|  |
| --- |
| **9.SINIF GIDA HİJYEN VE SANİTASYON** **2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 9. SINIF GIDA HİJYEN VE SANİTASYON 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** |
| Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon | 1.Gıda İşleme Sektörü21. Yüzyılda Güvenli Gıda | Gıda İşletmelerinin bölümlerini ayırt eder. Gıda işleme sektörünün genel özelliklerinin ve işletmelerin fiziki yapısının açıklanması sağlanır. |  | 1 | 2 | 2 |  | 1 |  | 1 |
| Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon | Gıda İşleme Sektörünün Yapısı | Gıda İşletmelerinin bölümlerini ayırt eder. Gıda işleme sektörünün genel özelliklerinin ve işletmelerin fiziki yapısının açıklanması sağlanır. |  | 1 | 2 | 2 |  |  | 1 |  |
| Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon | Gıda İşletmesi Kuruluş Yeri Seçimi |  İşletme kuruluş yeri seçimi ile ilgili kriterlere değinilir. |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  | 1 |
| Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon | 2. Kişisel Hijyen Hijyen KavramıSanitasyon Kavramı | İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.  |  | 1 | 2 | 2 |  | 1 | 1 |  |
| Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon | Yönetimin SorumluluğuPersonel Hijyeni |  Hijyen ve sanitasyonla ile ilgili kavramlara değinilir.  |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  | 1 |
| Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon | Hastalıkların Kontrolü |  Tekniğine uygun olarak kişisel temizliğin uygulanması sağlanır.  |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  | 1 |
| Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon | Gıda Kaynaklı Salgın Oluşumu |  Periyodik sağlık kontrollerinin sağlık ve gıda hijyeni açısından önemi üzerinde durulur.  |  | 1 | 2 | 2 |  |  | 1 |  |
| Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon | 3. İşletme HijyeniBina ÖzellikleriEkipman Özellikleri | İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar. İş kıyafetleri ve koruyucu malzemeleri sıralatır. |  | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon | HavalandırmaAydınlatmaDepolar |  İşletmelerde havalandırma ve aydınlatma sistemlerini açıklatır.  |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  |  |
| Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon | Koruyucu Giysi ve Ekipmanİş Kazaları ve İlk Yardım Malzemeleri | Soyunma odaları, personel dolapları ve duş alanlarının özelliklerini açıklatır. |  | 1 | 1 | 2 |  |  | 1 |  |
| Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri | 1. Temizlik Ve Temizleme Maddeleri |  İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.  |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 2 |
| Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri | Temizlik Çeşitleri | Temizlik çeşitlerinin sıralanması istenir.  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
| Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri | Temizlik MaddeleriTemizlik Maddelerini Saklama Koşulları |  Deterjan ve temizlik çözeltilerini hazırlatır.  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 |
| Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri | Temizlik ve Dezenfeksiyon Aşamaları Temizlik Sırasında Uyulması Gereken Kurallar | Temizlik ve dezenfeksiyon aşamalarını sıralatır. |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 3 |
| Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri | 2. Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar |  İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.  |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 2 |
| Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri | Dezenfeksiyon YöntemleriDezenfektanlar | Dezenfeksiyon yöntemlerini sıralatır  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
| Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri | CIP ve COP Sistemleri | CIP, COP sistemleri hakkında açıklama yapılması istenir |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 3 |

