uygun olarak ısı işleme uygulama yöntemlerini açıklar.	2	3	2			
1		Su aktivitesinin kontrolü	Su aktivitesinin kontrolünü açıklar.	5	4	4			
1		Koruyucu madde ilavesi	Koruyucu madde ilavesini açıklar.				3	2	2

T      W


**9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı**  
**Gıda Muhafaza Teknikleri Dersi 1 Dönem Ortak Sınav Konu Soru Dağılım Tablosu**

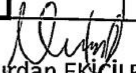
Ünite	Öğrenme Birimi	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. YAZILI			2. YAZILI		
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
1	Gıda Muhafaza Teknikleri	Gıdaların depolanmasında kullanılan kontrollü ve modifiye atmosfer tekniği	Gıdaların depolanmasında kullanılan kontrollü ve modifiye atmosfer tekniğini açıklar.				2	2	2
1		Işınlama yöntemi	Işınlama yöntemini açıklar.				1	2	1
1		Gıda muhafazasında yeni yöntemleri	Gıda muhafazasında yeni yöntemleri açıklar.				2	2	2
1		Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolü	Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolünü yapar.				2	2	3

T Jg

**11. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı**  
**Gıda İşleme Makineleri Dersi 1 Dönem Ortak Sınav Konu Soru Dağılım Tablosu**

Ünite	Öğrenme Birimi	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. YAZILI			2. YAZILI		
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
1	GIDA HAM MADDE HAZIRLAMA MAKİNELERİ	1.1. TARTMA VE ÖLÇME MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak tartma ve ölçme makinelerini kullanır.	7	8	9			
1		1.2. TAŞIMA VE İLETİM SİSTEMLERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak taşıma, iletim sistemlerinin çalışma prensibini açıklar(kavrama)	2	1	1	2	3	3
1		1.3. YIKAMA VE SINIFLAMA MAKİNELER	Kullanım talimatlarına uygun olarak yıkama, ayıklama ve sınıflama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.				5	5	6
2	GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	2.1. BOYULT KÜÇÜLTME MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.				2	1	1

  
Taliha DÖNMEZ  
Çorlu MTAL Zümre Başkanı

  
Nurdan EKİCİLER  
Zübeyde Hanım MTAL Zümre Başkanı

Nalan YURTSEVEN  
Zümre yöneticisi