


Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Gıda Teknolojisi Alanı 11. Sınıf Gıdalarda Temel Kalite Kontrol Analizleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu(2.Dönem)

Öğrenme Birimi	Konular	Kazanımlar	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
ÇÖZELTİLER	6. Faktör tayini	Kimyasal kurallara göre yaklaşık normalitedeki asit ve baz çözeltilerin faktörünü bularak ayarlı çözelti hazırlar.	2	1	1	1	1							
NEM VE TOPLAM KURU MADDE TAYİNİ	1. Gıdalarda nem tayini	Analiz metoduna uygun nem tayini yapar.	6	2	2	1	3	2						
	2. Gıdalarda Toplam Kuru Madde Tayini	Analiz metoduna uygun toplam kuru madde tayini yapar. Gıdalarda kuru madde tayin yöntemlerinin açıklanması sağlanır.												
KÜL TAYİNİ	1. Toplam Kül Tayini	Analiz metoduna uygun olarak toplam kül tayini yapar.	6	2	3	2	2	3						
	2. Suda Çözünen ve Çözünmeyen Kül Tayini	Analiz metoduna uygun olarak suda çözünen ve çözünmeyen kül tayini yapar.												
	3. Asitte Çözünmeyen Kül Tayini	Analiz metoduna uygun olarak asitte çözünmeyen kül tayini yapar.												
ASİTLİK TAYİNİ	1. Asitlik-Bazlık Kontrolü	Tekniğe uygun olarak, numunede asitlik-bazlık kontrolü yapar.	6	2	2	3	1	2	3	2	2	1	1	1
	2. pH Tayini	Tekniğine uygun olarak pH metre ile ölçüm yapar.												
	3. Titrasyon Yöntemiyle Asitlik Tayini (Toplam Asitlik Tayini)	Analiz metoduna uygun titrasyon ile asitlik belirlenir.												
TUZ TAYİNİ	1. Analiz Numunesi Hazırlama	Analiz metoduna uygun analiz numunesini hazırlar.							5	2	2	3	2	2
	2. Mohr Yöntemiyle Tuz Tayini	Analiz metoduna uygun titrasyonla tuz miktarını hesaplar.												
ŞEKER TAYİNİ	1. Analiz Numunesinin Hazırlanması	Analiz metoduna uygun analiz numunesini hazırlar.							5	2	3	3	3	2
	2. İnvert Şeker Miktarı Belirleme	Analiz metoduna uygun invert şeker miktarını hesaplar.												
PROTEİN TAYİNİ	1. Gıda Maddelerini Analize Hazırlama	Analiz metoduna uygun şekilde yağ yakma işlemi uygular.							5	2	1	1	2	2
	2. Protein Oranını Belirleme	Analiz metoduna uygun destilasyon ve titrasyon yapar												
YAĞ TAYİNİ	1. Gerber Yöntemiyle Yağ Tayini	Analiz metoduna uygun olarak Gerber yöntemiyle yağ tayini yapar.							2					1
	2. Soxhlet Ekstraksiyon Yöntemiyle Yağ Tayini	Analiz metoduna uygun olarak ekstraksiyon yöntemiyle yağ tayini yapar.												

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

\* MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU MESLEK PROGRAMI GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI (GIDA TEKNOLOJİSİ DALI) ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMINA GÖRE HAZIRLANMIŞTIR.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu M.T.A.L.

  
Şeyma ÇOBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt  
Acıpayam M.T.A.L.

  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.

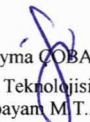
Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Gıda Teknolojisi Alanı 11. Sınıf Gıda Üretim Teknolojileri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu (2.Dönem)