**9. SINIF LABORATUVAR TEKNİĞİ**

|  |
| --- |
| **2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 9. SINIF LABORATUVAR TEKNİĞİ 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** |
| Laboratuvar Ön Hazırlıkları | İş Sağlığı Ve Güvenliği Tedbirleri Ve Kişisel Koruyucu Donanımlar | İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kişisel koruyucu donanımlarını kullanır |  | 2 | 1 | 3 |  | 1 | 1 |  |
| Laboratuvar Ön Hazırlıkları | Laboratuvarı Tanıma Ve Kullanma | Laboratuvar çalışma kurallarına uyarak laboratuvarı kullanır |  | 2 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| Laboratuvar Ön Hazırlıkları | Laboratuvar Düzeni | Laboratuvar temizlik ve düzenini belirli bir planlama doğrultusunda yapar. |  | 1 | 2 | 1 |  | 1 |  |  |
| Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları | Analiz Yöntemlerine Uygun Malzeme Seçimi | Analiz yöntemine uygun malzeme seçerek analiz malzemelerini hazırlar. |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 1 |
| Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları | : Kütle Ölçüm Cihazları | Kütle ölçüm cihazları kullanarak farklı miktardaki maddeleri tartar. |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  | 1 |
| Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları | Analizlerde Kullanılan Isıtıcılar | Analizlerde gerekli olan ısıtıcıları kullanır. |  | 2 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları | Saf Su Cihazı | Saf su cihazını kullanarak saf su elde eder. |  |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
| Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları | Ekstraksiyon Düzeneği | Ekstraksiyon düzeneğini kurar. |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 1 |
| Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları | Damıtma Düzeneği | Damıtma düzeneğini kurar |  |  |  |  |  | 2 | 1 | 2 |
| Laboratuvar Güvenliği | Kimyasal Maddeleri Kullanmada Güvenlik Önlemleri | Kimyasal maddeleri kullanmada güvenlik önlemlerini uygular. |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 1 |
| Laboratuvar Güvenliği | Laboratuvarda Oluşabilecek Kazalar Ve İlk Yardım | Laboratuvarda oluşabilecek kazalara önleyici tedbirler alır |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| Laboratuvar Güvenliği | Deney Föyleri Ve Analiz Talimatları | Deney föyleri hazırlar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| Gıda Maddesinden Numune Alımı | Numune Alma İşlemi | Gıda maddesinden kuralına ve tekniğine uygun numune alır |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |

**9.SINIF GIDA MİKROBİYOLOJİSİ**

|  |
| --- |
| **2025-2026 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. |  | **1** | **1** | **1** |  |  | **1** |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Mikroorganizmaların sınıflandırılması | Gıdalarda oynadıkları rollere göre mikroorganizmaları sınıflandırır. |  | **1** | **1** | **2** |  |  |  | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Mikroorganizmaların hücre yapılarına göre sınıflandırılması  | Ökaryotik prokaryotik hücre farklarını öğrenir. |  | **1** | **1** | **1** |  | **1** |  |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Bakteriler | Bakterilerin genel özellikleri ve hücre yapılarını öğrenir. |  | **1** | **1** | **1** |  | **1** |  |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Bakteriler | Bakterilerin nasıl çoğaldığını öğrenir |  | **2** | **2** | **1** |  |  | **1** |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Bakteriler | Bakterilerin sınıflandırılmasını öğrenir. |  | **2** | **1** | **2** |  |  |  |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Bakteriler | Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler. |  | **1** | **1** | **1** |  |  |  | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Bakteriler | Bakterilerin gıda endüstrisindeki önemini öğrenir. |  | **1** | **2** | **1** |  |  |  |  |
| Temel Mikrobiyoloji | Mayalar | Mayaların genel özelliklerini ve hücre yapılarını bilir. |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Mayalar | Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler. |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Mayalar | Mayaların nasıl çoğaldıklarını bilir. |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Mayalar | Mayaların gıda endüstrisindeki önemini açıklar |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Küfler | Küflerin genel özelliklerini ve hücre yapılarını bilir |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Küfler | Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Küfler | Küflerin gıda endüstrisindeki önemini açıklar |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** |
| Temel Mikrobiyoloji | Virüs alg ve protozoalar | Virüs, alg ve protozoaların genel özelliklerini ve hücre yapısını bilir. |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** |

