**10. SINIF GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER**

|  |
| --- |
| **2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 10. SINIF GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU** |
| **ÖĞRENME ALANI(ÜNİTE ADI)(TEMA)** | **ALT ÖĞRENME ALANI(KONU ADI)** | **KAZANIMLAR** | **1.DÖNEM** |
| **1.SINAV** | **2.SINAV** |
| **İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Çoktan seçmeli 20 soru) | **Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Açık uçlu ve kısa cevaplı soru) | **İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Çoktan seçmeli 20 soru) | **Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Açık uçlu ve kısa cevaplı soru) |
| **1.Senaryo** | **2.Senaryo** | **3.Senaryo** | **1.Senaryo** | **2.Senaryo** | **3.Senaryo** |
| Mikrobiyoloji Malzemeleri ve Araçları | Kişisel hazırlık | 1. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde kişisel hazırlık yapar. . | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |
| Mikrobiyoloji Malzemeleri ve Araçları | Lab. düzeni | 2. Sağlık ve güvenlik kurallarına, ergonomi ilkelerine ve aseptik kurallara uygun şekilde laboratuvar düzenini sağlar.  | 2 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Mikrobiyoloji Malzemeleri ve Araçları | Lab. Araç gereçleri | 3. Mikrobiyoloji laboratuvarı araç gereçlerini amacına ve tekniğine uygun şekilde kullanır.  | 2 | 1 | 1 | 2 |  | 1 |  |  |
| Mikrobiyoloji Malzemeleri ve Araçları | Mikroskop kullanımı | 4. Mikroskobu tekniğine uygun şekilde kullanarak verilen preparatta görüntü bulur | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | 1 |
| Mikrobiyolojik Analiz Numunesi | Aseptik tekniğe uygun lab. hazırlığı | 1.Laboratuvarı mikrobiyolojik analizlere hazırlar.  | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | 1 |
| Mikrobiyolojik Analiz Numunesi | Ön örnek alma | 2. Aseptik kurallara ve tekniğine uygun olarak mikrobiyolojik ön numune alır | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |
| Mikrobiyolojik Analiz Numunesi | Analiz örneği | 3. Aseptik kurallara ve tekniğine uygun olarak ön numuneden analiz örneği hazırlar | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |
| Sterilizasyon | Araç gereçleri sterilizasyona hazırlama | 1.Tekniğine uygun olarak araç gereçleri sterilizasyona hazırlar.  | 2 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Sterilizasyon | Isı ile sterilizasyon | 2. Aseptik tekniğine uygun olarak araç gereçlerin sterilizasyonunu yapar. | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |  | 1 |  |
| Dilüsyon | Dilüsyon çözeltisi hazırlama | 1.Formülasyona uygun seyreltme çözeltileri (dilüsyon sıvısı) hazırlar. . |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 | 1 |
| Dilüsyon | Desimal dilüsyon serisi hazırlama | 2. Tekniğine uygun analiz numunesinden dilüsyon serileri hazırlar |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Besiyeri Hazırlama | Besiyeri Tartım yapma | 1. Besiyeri karışımlarını veya besiyeri bileşenlerini belirlenen miktarlarda hassas olarak tartar.  |  |  |  |  | 3 | 2 | 1 | 1 |
| Besiyeri Hazırlama | Besiyeri hazırlama ve sterilize etme | 2. Formülasyonuna uygun besiyeri hazırlar. |  |  |  |  | 3 | 1 | 1 | 2 |
| Ekim yöntemleri | Sıvı besiyerine ekim yapma | 1. Tekniğine uygun şekilde sıvı besiyerine ekim yapar.  |  |  |  |  | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Ekim yöntemleri | Çizme yöntemi ile ekim yapma | 2. Tekniğine uygun şekilde çizme yöntemi ile ekim yapar.  |  |  |  |  | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Ekim yöntemleri | İnkübasyon | 5. Belirlenen ısı ve sürede ekimi yapılmış petrilerinin inkübasyonunu gerçekleştirir. |  |  |  |  | 2 | 1 | 1 | 1 |