Öğrenme Birimi	Konular	Kazanımlar	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	
Tahıl Ürünleri Teknolojisi	1. Tahıllar İşleme Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun olarak öğütme teknolojisinin üretim sürecini açıklar.	3	1	1	1	2	1							
	2. Ekmek Üretim Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun ekmekek üretim akış şemasını çizerek ekmekek yapar.	5	2	2	3	2	2							
	3. Makarna ve Bisküvi Üretim Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun makarna ve bisküvi üretim akış şemasını çizerek makarna yapar.	6	2	3	2	2	2							
	1. Bitkisel Yağ Üretim Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun bitkisel yemeklik sıvı yağ üretim sürecini açıklar.	6	3	2	2	2	2							
	2. Zeytinyağı Üretim Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun zeytinyağı üretim akış şemasını çizerek zeytinyağı elde eder. Üretim tekniğine uygun rafinasyon ve vinterezasyon teknolojisi üretim aşamalarını açıklar.						1	2	1	1	2			
Et ve Et Ürünleri Teknolojisi	1. Tüketime Hazır Taze Et	Tekniğine uygun çiğ et çeşitlerini hazırlama sürecini açıklar.							2	1	2	1	2	2	
	2. Fermente Et Ürünleri Üretim Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun sucuk ve pastırma üretim akış şemasını çizerek sucuk yapar.							7	2	2	2	2	2	
	3. Isıl İşlem Görmüş Sucuk Benzeri Et Ürünü Üretim Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun ısıtılmış sucuk benzeri et ürününün üretim sürecini açıklar.							5	2	2	2	2	2	
Fermantasyon Teknolojisi	1. Fermantasyon Teknolojisi								4	2	1	1	2	1	
	2. Sirke Üretim Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun sirke üretim akış şemasını çizerek sirke yapar.													
	3. Turşu Üretim Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun asit fermantasyon ürünlerinin üretim akış şemasını çizerek turşu yapar.												1	

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

\* MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU MESLEK PROGRAMI GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI (GIDA TEKNOLOJİSİ DALI) ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMINA GÖRE HAZIRLANMIŞTIR.

  
Sezgin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu M.T.A.L.

  
Şeyma COBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.


  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.

## 9.Sınıf Mesleki Gelişim Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

ÖĞRENME ALANI (ÜNİTE ADI) (TEMA)	KAZANIMLAR	2.DÖNEM												
		1.SINAV					2.SINAV							
		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	
Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm	1. Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili problemleri çözer.	4	2	1	1	2	1				1			
	2. İnsan faaliyetlerinin hava, su ve toprak kirliliğine etkisini açıklar.	4	2	2	2	2	1							
Çevre Atıkları	1. Çevre koruma ile ilgili farklı fikirleri ve düşünceleri dikkate alır.	4	2	2	2	2	2		1					
	2. Çevresindeki ve kendi oluşturduğu atıkların farkına vararak geri dönüşüm süreçlerini açıklar	4	2	2	3	3	3	4	1	1		1	1	
Girişimci Fikirler, İş Kurma ve Yürütme	1. Girişimcilik ve iş kurma ile ilgili farklı fikirleri dikkate alır	4		1				1	4	2	2	3	1	2
	2. Girişimcilik ve iş kurma ile ilgili yapılan grup çalışmasında kendini yazılı ve sözlü ifade eder.								4	2	3	3	3	2
Fikrî ve sınai mülkiyet hakları	1. Fikrî ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili verilen problemi çözer.								4	2	2	2	3	2
	2. Fikrî ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili verilen metni evrensel etik prensipleri dikkate alarak değerlendirir.								4					1

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abalıoğlu M.T.A.L.

  
Şeyma ÇOBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.

  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.

10. Sınıf Maddede Temel Değişim ve Ölçümler Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Birimi	Konular	Kazanımlar	2. Dönem											
			İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	1. Sınav					İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	2. Sınav				
				Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo		5. Senaryo	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
Madde ve Mol	1. Saf madde ve karışımlar	Saf madde ve karışımları karşılaştırır.	5	3	3	2	3	3	2				1	1
	2. Homojen karışımlar	Homojen karışımlar hazırlar.	3	2	1	2	1	2						
	3. Heterojen karışımlar	Heterojen karışımlar hazırlar.	3	2	1	2	1	2						
Isı, Sıcaklık ve Hal Değişimi	1. Isı ve Sıcaklık	Tekniğine uygun şekilde sıcaklık ölçümü yapar.	5	2	3	2	3	3	3	2	2	1	1	1
	2. Hal Değişimi	Hâl değişimi durumlarındaki ısıyı hesaplar.	4	1	2	2			2	1		1	1	
Bileşik Oluşumu ve Hesaplamaları	1. Elementlerden Bileşik Oluşturma	Kimyasal kurallara, formüle ve teknığe uygun şekilde elementlerden bileşik oluşturur.							3	2	2	2	2	2
	2. Kimyasal Değişim Hesaplamaları	Kimyasal kurallara uygun olarak kimyasal değişim hesaplamaları yapar.							4	2	3	3	2	2
Maddede Kimyasal Değişim Hesaplamaları	1. Asit, Baz ve Tuzlar	Kimyasal kurallara, formüle ve teknığe uygun asit ve bazdan tuz üretir.							4	2	2	1	1	2
	2. Kimyasal Tepkimelerde Enerji	Kimyasal kurallara uygun olarak nötrleşme ısısını hesaplar.							2	1	1	1		

