

**9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı**  
**Gıda Hijyeni ve Sanitasyon Dersi 2. 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
2	TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON MADDELERİ	Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar	CIP, COP sistemleri hakkında açıklama yapılması istenir.	1	1	1			
3	ATIKLARIN UZAKLAŞTIRILMASI VE HAŞERELERLE MÜCADELE	Gıda Endüstrisinde Atık Maddeler	Gıda endüstrisinde atık maddeleri sınıflandırır.	3	3	4			
		Gıda İşletmelerinde Haşerelerle Mücadele	Gıda endüstrisindeki haşerelerle mücadele yöntemlerini tarif eder.	6	5	5	1	1	0
4	SU VE HAVA HIJYENİ	Su Hijyeni	Gıda işletmelerinde kullanılan suyun özelliklerini tanımlar.				4	3	3
		Hava Hijyeni	Gıda işletmelerinde hava- hijyen ilişkisinin önemini açıklar.				2	2	2
5	GIDA ENDÜSTRİSİNDE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Uluslararası Kalite Yönetim Sistemleri	Uluslararası kalite yönetim sistemlerini ayırt eder. Her bir sistemin amacı ve prosesi açıklar.				1	1	2
		Uluslararası Kalite Yönetim Sistemleri	Uluslararası kalite yönetim sistemlerini ayırt eder. Her bir sistemin amacı ve prosesi açıklar.				2	1	2

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı  
Gıda Mikrobiyolojisi Dersi 2. Dönem Ortak Sınav Konu Soru Dağılımı Tablosu

Ünite	Öğrenme Birimi	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. YAZILI			2. YAZILI		
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
2	GIDA MİKROORGANİZMA İlişkisi	Gıdalarda Mikrobiyal Gelişmeyi Etkileyen Faktörler	1	2	2				
		Gıdalarda İndikatör Mikroorganizmalar	Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları öğrenir.						
2		Gıdalarda Mikroorganizma Bulaşma Kaynakları	Gıdalarda mikroorganizma bulaşma kaynaklarını öğrenir.	2	2	1			
		Mikrobiyolojik Kontaminasyonu Engelleme Önlemlerinin Alınması	Mikrobiyolojik kontaminasyonu engelleyici önlemleri sıralar.	2	2	2			
2		Et Mikrobiyolojisi	Et mikrobiyolojisini öğrenir.	2	1	2			
		Süt Mikrobiyolojisi	Süt mikrobiyolojisini öğrenir.	1	2	1			
2		Peynir, Yoğurt, Yumurta Mikrobiyolojisi	Peynir, Yoğurt, Yumurta Mikrobiyolojisini öğrenir.	2	1	2	1	2	
		Meyve ve Sebze Mikrobiyolojisi	Meyve ve sebze mikrobiyolojisini öğrenir.				2	2	
2		Konserve Mikrobiyolojisi	Konserve mikrobiyolojisini öğrenir.				1	1	
		Tahıl ve Ürünleri Mikrobiyolojisi	Unlarda ve ekmeklerde mikrobiyal bozulmayı öğrenir.				2	1	
2	Gıda Zehirlenmeleri	Gıda zehirlenmelerini sınıflandırır.				4	4		
2						4	4		

**10. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı**  
**Gıda Kimyası Dersi 2 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
4	VİTAMİN VE MİNERALLER	VİTAMİNLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak vitaminlerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	2	2	2			
		MİNERAL MADDELER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	2	1	2			
5	ENZİMLER	ENZİMLER	Bilimsel yöntemlere göre enzim yapısını açıklar.	2	2	2			
		ENZİM AKTİVİTESİ	Bilimsel yöntemlere göre enzim faaliyetlerini kontrol altına alma yollarını açıklar.	2	2	3			
6	GIDALARDA TOKSİK MADDELER	GIDALARDA BULUNAN TOKSİK MADDELER	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıdanın yapısında doğal olarak bulunan toksik maddeleri sorgular.	2	2	1			
		GIDALARA BULAŞAN TOKSİK MADDELER	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıdanın yapısında doğal olarak bulunan toksik maddeleri sorgular.				2	3	2
7	GIDALARDAKİ PİGMENTLER VE FENOLİK BİLEŞİMLER	GIDALARDA BULUNAN DOĞAL RENK MADDELERİ	Bitkilerdeki fenolik bileşikleri ve doğal renk maddelerini açıklar.				3	3	3
		HAYVANSAL PİGMENTLER	Hayvansal gıdalardaki doğal renk maddelerini açıklar.				2	2	1
8	SU	İÇİLEBİLİR NİTELİKTEKİ SUYUN ÖZELLİKLERİ	İnsani tüketim amaçlı sular hakkındaki yönetmeliğe ve bilimsel yöntemlere uygun olarak içilebilir suyun özelliklerini tarif eder.				1	1	2
		GİDADA BULUNAN SU	İnsani tüketim amaçlı sular hakkındaki yönetmeliğe ve bilimsel yöntemlere uygun olarak içilebilir suyun özelliklerini tarif eder.				2	1	2

10. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı

Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Teknikleri Dersi 2. 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		Coğrafi İşaretler	Alanı ile ilgili coğrafi işaretleri tanıtır.	2	3	2			
1	GIDA AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ	Cam Ambalajlar	Cam ambalajın özelliklerini ve gıdada kullanım alanlarını açıklar.	3	2	2			
1		Kağıt ve Ahşap Ambalajlar	Kağıt ve ahşap ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	2	3	3			
1		Metal ve Alüminyum Ambalajlar	Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.	3	2	3			

**10. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı**  
**Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Teknikleri Dersi 2. Dönem Ortak Sınav 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 AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ	Plastik ve Plastik Esalı Ambalajlar	Plastik ve plastik esalı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.				3	2	3		
				Çok katlı Ambalajlar	Çok katlı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar				2	3	3
				Gıda Ambalajlama Sistemleri	Gıda ambalajlama sistemlerinin önemini açıklar.				3	3	2
1		Gıdalarda sevkıyat, etiketleme ve hasar kontrolü	Standartlara uygun sevk edilecek üründe ambalaj, etiket ve hasar kontrolü yapar				2	2	2		

11. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı

Gıda İşleme Makineleri Dersi 2 Dönem Ortak Sınav Konu Soru Dağılımı Tablosu

Ünite	Öğrenme Birimi	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. YAZILI			2. YAZILI		
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
2	GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	2.1. BOYULT KÜÇÜLTME MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	3	2	3			
				3	4	4			
2	GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	2.2. KARIŞTIRMA MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak karıştırma makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	3	4	4			
				4	4	3			
2	GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	2.3. ISIL İŞLEM MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak ısı işlem makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	4	4	3			
				4	4	3			
3	GIDA DOLUM VE AMBALAJLAMA MAKİNELERİ	3.1. GIDA ENDÜSTRİSİNDE AMBALAJ	Kullanım talimatlarına uygun dolum ve kapama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.				7	6	6
3	GIDA DOLUM VE AMBALAJLAMA MAKİNELERİ	3.2. DOLUM VE KAPAMA MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak dolum ve kapama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.				1	2	1
3	GIDA DOLUM VE AMBALAJLAMA MAKİNELERİ	3.3. ASEPTİK AMBALAJLAMA SİSTEMLERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak aseptik ambalajlama sistemlerinin çalışma prensiplerini açıklar.				2	2	3