**11. SINIF GIDALARDA ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ**

|  |
| --- |
| **2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 11.SINIF GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU** |
| **ÖĞRENME ALANI(ÜNİTE ADI)(TEMA)** | **ALT ÖĞRENME ALANI(KONU ADI)** | **KAZANIMLAR** | **1.DÖNEM** |
| **1.SINAV** | **2.SINAV** |
| **İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Çoktan seçmeli 20 soru) | **Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Açık uçlu ve kısa cevaplı soru) | **İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Çoktan seçmeli 20 soru) | **Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Açık uçlu ve kısa cevaplı soru) |
| **1.Senaryo** | **2.Senaryo** | **3.Senaryo** | **1.Senaryo** | **2.Senaryo** | **3.Senaryo** |
| Süt ve Ürünleri Teknolojisi | Pastörizasyon ve sterilize süt üretimi | 1. İçme sütleri standartlarına uygun pastörize ve sterilize süt üretim sürecini açıklar. | 7 | 3 | 4 | 2 | 2 |  | 1 |  |
| Süt ve Ürünleri Teknolojisi | Yoğurt, Ayran, Kefir üretimi | 2. Yoğurt, ayran ve kefir üretim akış şemasını çizerek yoğurt yapar. | 4 | 2 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 |  |
| Süt ve Ürünleri Teknolojisi | Tereyağı,krema üretimi | 3. Tereyağı ve krema üretim akış şemasını çizerek tereyağı yapar | 3 | 2 | 1 | 2 | 1 |  |  | 1 |
| Süt ve Ürünleri Teknolojisi | Peynir üretimi | 4. Peynir üretim akış şemasını çizerek beyaz peynir yapar. | 3 | 1 | 1 | 2 | 1 |  |  | 1 |
| Süt ve Ürünleri Teknolojisi | Dondurma süttozu üretimi | 5. Dondurma ve süt tozu üretim sürecini açıklar. | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |
| Sebze Ve Meyve Ürünleri Teknolojisi | Taze meyve sebze satışa hazırlık | 1. Taze sebze ve meyvelerin pazara hazırlama sürecini açıklar. |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Sebze Ve Meyve Ürünleri Teknolojisi | Sebze meyve Konservesi üretimi | 2. Üretim tekniğine uygun konserve üretim akış şemasını çizerek konserve yapar. |  |  |  |  | 4 | 2 | 3 | 2 |
| Sebze Ve Meyve Ürünleri Teknolojisi | Sebze meyve suyu üretimi | 3. Üretim tekniğine uygun sebze ve meyve suyu üretim sürecini açıklar |  |  |  |  | 3 | 2 | 1 | 2 |
| Sebze Ve Meyve Ürünleri Teknolojisi | Salça üretimi | 4. Üretim tekniğine uygun salça üretim akış şemasını çizerek salça yapar. |  |  |  |  | 3 | 2 | 1 | 2 |
| Sebze Ve Meyve Ürünleri Teknolojisi | Reçel marmelat jöle püre ürewtimi | 5. Üretim tekniğine uygun reçel ve marmelât üretim akış şemasını çizerek reçel yapar. |  |  |  |  | 3 | 2 | 2 | 1 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**9.SINIF GIDA MİKROBİYOLOJİSİ**

|  |
| --- |
| **2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 1.DÖNEM 9. SINIF GIDA MİKROBİYOLOJİSİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU** |
| **ÖĞRENME ALANI(ÜNİTE ADI)(TEMA)** | **ALT ÖĞRENME ALANI(KONU ADI)** | **KAZANIMLAR** | **1.DÖNEM** |
| **1.SINAV** | **2.SINAV** |
| **İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Çoktan seçmeli 20 soru) | **Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Açık uçlu ve kısa cevaplı soru) | **İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Çoktan seçmeli 20 soru) | **Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav**(Açık uçlu ve kısa cevaplı soru) |
| **1.Senaryo** | **2.Senaryo** | **3.Senaryo** | **1.Senaryo** | **2.Senaryo** | **3.Senaryo** |
| Temel Mikrobiyoloji | Gıda ve Gıda mikrobiyolojisi | Gıda ve gıda mikrobiyolojisinin tanımını öğrenir. | 2 | **1** | **1** | **1** |  |  | **1** |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Mikroorganizmaların sınıflandırılması | Gıdalarda oynadıkları rollere göre mikroorganizmaları sınıflandırır. | 3 | **1** | **1** | **2** | **1** |  |  | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Mikroorganizmaların hücre yapılarına göre sınıflandırılması  | Ökaryotik prokaryotik hücre farklarını öğrenir. | 3 | **1** | **1** | **1** |  | **1** |  |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Bakteriler | Bakterilerin genel özellikleri ve hücre yapılarını öğrenir. | 2 | **1** | **1** | **1** |  | **1** |  |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Bakteriler | Bakterilerin nasıl çoğaldığını öğrenir | 3 | **2** | **2** | **1** | **1** |  | **1** |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Bakteriler | Bakterilerin sınıflandırılmasını öğrenir. | 3 | **2** | **1** | **2** | **1** |  |  |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Bakteriler | Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler. | 2 | **1** | **1** | **1** |  |  |  | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Bakteriler | Bakterilerin gıda endüstrisindeki önemini öğrenir. | 2 | **1** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Mayalar | Mayaların genel özelliklerini ve hücre yapılarını bilir. |  |  |  |  | **3** | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Mayalar | Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler. |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Mayalar | Mayaların nasıl çoğaldıklarını bilir. |  |  |  |  | **2** | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Mayalar | Mayaların gıda endüstrisindeki önemini açıklar |  |  |  |  | **3** | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Küfler | Küflerin genel özelliklerini ve hücre yapılarını bilir |  |  |  |  | **3** | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Küfler | Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Küfler | Küflerin gıda endüstrisindeki önemini açıklar |  |  |  |  | **2** | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Virüs alg ve protozoalar | Virüs, alg ve protozoaların genel özelliklerini ve hücre yapısını bilir. |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** | **1** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlar çoktan seçmeli maddelerden oluşacak şekilde planlanmıştır.

Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar hazırlanmış ve tabloda gösterilmiştir.

Bu tablo 10.10.2023 tarihli il sınıf/alan zümre toplantısında alınan kararlara göre düzenlenmiştir.