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu M.T.A.L.

  
Şeyma ÇOBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.

  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.


Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Gıda Teknolojisi Alanı 11/12. Sınıf Seçmeli Özel Gıdalar Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu (2.Dönem)

Öğrenme Birimi	Alt Öğrenme Alanı	Konular	Kazanımlar	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
TAHİN / TAHİN HELVASI ÜRETİMİ	1. Tahin Üretimi	1.1. Tahin Üretim Süreci	Tahin helvası ham maddelerini hazırlar.	4	2	2	1	2	2						
	2. Tahin Helvası Üretimi	2.1. Helva Üretiminde Kullanılan Başlıca Ham Maddeler ve Özellikleri 2.2. Tahin Helvası Üretim Süreci 2.3. Diğer Helva Çeşitleri	Tahin helva çeşitlerini yapar.	6	3	2	3	2	2						
ÇİKOLATA VE LOKUM ÜRETİMİ	1. Çikolata Üretimi	1.1. Çikolata Çeşitleri ve Özellikleri 1.2. Çikolata Üretim Aşamaları 1.3. Çikolatada Kalite Anlayışı ve Çikolatanın Sağlık Açısından Önemi	Üretim tekniğine uygun çikolata üretir.	10	3	4	4	3	2	4	1	1	2	2	2
	2. Lokum Üretimi	2.1. Lokum Üretiminde Kullanılan Başlıca Ham Maddeler ve Genel Özellikleri 2.2. Lokum Üretim Aşamaları 2.3. Lokumda Kalite Anlayışı ve Lokumun Sağlık Açısından Önemi	Üretim tekniğine uygun lokum üretir.					1	2	6	2	3	2	3	3
KETÇAP VE MAYONEZ ÜRETİMİ	1. Ketçap Üretimi	1.1. Ketçap Üretiminde Kullanılan Ham Maddeler ve Özellikleri 1.2. Ketçap Üretimi Akış Şeması	Üretim tekniğine uygun ketçap üretir.							5	3	3	2	2	3
	2. Mayonez Üretimi	2.1. Mayonez Üretiminde Kullanılan Ham Maddeler ve Özellikleri 2.2. Mayonez Üretimi Akış Şeması	Üretim tekniğine uygun mayonez üretir.							5	2	1	2	1	

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

\* MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU MESLEK PROGRAMI GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI (GIDA TEKNOLOJİSİ DALI) ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMINA GÖRE HAZIRLANMIŞTIR.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu MTAL

  
Şeyma ÇOBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.

  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.

Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Gıda Teknolojisi Alanı 11/12. Sınıf Seçmeli Beslenme Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Birimi	Alt Öğrenme Alanı	Konular	Kazanımlar	2.Dönem														
				İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	1. Sınav					İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	2. Sınav							
					1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo			
Besin Öğeleri ve Kaynakları	1.5. VİTAMİN VE MİNERAL KAYNAKLARI	1.5.1. Vitaminler 1.5.2. Mineraller	Vitamin ve mineral kaynaklarını, yeterli ve dengeli beslenme kurallarına göre seçer	8	3	2	2	3	4									
Dengeli Beslenme Kuralları	2.1.GÜNLÜK ENERJİ İHTİYACI HESAPLAMALARI	2.1.1. Günlük Enerji İhtiyacına Etki Eden Faktörler 2.1.2. Besinlerin Enerji Değerinin Hesaplanması 2.1.3. Tahmini Günlük Enerji İhtiyacı Hesaplamaları 2.1.4. Beden Kitle İndeksi (BKİ)	Günlük enerji ihtiyacını hesaplar	8	4	4	3	5	4	8	3	4	3	2	1			
	2.2. BESİN GRUPLARI	2.2.1. Besin Gruplarının Özellikleri 2.2.2. Süt Grubu 2.2.3. Et Grubu 2.2.4. Sebze ve Meyveler 2.2.5. Tahıllar ve Tahıl Ürünleri 2.2.6. Yağlar ve Şekerler 2.2.7. Antinütrientler	Besinleri gruplandırır.	4	1	1	2			8	5	4	4	4	5			
	2.3. MENÜ PLANLAMA	2.3.1. Kişiyeye Göre Günlük Alınması Gereken Besin Miktarının Belirlenmesi 2.3.2. Menü Planlama İlkeleri 2.3.3. Toplu Beslenme Kurumlarında Beslenme Özellikleri	Mönü Planlar							4			1	2	2			

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

\* MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU MESLEK PROGRAMI GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI (GIDA TEKNOLOJİSİ DALI) ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMINA GÖRE HAZIRLANMIŞTIR.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu M.T.A.L.

  
Şeyma COBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.


  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.

9. Sınıf Gıda Hijyeni ve Sanitasyon Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Birimi	Konular	Kazanımlar	2.Dönem												
			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	
Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri	1. Temizlik ve Temizleme Maddeleri	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.	3	1			2								
	2. Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.	5	2	3	2	2	3	2	1	2				
Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele	1. Gıda Endüstrisinde Atık Maddeler	Gıda endüstrisinde atık maddeleri sınıflandırır.	4	2	2	2	2	2	3	1	1	1		1	
	2. Gıda İşletmelerinde Haşerelerle Mücadele	Gıda endüstrisindeki haşerelerle mücadele yöntemlerini tarif eder.	4	2	2	2	2	1	3	1	1	2	2	1	
Su ve Hava Hijyeni	1. Su Hijyeni	Gıda işletmelerinde kullanılan suyun özelliklerini tanımlar.	4	2	1	2	2	2	4	2	3	2	3	3	
	2. Hava Hijyeni	Gıda işletmelerinde hava- hijyen ilişkisinin önemini açıklar.							4	1	2	2	3	2	
Gıda Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemleri	1. Uluslararası Kalite Yönetim Sistemleri	Uluslararası kalite yönetim sistemlerini ayırt eder.							4	2	1	1	2		
	2. Ulusal Kalite Yönetim Sistemleri	Ulusal kalite yönetim sistemlerini ayırt eder.												1	

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu M.T.A.L.

  
Şeyma ÇOBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.


  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.

9. Sınıf Gıda Mikrobiyolojisi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Birimi	Konular	Kazanımlar	2. Dönem											
			1. Sınav					2. Sınav						
			İl/ilçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					İl/ilçe 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
Temel Mikrobiyoloji	4. Virüsler, Algler ve Protozoalar	Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.	8	4	3	4	3	3						
Gıda-Mikroorganizma İlişkisi	1. Gıdalarda Mikrobiyal Gelişme	Gıdalarda mikroorganizmaların gelişmesini etkileyen iç ve dış faktörleri, bu faktörlerin kontrol edilme yöntemlerini açıklar.	12	3	4	4	5	3	6	4	3	3	3	2
	2. Gıdalarda Mikrobiyal Bozulmalar	Gıdalarda mikrobiyal bulaşma kaynaklarını engelleme yollarını açıklar.							7	3	4	3	2	3
	3. Gıda Zehirlenmeleri	Mikrobiyal gıda zehirlenmelerinin engellenmesi için yapılması gerekenleri açıklar.							7	1	1	2	3	3

- İl/ilçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu M.T.A.L.

  
Şeyma ÇOBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.

  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.