**10. SINIF MADDELERDE TEMEL DEĞİŞİM VE ÖLÇÜMLER**

|  |
| --- |
| **2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 10.SINIF MADDELERDE TEMEL DEĞİŞİM VE ÖLÇÜMLER 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** |
| Kütle Ölçümü | 1. Madde | 1.Maddenin uluslararası birimlere göre kütle ölçümünü yapar |  | 3 | 4 | 2 |  |  | 1 |  |
| Kütle Ölçümü | 2. Kütle | 2.Maddede net-brüt-dara hesaplamaları yapar. |  | 2 | 3 | 3 |  | 1 | 1 |  |
| Hacim Ölçümü | 1. Sıvıların Hacminin Ölçülmesi | 1.Uluslararası birimlere göre maddenin hacim ölçümünü yapar |  | 2 | 1 | 2 |  |  |  | 1 |
| Hacim Ölçümü | 2. Boyutları Belli Katıların Hacminin Ölçülmesi | 2.Boyutları belli (küp, dikdörtgen prizması, silindir, küre, piramit, koni) katıların hacmini ölçer |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  | 1 |
| Hacim Ölçümü | 3. Boyutları Belli Olmayan Katıların Hacim Hesabı | 3. Boyutları belli olmayan katıların hacmini ölçer. |  | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Yoğunluk ve Kıvam Ölçümü | 1. Katılarda Yoğunluk Belirleme | 1. Boyutları bilinen katılarda, yoğunluk ölçümü yapar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| Yoğunluk ve Kıvam Ölçümü | 2. Sıvıların Özkütlesi | 2. Boyutları bilinmeyen katılarda yoğunluk ölçümü yapar. |  |  |  |  |  | 2 | 3 | 2 |
| Yoğunluk ve Kıvam Ölçümü | 2. Sıvıların Özkütlesi | 3. Laktodansimetre ile sütte yoğunluk ölçer. |  |  |  |  |  | 2 | 1 | 2 |
| Yoğunluk ve Kıvam Ölçümü | 2. Sıvıların Özkütlesi | 4. Bomemetre (baume) ve salinometre ile salamurada yoğunluk ölçer. |  |  |  |  |  | 2 | 1 | 2 |
| Yoğunluk ve Kıvam Ölçümü | 2. Sıvıların Özkütlesi | 5. Alkolmetre ile alkol yoğunluğunu ölçer. |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 1 |

**10. SINIF GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER**

|  |
| --- |
| **2025-2026 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. . |  | 1 | 2 | 1 |  | 1 | 1 |  |
| Mikrobiyoloji Malzemeleri ve Araçları | Lab. düzeni | 2. Sağlık ve güvenlik kurallarına, ergonomi ilkelerine ve aseptik kurallara uygun şekilde laboratuvar düzenini sağlar.  |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Mikrobiyoloji Malzemeleri ve Araçları | Lab. Araç gereçleri | 3. Mikrobiyoloji laboratuvarı araç gereçlerini amacına ve tekniğine uygun şekilde kullanır.  |  | 1 | 1 | 2 |  | 1 |  |  |
| Mikrobiyoloji Malzemeleri ve Araçları | Mikroskop kullanımı | 4. Mikroskobu tekniğine uygun şekilde kullanarak verilen preparatta görüntü bulur |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 1 |
| Mikrobiyolojik Analiz Numunesi | Aseptik tekniğe uygun lab. hazırlığı | 1.Laboratuvarı mikrobiyolojik analizlere hazırlar.  |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 1 |
| Mikrobiyolojik Analiz Numunesi | Ön örnek alma | 2. Aseptik kurallara ve tekniğine uygun olarak mikrobiyolojik ön numune alır |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Mikrobiyolojik Analiz Numunesi | Analiz örneği | 3. Aseptik kurallara ve tekniğine uygun olarak ön numuneden analiz örneği hazırlar |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Sterilizasyon | Araç gereçleri sterilizasyona hazırlama | 1.Tekniğine uygun olarak araç gereçleri sterilizasyona hazırlar.  |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Sterilizasyon | Isı ile sterilizasyon | 2. Aseptik tekniğine uygun olarak araç gereçlerin sterilizasyonunu yapar. |  | 2 | 1 | 1 |  |  | 1 |  |
| Dilüsyon | Dilüsyon çözeltisi hazırlama | 1.Formülasyona uygun seyreltme çözeltileri (dilüsyon sıvısı) hazırlar. . |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 1 |
| Dilüsyon | Desimal dilüsyon serisi hazırlama | 2. Tekniğine uygun analiz numunesinden dilüsyon serileri hazırlar |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| Besiyeri Hazırlama | Besiyeri Tartım yapma | 1. Besiyeri karışımlarını veya besiyeri bileşenlerini belirlenen miktarlarda hassas olarak tartar.  |  |  |  |  |  | 2 | 1 | 1 |
| Besiyeri Hazırlama | Besiyeri hazırlama ve sterilize etme | 2. Formülasyonuna uygun besiyeri hazırlar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
| Ekim yöntemleri | Sıvı besiyerine ekim yapma | 1. Tekniğine uygun şekilde sıvı besiyerine ekim yapar.  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| Ekim yöntemleri | Çizme yöntemi ile ekim yapma | 2. Tekniğine uygun şekilde çizme yöntemi ile ekim yapar.  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| Ekim yöntemleri | İnkübasyon | 5. Belirlenen ısı ve sürede ekimi yapılmış petrilerinin inkübasyonunu gerçekleştirir. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |

**10. SINIF GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ**

|  |
| --- |
| **2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 10. SINIF GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ 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** |
| Gıda Muhafaza Teknikleri | Gıdaların bozulması ve muhafazası | Gıdaların bozulma ve muhafaza yöntemlerini açıklar |  | 4 | 5 | 4 |  |  |  |  |
| Gıda Muhafaza Teknikleri | Isıl işlem uygulamaları | Tekniğine uygun olarak ısıl işlem uygulama yöntemlerini açıklar. |  | 3 | 3 | 4 |  |  |  |  |
| Gıda Muhafaza Teknikleri | Su aktivitesinin kontrolü | Su aktivitesinin kontrolünü açıklar. |  | 3 | 2 | 2 |  | 1 |  |  |
| Gıda Muhafaza Teknikleri | Koruyucu madde ilavesi | Koruyucu madde ilavesini açıklar |  |  |  |  |  | 3 | 2 | 3 |
| Gıda Muhafaza Teknikleri | Kontrollü ve modifiye atmosfer | Gıdaların depolanmasında kullanılan kontrollü ve modifiye atmosfer tekniğini açıklar |  |  |  |  |  | 2 | 4 | 3 |
| Gıda Muhafaza Teknikleri | Işınlama | Işınlama yöntemini açıklar |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 2 |
| Gıda Muhafaza Teknikleri | Gıda muhafazasında yeni yöntemler | Gıda muhafazasında yeni yöntemleri açıklar. |  |  |  |  |  | 2 | 1 | 1 |
| Gıda Muhafaza Teknikleri | Gıdalarda depo kontrolü | Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolünü yapar |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |

