

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Hijyen ve Sanitasyon Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 1		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	Gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder.(bilgi bas.)	3
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)	5
	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar.(bilgi bas.)	1
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON MALZEMELERİ	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.(bilgi bas.)	
	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.(bilgi bas.)	

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Mikrobiyolojisi Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 1		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
TEMEL MİKROBİYOLOJİ	1. Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	7
	2. Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	3
	3. Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	
	4. Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	

10. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Kimyası Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 1		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
KARBONHİDRALAR	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	3
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	5
LİPİTLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	2
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	
PROTEİNLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 1		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
Gıda Muhafaza Teknikleri	Gıdaların bozulma ve muhafaza yöntemleri	3
	Tekniğine uygun olarak ısı işlem uygulama yöntemleri	3
	Su aktivitesinin kontrolü	2
	Koruyucu madde ilavesi	2

11. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda İşleme Makineleri Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 1		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA HAM MADDE HAZIRLAMA MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak tartma ve ölçme makinelerini kullanır.	7
	Kullanım talimatlarına uygun olarak taşıma, iletim sistemlerinin çalışma prensibini açıklar.	2
	Kullanım talimatlarına uygun olarak yıkama, ayıklama ve sınıflama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	
GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Hijyen ve Sanitasyon Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 2		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	Gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder.(bilgi bas.)	2
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)	5
	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar.(bilgi bas.)	2
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON MALZEMELERİ	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.(bilgi bas.)	
	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.(bilgi bas.)	

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Mikrobiyolojisi Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 2		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
TEMEL MİKROBİYOLOJİ	1. Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	6
	2. Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	4
	3. Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	
	4. Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	

10. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Kimyası Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 2		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
KARBONHİDRALAR	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	3
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	4
LİPİTLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	2
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	
PROTEİNLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 2		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
Gıda Muhafaza Teknikleri	Gıdaların bozulma ve muhafaza yöntemleri	6
	Tekniğine uygun olarak ısı işlem uygulama yöntemleri	2
	Su aktivitesinin kontrolü	1
	Koruyucu madde ilavesi	1

11. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda İşleme Makineleri Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 2		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA HAM MADDE HAZIRLAMA MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak tartma ve ölçme makinelerini kullanır.	8
	Kullanım talimatlarına uygun olarak taşıma, iletim sistemlerinin çalışma prensibini açıklar.	1
	Kullanım talimatlarına uygun olarak yıkama, ayıklama ve sınıflama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	
GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Hijyen ve Sanitasyon Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 3		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	Gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder.(bilgi bas.)	3
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)	4
	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar.(bilgi bas.)	1
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON MALZEMELERİ	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.(bilgi bas.)	
	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.(bilgi bas.)	

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Mikrobiyolojisi Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 3		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
TEMEL MİKROBİYOLOJİ	1. Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	5
	2. Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	5
	3. Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	
	4. Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	

10. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Kimyası Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 3		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
KARBONHİDRALAR	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	3
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	5
LİPİTLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	1
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	
PROTEİNLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Dersi 1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 3		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
Gıda Muhafaza Teknikler	Gıdaların bozulma ve muhafaza yöntemleri	5
	Tekniğine uygun olarak ısıtma işlem uygulama yöntemleri	5
	Su aktivitesinin kontrolü	
	Koruyucu madde ilavesi	

11. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda İşleme Makineleri Dersi**1. Dönem 1. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu****Senaryo 3**

ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA HAM MADDE HAZIRLAMA MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak tartma ve ölçme makinelerini kullanır.	9
	Kullanım talimatlarına uygun olarak taşıma, iletim sistemlerinin çalışma prensibini açıklar.	1
	Kullanım talimatlarına uygun olarak yıkama, ayıklama ve sınıflama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	
GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Hijyen ve Sanitasyon Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 1		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	Gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder.(bilgi bas.)	
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)	
	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar.(bilgi bas.)	4
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON MALZEMELERİ	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.(bilgi bas.)	4
	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.(bilgi bas.)	2