10.Sınıf Gıda Kimyası Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

2. Dönem

Öğrenme Birimi	Konular	Kazanımlar	2. Dönem												
			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				
Vitamin ve Mineraller	1. Vitaminler	Bilimsel yöntemlere uygun olarak vitaminlerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	5	3	3	3	3	2							
	2. Mineral Maddeler	Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	5	3	2	2	3	2							
Enzimler	1. Enzimler	Bilimsel yöntemlere göre enzim yapısını açıklar.	5			2	1	2							
	2. Enzim Aktivitesi	Bilimsel yöntemlere göre enzim faaliyetlerini kontrol altına alma yollarını açıklar.	5	2	3	1	1	2	1	1	1				
Gıdalardaki Toksik Maddeler	1. Gıdalarda Bulunan Toksik Maddeler	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıdanın yapısında doğal olarak bulunan toksik maddeleri sorgular.							2	1	2	1	1	1	
	2. Gıdalara Bulaşan Toksik Maddeler	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıda işleme ve tüketim sürecinde gıdalara bulaşan toksik maddeleri sorgular.							2	2	2	2	2	1	
Gıdalardaki Pigmentler ve Fenolik Bileşikler	1. Gıdalarda Bulunan Doğal Renk Maddeleri	Bitkilerdeki fenolik bileşikler ve doğal renk maddelerini açıklar.							4	2	2	2	2	2	
	2. Hayvansal Pigmentler	Hayvansal gıdalardaki doğal renk maddelerini açıklar.							3	2	2	2	2	1	
Su	1. İçilebilir Nitelikteki Suyun Özellikleri	İnsani tüketim amaçlı sular hakkındaki yönetmeliğe ve bilimsel yöntemlere uygun olarak içilebilir suyun özelliklerini tarif eder.							5	1	1	1	2	2	
	2. Gıdada Bulunan Su	Bilimsel yöntemlere uygun olarak gıda bileşimindeki suyu, su kirliliğini ve suyun kimyasal yapısının düzeltilmesi yöntemlerini izah eder.							3					1	

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu M.T.A.L.

  
Şeyma ÇOBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.

  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.

Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Gıda Teknolojisi Alanı 11. Sınıf Gıda İşleme Makineleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Birimi	Konular	Kazanımlar	2.Dönem											
			1. Sınav					2. Sınav						
			İl/ilçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					İl/ilçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
İl/ilçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	İl/ilçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo			
2. GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	2.1. BOYUT KÜÇÜLTME MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	7	3	4	2	4	3						
	2.2. KARIŞTIRMA MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak karıştırma makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	7	3	2	4	3	4						
	2.3. ISIL İŞLEM MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak ısı işlem makinelerinin çalışma prensibini açıklar.	6	2	2	2	1	1	2	1	1			
3. ÖĞRENME BİRİMİ: GIDA DOLUM VE AMBALAJLAMA MAKİNELERİ	3.1. GIDA ENDÜSTRİSİNDE AMBALAJ	Kullanım talimatlarına uygun olarak dolum ve kapama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.							7	3	2	3	3	2
	3.2. DOLUM VE KAPAMA MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak dolum ve kapama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.							7	3	3	4	3	4
	3.3. ASEPTİK AMBALAJLAMA SİSTEMLERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak aseptik ambalajlama sistemlerinin çalışma prensiplerini açıklar.							4	1	2	1	2	2

- İl/ilçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

\* MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU MESLEK PROGRAMI GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI (GIDA TEKNOLOJİSİ DALI) ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMINA GÖRE HAZIRLANMIŞTIR.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu M.T.A.L.


  
Şeyma ÇOBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.


  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.