**10. SINIF GIDA KİMYASI**

|  |
| --- |
| **2025-2065 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 10. SINIF GIDA KİMYASI 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** |
| Karbonhidratların Yapıları ve Çeşitleri | Karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri | Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar.Karbonhidratların oluşumunun, genel özelliklerinin, çeşitlerinin açıklanması sağlanır. |  | 1 | 2 | 2 |  |  | 1 |  |
| Karbonhidratların Yapıları ve Çeşitleri | Karbonhidratlarla ilgili enerji değeri hesaplamaKarbonhidratların vücuttaki görevi | Karbonhidratlarla ilgili enerji değeri hesaplamalarını yaptırır.Karbonhidratların vücuttaki görevlerinin açıklanması sağlanır.  |  | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| Karbonhidratların Yapıları ve Çeşitleri | Karbonhidrat kaynaklarıKarbonhidratların gıda endüstrisinde kullanımı | Karbonhidrat kaynaklarını açıklatır.Karbonhidratların gıda endüstrisinde kullanımları üzerinde durur.  |  | 1 | 1 | 2 |  | 1 |  |  |
| Karbonhidratların Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri | Karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özellikleriMonosakkaritler | Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.Monosakkaritlerin; yapısının, sınıflandırılmasının ve özelliklerinin açıklanması sağlanır. |  | 1 | 2 | 2 |  |  |  | 1 |
| Karbonhidratların Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri | Disakkaritler | Disakkaritlerin; yapısının, sınıflandırılmasının ve özelliklerinin açıklanması sağlanır. |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  | 1 |
| Karbonhidratların Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri | Polisakkaritler | Polisakkaritlerin; yapısının, sınıflandırılmasının ve özelliklerinin açıklanması sağlanır. |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  | 1 |
| Lipitlerin Yapıları ve Çeşitleri | Lipitlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri  | Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar.Lipitlerin, genel özelliklerinin, çeşitlerinin açıklanması sağlanır. |  | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| Lipitlerin Yapıları ve Çeşitleri | Lipitlerle ilgili enerji değeri hesaplamaLipitlerin vücuttaki görevi | Lipitlerle ilgili enerji değeri hesaplamalarını yaptırır.Lipitlerin vücuttaki görevlerinin açıklanması sağlanır. Lipitlerin gıda işlemedeki fonksiyonlarını açıklar.  |  | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| Lipitlerin Yapıları ve Çeşitleri | Lipitlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri | Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar. |  | 1 | 2 | 2 |  |  | 1 |  |
| Lipitlerin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri | Yağların fiziksel ve kimyasal özellikleri | Yağların fiziksel ve kimyasal özelliklerinin açıklanması sağlanır. |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 1 |
| Lipitlerin Fiziksel ve Kimyasal Öz. | Yağların kalite indeksleri | Çeşitli yağların özelliklerinin ayırt edilmesi istenir.Yağların kalite indekslerini açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| Proteinlerin Yapıları ve Çeşitleri | Proteinlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri  | Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
| Proteinlerin Yapıları ve Çeşitleri | Aminoasitlerin yapıları, fiziksel ve kimyasal özellikleri | Aminoasitlerin yapısı, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin açıklanması sağlanır. |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 2 |
| Proteinlerin Yapıları ve Çeşitleri | Aminoasitlerin sınıflandırılması | Aminoasitlerin sınıflandırma şemasını çizdirir. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
| Proteinlerin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri | Proteinlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri | Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.Proteinlerin genel özelliklerinin, çeşitlerinin açıklanması sağlanır. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
| Proteinlerin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri | Proteinlerin enerji hesaplamaları ve kaynakları, vücuttaki görevleri | Proteinlerle ilgili enerji değeri hesaplamalarını yaptırır.Protein kaynaklarının açıklanması sağlanır.Proteinlerin vücuttaki görevlerinin açıklanması sağlanır.  |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 2 |
| Proteinlerin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri | Proteinlerin gıda sanayisinde kullanım alanları | Proteinlerin gıda sanayinde kullanımını açıklatır.Peptid bağının oluşumunu gösterir. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
| Vitamin ve Mineraller | Vitaminlerin yapıları, çeşitleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri, vücuttaki görevleriVitaminlerin kaynakları, gıda sanayisinde kullanım alanları | Bilimsel yöntemlere uygun olarak vitaminlerin yapıları, çeşitleri, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.Vitaminlerin önemini, fonksiyonunu, çeşitlerini açıklar.Vitaminlerin Vücuttaki görevlerinin açıklanması sağlanır.Vitaminlerin kaynaklarını sıralatır.Gıda sanayisinde kullanımını sıralatır. |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 2 |