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Mikrobiyolojisi Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 1		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
TEMEL MİKROBİYOLOJİ	1. Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	
	2. Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	
	3. Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	4
	4. Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	5

10. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Kimyası Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 1		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
KARBONHİDRALAR	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	
LİPİTLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	3
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	1
PROTEİNLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	3
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	3

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 1		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
Gıda Muhafaza Teknikler	Gıdaların depolanmasında kullanılan kontrollü ve modifiye atmosfer tekniği	
	Işınlama yöntemi	
	Gıda muhafazasında yeni yöntemleri	4
	Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolü	5

11. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda İşleme Makineleri Dersi**1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu****Senaryo 1**

ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA HAM MADDE HAZIRLAMA MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak tartma ve ölçme makinelerini kullanır.	
	Kullanım talimatlarına uygun olarak taşıma, iletim sistemlerinin çalışma prensibini açıklar.	2
	Kullanım talimatlarına uygun olarak yıkama, ayıklama ve sınıflama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	5
GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	2

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Hijyen ve Sanitasyon Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 2		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	Gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder.(bilgi bas.)	
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)	
	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar.(bilgi bas.)	4
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON MALZEMELERİ	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.(bilgi bas.)	3
	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.(bilgi bas.)	3

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Mikrobiyolojisi Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 2		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
TEMEL MİKROBİYOLOJİ	1. Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	
	2. Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	
	3. Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	3
	4. Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	6

10. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Kimyası Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 2		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
KARBONHİDRALAR	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	
LİPİTLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	3
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	2
PROTEİNLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	2
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	3

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 2		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
Gıda Muhafaza Teknikler	Gıdaların depolanmasında kullanılan kontrollü ve modifiye atmosfer tekniği	
	Işınlama yöntemi	
	Gıda muhafazasında yeni yöntemleri	3
	Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolü	6

11. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda İşleme Makineleri Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 2		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA HAM MADDE HAZIRLAMA MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak tartma ve ölçme makinelerini kullanır.	
	Kullanım talimatlarına uygun olarak taşıma, iletim sistemlerinin çalışma prensibini açıklar.	3
	Kullanım talimatlarına uygun olarak yıkama, ayıklama ve sınıflama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	5
GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	1

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Hijyen ve Sanitasyon Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 3		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	Gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder.(bilgi bas.)	
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)	
	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar.(bilgi bas.)	3
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON MALZEMELERİ	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.(bilgi bas.)	4
	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.(bilgi bas.)	2

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Mikrobiyolojisi Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 3		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
TEMEL MİKROBİYOLOJİ	1. Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	
	2. Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	
	3. Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	5
	4. Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	4

10. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Kimyası Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 3		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
KARBONHİDRALAR	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	
LİPİTLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	2
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	2
PROTEİNLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar	2
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar	3

9. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Dersi 1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu Senaryo 3		
ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
Gıda Muhafaza Teknikler	Gıdaların depolanmasında kullanılan kontrollü ve modifiye atmosfer tekniği	
	Işınlama yöntemi	
	Gıda muhafazasında yeni yöntemleri	5
	Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolü	4

11. Sınıf Gıda Teknolojisi Alanı Gıda İşleme Makineleri Dersi**1. Dönem 2. Ortak Yazılı Soru Dağılım Tablosu****Senaryo 3**

ÜNİTE/TEMA	Kazanım/Öğrenme Çıktısı	SORU SAYISI
GIDA HAM MADDE HAZIRLAMA MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak tartma ve ölçme makinelerini kullanır.	
	Kullanım talimatlarına uygun olarak taşıma, iletim sistemlerinin çalışma prensibini açıklar.	3
	Kullanım talimatlarına uygun olarak yıkama, ayıklama ve sınıflama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	6
GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	1