10. Sınıf Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Birimi	Konular	Kazanımlar	2.Dönem																	
			1. Sınav					2. Sınav												
			il/ilçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					il/ilçe 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									
6. Ekim Yöntemleri	6.1. Sıvı Besiyerine Ekim Yapma	Tekniğine uygun şekilde sıvı besiyerine ekim yapar.	1				1													
	6.2. Çizme Yöntemi ile Ekim Yapma	Tekniğine uygun şekilde çizme yöntemi ile ekim yapar.	1	1	1		1	1												
	6.3. Dökme Plak Yöntemi ile Ekim Yapma	Tekniğine uygun şekilde dökme plak yöntemi ile ekim yapar.	1	1	1	1	1	1												
	6.4. Yayma Yöntemi ile Ekim Yapma	Tekniğine uygun şekilde yayma yöntemi ile ekim yapar.	1	1	1	1	1	1												
	6.5. İnkübasyon	Belirlenen ısı ve sürede ekimi yapılmış petrilere inkübasyonunu gerçekleştirir.	1		1															
7. Kültürel Sayım Yöntemleri	7.1. Kültürel Sayım ve Koloni Sayımı	Koloni sayımı ile kültürel sayım yapar.	3	2	1	1	1	1												
	7.2. En Muhtemel Sayı (EMS) Yöntemi	En Muhtemel Sayı yöntemi ile kültürel sayım yapar.	2	1		1														
8. Küf ve Maya Tayini	8.1. Howard Lamı ile Küflü Saha Sayımı	Standarta uygun mikroskobik küf sayımı yapar.	1					1												
	8.2. Thoma Lamı ile Maya Sayımı	Standartlara uygun mikroskobik maya sayımı yapar.	2	1	1	1	1		1											
	8.3. Ekim Yöntemiyle Maya ve Küf Tayini	Standartlara uygun ekim yöntemiyle küf tayini yapar.	1						1											
		Standartlara uygun ekim yöntemiyle maya tayini yapar.	1			1	1			1										
9. Mikroskobik İnceleme	9.1. Numuneden Preparat Hazırlama	Tekniğine uygun şekilde preparat hazırlar.	3	1	1	1	1	1		2	2	1			1					
	9.2. Mikroskopta İnceleme	Tekniğine uygun bakteri hücre morfolojisini inceler.	2		1	1			1		2	1	2	1	1					
10. Mikroskobik Boyama	10.1. Boyama Yöntemine Çözelti Seçme	Tekniğine uygun şekilde boya çözeltisi hazırlar.								2	1	1	1	2	1					
	10.2. Basit Boyama	Tekniğine uygun şekilde basit boyama yapar.								2	1	1	1	1	1					
	10.3. Gram Boyama	İstenen yönteme ve tekniğine uygun şekilde gram boyama yapar.								3	2	2	1	2	2					
	10.4. Spor (Endospor) Boyama	İstenen yönteme ve tekniğine uygun şekilde spor boyama yapar.								2	1	1	1			1				
11. İşletme Ortamında Hijyen ve Sanitasyon Kontrolü	11.1. Çalışanların Ellerinden Ekim Yapma	Çalışanların ellerinden aseptik kurallara ve tekniğine uygun numune alıp ekimini yapar.								2	1	1	1	1	1					
	11.2. Kritik Kontrol Noktalarından Ekim Yapma	Hazırlanan mikrobiyolojik kontrol programlarına uygun kritik kontrol noktalarından aseptik kurallara ve tekniğine uygun numune alıp ekimini yapar.								3	1	1	1	1	1					
	11.3. İşletme Ortamından (Havadan) Ekim Yapma	Aseptik kurallara ve tekniğine uygun şekilde işletme ortamından (hava) ekim yapar.								2			1	1	1					
Mikrobiyolojik Analiz Sonrası İşlemler	12.1. Kullanılan Araçların Temizliği ve Sterilizasyonu	Usulüne uygun kullanılmış araç gereçler ve ekipmanların temizlik, dezenfeksiyon ve/veya sterilizasyonunu yapar.																		
	12.2. Atıkların Kuralına Uygun Atılması	Usulüne uygun şekilde mikrobiyolojik atıkların atılmasını sağlar.																		

- İl/ilçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu M.T.A.L.


  
Şeyma ÇOBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.


  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.