**11.SINIF SEÇMELİ BESLENME**

|  |
| --- |
| **2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 11. SINIF SEÇMELİ BESLENME 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** |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Karbonhidratların sınıflandırılması | Kişisel gereksinime uygun ve doğru olarak karbonhidrat kaynaklarını seçer |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Karbonhidratların vücuttaki işlevi |  Karbonhidratların vücuttaki işlevlerini açıklar. |  | 1 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Karbonhidrat kaynakları | Karbonhidrat kaynaklarını seçer. |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Karbohidrat gereksinimi ile ilgili hesaplamalar | Karbohidrat gereksinimi ile ilgili hesaplamaları yapar. |  | 2 | 1 | 2 |  |  |  |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Karbohidrat metabolizması  | Karbohidrat metabolizmasını açıklar. |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Glisemik indeks ve önemi | Glisemik indeks ve önemini söyler |  | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Karbohidrat yetersizliğinde ve fazlalığında görülen bozukluklar ve durumlar | Karbohidrat yetersizliğinde ve fazlalığında görülen bozukluklar ve durumları açıklar. |  | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | ProteinlerProteinlerin sınıflandırması yapısı ve özellikleri | Proteinlerin sınıflandırır, yapısı ve özelliklerini söyler. |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Proteinlerin vücuttaki işlevi | Proteinlerin vücuttaki işlevini açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Protein kaynakları | Protein kaynaklarını seçer. |  |  |  |  |  | 1 |  | 1 |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Protein gereksinimi ile ilgili hesaplamalar | Protein gereksinimi ile ilgili hesaplamaları yapar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Protein metabolizması | Protein metabolizmasını açıklar. |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Protein yetersizliğinde ve fazlalığında görülen bozukluk ve durumlar | Protein yetersizliğinde ve fazlalığında görülen bozukluk ve durumları açıklar. |  |  |  |  |  | 1 |  | 1 |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Yağlar Yağların sınıflandırması, yapısı ve özellikleri | Yağların sınıflandırması, yapısı ve özelliklerini açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Yağların vücuttaki işlevi  | Yağların vücuttaki işlevini açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Yağ kaynakları | Yağ kaynaklarını bilir. |  |  |  |  |  | 1 |  | 1 |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Yağ gereksinimi ile ilgili hesaplamalar  | Yağ gereksinimi ile ilgili hesaplamaları yapar. |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** |  Yağ metabolizması | Yağ metabolizmasını açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Yağ yetersizliğinde ve fazlalığında görülen bozukluk ve durumlar | Yağ yetersizliğinde ve fazlalığında görülen bozukluk ve durumları açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Su Suyun sağlık açısından önemi | Suyun sağlık açısından önemini söyler. |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Suyun vücuttaki işlevini  | Suyun vücuttaki işlevini açıklar. |  |  |  |  |  | 1 |  |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Su kaynakları | Su kaynaklarını bilir. |  |  |  |  |  |  | 1 |  |
| ***BESİN ÖĞELERİ VE KAYNAKLARI*** | Günlük su ihtiyacının karşılanmasında temel ilkeleri | Günlük su ihtiyacının karşılanmasında temel ilkeleri söyler. |  |  |  |  |  |  |  | 1 |

**11. SINIF GIDALARDA TEMEL KALİTE KONTROL ANALİZLERİ**

|  |
| --- |
| **2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 11.SINIF GIDALARDA TEMEL KALİTE KONTROL ANALİZLERİ 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** |
| **ÇÖZELTİLER** | **% Çözeltiler** |  Çözeltinin genel özelliklerini bilir. |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| **ÇÖZELTİLER** | **% Çözeltiler** | Konsantrasyonu ve birimlerini bilir. |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| **ÇÖZELTİLER** | **% Çözeltiler** | Hacimce % çözelti problemlerini çözer. |  | 1 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| **ÇÖZELTİLER** | **% Çözeltiler** | Kütlece % çözelti problemlerini çözer. |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  |  |
| **ÇÖZELTİLER** | **Molar çözeltiler** | Mol, mol kütle kavramını açıklar. |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| **ÇÖZELTİLER** | **Molar çözeltiler** | Molarite formülünü yazar, problemlerini çözer. |  | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| **ÇÖZELTİLER** | **Molar çözeltiler** |  Molar çözelti hazırlama aşamalarını açıklar. |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| **ÇÖZELTİLER** | **Normal Çözeltiler** |  Etki değeri,Eşdeğer gram hesaplarını yapar |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| **ÇÖZELTİLER** | **Normal Çözeltiler** | Normalite formülünü yazar, problemlerini çözer.  |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| **ÇÖZELTİLER** | **Normal Çözeltiler** | Normal çözelti hazırlama aşamalarını açıklar. |  |  |  |  |  | 1 |  | 1 |
| **ÇÖZELTİLER** | **ppm ve ppb çözeltiler**  | Ppm ve ppb çözelti problemlerini çözer. |  |  |  |  |  | 1 | 1 |  |
| **ÇÖZELTİLER** | **Çözeltileri deriştirme**  | Seyreltik çözeltinin istenen konsantrasyonaDeriştirilmesini yapar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **ÇÖZELTİLER** | **Çözeltileri seyreltme** | Derişik çözeltinin istenen konsantrasyonaSeyreltmesini yapar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **ÇÖZELTİLER** | **Faktör tayini** | Primer standart maddeleri ve bunlarla ayarlanan ayarlı çözeltilerin açıklanmasını yapar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **ÇÖZELTİLER** | **Faktör tayini** | 0.1 N asit çözeltisini ayarlama aşamalarını bilir. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **ÇÖZELTİLER** | **Faktör tayini** | 0.1 N baz çözeltisini ayarlama aşamalarını bilir.  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **GıdalardaDuyusal****Analizler** | **Test ortamı hazırlama** | Analiz metoduna uygun olarak panel odasını ve duyusal test örneklerini panelistlere hazırlar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **GıdalardaDuyusal****Analizler** | **Duyusal test teknikleri** | Duyusal değerlendirmenin gıda endüstrisinde kullanım alanlarının açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **Nem ve Toplam****Kuru Madde Tayini** | **Nem Tayini**  | Gıdalarda nem tayini basamaklarının belirtir,sonucu hesaplar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **Nem ve Toplam****Kuru Madde Tayini** | **Kuru Madde Tayini** | Gıdalarda kuru madde tayin basamaklarını belirtir, sonucu hesaplar. |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |

**11. SINIF ÖZEL GIDALAR**

|  |
| --- |
| **2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 11.SINIF ÖZEL GIDALAR 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** |
| PANCARDAN ŞEKER ÜRETİMİ | Şeker Pancarı, kiyasal bileşimi Şeker pancarından Elde Edilen Ürün ve Yan Ürünler  | Şeker pancarını işlemeye hazırlar. Şeker pancarından elde edilen ürünler ve yan ürünlerin sıralanması sağlanır.Pancarın şekere işlenmesi aşamalarının şematik olarak çizilmesi sağlanır.Pancarın yıkama, tartma ve kıyılmasının açıklanması sağlanır.  |  | 1 | 2 | 2 |  |  | 1 |  |
| PANCARDAN ŞEKER ÜRETİMİ | Şeker pancarının işlemeye hazırlanması | • Difüzyon ile pancardan çıkarılan şeker miktarına etki eden faktörlerin sıralanması sağlanır.• Temizleme ve yıkama işlemini ygulamasının yapılması sağlanır.• Difüzörlerin ve haşlama teknesinin çalıştırılması sağlanır.• Ham şerbet elde etme uygulamasının yapılması sağlanır. |  | 1 | 2 | 2 |  | 1 |  |  |
| PANCARDAN ŞEKER ÜRETİMİ | Ham şerbetten kristal şeker üretimi | Ham şerbetten kristal şeker yapar.• Birinci ve ikinci kireçlemenin neden ve nasıl yapıldığının açıklanması sağlanır.• Birinci ve ikinci karbonatlamanın (Satürasyon) neden ve nasıl yapıldığının açıklanması sağlanır.• Filtrasyonla berrak, ince şerbet elde edilişinin açıklanması sağlanır. |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  |  |
| PANCARDAN ŞEKER ÜRETİMİ |  Ham şerbetten kristal şeker üretimi | • Evaporatörde ince şerbetin koyulaştırılmasının açıklanması sağlanır. • Ham şekerin rafinasyonunun açıklanması sağlanır.• Şekerin kurutulması ve ambalajlanmasının açıklanması sağlanır.• Melas ve öneminin açıklanması sağlanır.  |  | 1 | 1 | 2 |  | 1 |  | 1 |
| PANCARDAN ŞEKER ÜRETİMİ | Ham şerbetten kristal şeker üretimi | • Dekantörde kireçleme çamurunu çöktürme uygulamalarının yapılması sağlanır.• Sıcaklık ve pH kontrolü yapılması sağlanır.• Kireçleme ve karbonatlama kazanlarının çalıştırılması sağlanır.• Brix kontrolü yapılması sağlanır. |  | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| HAM BAL | Ham balın işlemeye hazırlanmasıBalın Sınıflandırılması, fiziksel ve kimyasal özellikleri | • Balın sınıflandırılması, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin, depolanmasının açıklanması sağlanır. |  | 1 | 1 | 2 |  | 1 |  | 1 |
| HAM BAL | Arı Ürünleri | • Arıcılık ürünlerinin (polen, arı sütü, arı zehri, balmumu, Propolisin) yapısı, özellikleri ve depolanmasının açıklanması sağlanır.• Bal işlemenin akış şemasının çizilmesi sağlanır. |  | 1 | 2 | 2 |  |  | 1 |  |