9. Sınıf Laboratuvar Tekniği Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

		2. Dönem													
Öğrenme Alanı	Konular	Kazanımlar	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	
Laboratuvar Güvenliği	1. Kimyasal maddeleri kullanmada güvenlik önlemleri	Kimyasal maddeleri kullanmada güvenlik önlemlerini uygular.	2	1	1										
	2. Laboratuvarda oluşabilecek kazalar ve ilk yardım	Laboratuvarda oluşabilecek kazalara önleyici tedbirler alır.	2	1											
	3. Deneysel foyeleri ve analiz talimatları	Deneysel foyeleri hazırlar.	2	1	1	1	1	1							
Gıda Maddesinden Numune Alma	1. Gıda maddesinden numune alma	Gıda maddesinden kuralına ve tekniğine uygun numune alır.	2	1	1	1	1	1							
	2. Numuneyi analize hazırlama	Numuneyi analize hazırlar.	2	2	1	1	1	1							
Laboratuvar Temel İşlemleri	1. Çöktürme ve olgunlaştırma	Çöktürme ve olgunlaştırma işlemini yapar.	2	1	1	1	2	2	1	1	1				
	2. Kristallendirme	Kristallendirme işlemini yapar.	2	1	1	1	1	2	1	1					
	3. Aktarma (dekantasyon), süzme ve santrifüjleme	Çökeleği / kristalleri, aktarma (dekantasyon), süzme ve santrifüjleme yöntemleri ile ayırır.	3	2	2	2	2	3	3	1	1	1	1	2	
	4. Buharlaştırma, kurutma ve sabit tartıma yetirme	Buharlaştırma, kurutma ve sabit tartıma yetirme işlemlerini yapar.	3		2	1	2		3	1	1	1	2	1	
	5. Yakma, kül etme	Yakma ve kül etme işlemlerini yapar.							2	1	1	1	1	1	1
	6. Ekstraksiyon	Ekstraksiyon işlemini yapar.							2	1	1	1	1	1	1
	7. Damıtma	Damıtma işlemini yapar.							2	1	1	1	1	1	1
	8. Analiz hataları	Analiz hatalarını engeller.							2	1	1	1	1	1	1
Laboratuvar Analiz Sonrası İşlemler	1. Laboratuvar ve araç- gereçlerin temizliği ve bakımı	Laboratuvar ortamının, araç, gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.							2	1	1	2	1	2	
	2. Laboratuvar kayıtları	Laboratuvar kayıtlarını tutar.							1	1				1	
	3. Atıkların depolanması	Laboratuvar atıklarını depolar.							1		1				

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu M.T.A.L.


  
Şeyma ÇOBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.


  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.

10. Sınıf Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Teknikleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Birimi	Konular	Kazanımlar	2.Dönem												
			İl/ilçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	1. Sınav					İl/ilçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	2. Sınav					
				Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo		5. Senaryo	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo
Gıda Ambalajlama Teknikleri	1. Ambalaj ve Gıda İlişkisi	Ambalaj ve gıda ilişkisini açıklar	3	2	2	1	1	1							
	2. Coğrafi İşaretler	Alanı ile ilgili coğrafi işaretleri açıklar.	4	2	2	2	2	1							
	3. Cam Ambalajlar	Cam ambalajın özelliklerini ve gıdada kullanım alanlarını açıklar.	5	2	3	2	2	2							
	4. Kağıt ve Ahşap Ambalajlar	Kâğıt ve ahşap ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	5	2	2	2	3	2							
	5. Metal ve Alüminyum Ambalajlar	Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.	3			1	2	2	4	2	2	2	2	2	2
	6. Plastik ve Plastik Esalı Ambalajlar	Plastik ve plastik esalı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.							4	2	3	3	3	2	2
	7. Çok katlı Ambalajlar	Çok katlı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.							4	2	1	3	2	2	2
	8. Gıda Ambalajlama Sistemleri	Gıda ambalajlama sistemlerinin önemini açıklar.							4	2	1	2	2	2	2
	9. Gıdalarda sevkiyat, etiketleme ve hasar kontrolü	Standartlara uygun sevk edilecek türünde ambalaj, etiket ve hasar kontrolü yapar.							4				1	1	

- İl/ilçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

  
Sezin ÇETİN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Orhan Abaloğlu M.T.A.L.

  
Şeyma ÇOBAN  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Acıpayam M.T.A.L.

  
Özgün KIYICI  
Gıda Teknolojisi Öğt.  
Serinhisar Hakkı Gökçetin M.T.A.L.