| HAM BAL | Ham balın işlenmesi | • Gelen hammaddeden paçal numune alma uygulamalarının yapılması sağlanır.• Uygun hammaddenin depo alanına alınması uygulamalarının yapılması sağlar.• Depo şartlarının kontrol edilmesi uygulamalarının yapılması sağlanır. |  | 1 | 1 | 2 |  |  | 1 | 2 |
| HAM BAL | Balın tüketime hazır hale getirilmesi |  Balı tüketime hazır hale getirir.• Balın karıştırılması, filtrasyonu, homojenizasyonu işlemlerinin açıklanması sağlanır.• Pastörizasyon, filtrasyon, soğutma işlemlerinin açıklanması sağlanır. |  | 1 | 2 | 2 |  |  | 1 | 1 |
| HAM BAL | Balın tüketime hazır hale getirilmesi | • Harmanlama uygulaması yapılması sağlanır.• Eritme ve ısıtma kontrolü uygulaması yapılması sağlanır.• Homojenizasyon uygulaması yapılması sağlanır. |  | 1 | 1 | 2 |  | 2 | 2 | 1 |
| HAM BAL | Balın tüketime hazır hale getirilmesi | • Homojenize edilmiş balın analiz sonuçlarının değerlendirilmesi sağlanır.• Isıl işlem kontrolü uygulaması yapılması sağlanır.• Süzme işlemi uygulaması yapılması sağlanır. |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |
| PEKMEZ YAPIMI | • Pekmez ve özellikleri | Pekmez hammaddelerini üretime hazırlar.• Pekmezi tanımlanması, sınıflandırılması, beslenme değeri, kimyasal ve fiziksel özelliklerinin açıklanması sağlanır.• Pekmez hammaddelerinin ve özelliklerinin açıklanması sağlanır. |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |
| PEKMEZ YAPIMI | • Pekmez hammaddelerinin üretime hazırlanması  | • Pekmez proses basamaklarının şematik olarak çizilmesi sağlanır.• Temizleme ve yıkama uygulamalarının yapılması sağlanır. |  |  |  |  |  |  | 1 | 2 |
| PEKMEZ YAPIMI | • Pekmez üretim akım şeması | • Temizlik kontrolü uygulamalarının yapılması sağlanır.• Presleme işlemi uygulamalarının yapılması sağlanır. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
| PEKMEZ YAPIMI | • Tatlı berrak şıra elde edilmesi | Tatlı berrak şıra yapar.• Pekmez yapılacak meyveden şıra elde edilmesinin açıklanması sağlanır.• Pekmez toprağının işlevinin ve kimyasal yapısının açıklanması sağlanır. |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 2 |
| PEKMEZ YAPIMI | • Tatlı berrak şıra elde edilmesi | • Tatlı berrak şıra yapma aşamaları uygulanmalarının (Şıranın kazanlara aktarılması, kazanlara sıcak su ilavesi, ısıl işlem kontrolü, pekmez toprağı ilavesi, kazanlardaki şıranın filtresi, berrak şıranın belirli bir süre dinlendirilmesi, tekrar süzme işleminin uygulanması, berrak şıranın vakum kazanlarına aktarılması) yapılması sağlanır. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
| PEKMEZ YAPIMI | • Şırayı koyulaştırma /Isıl işlem uygulaması | Şırayı koyulaştırma / ısıl işlem uygular. • Yüksek sıcaklıklarda koyulaştırmanın pekmeze olan olumsuz etkilerinin açıklanması sağlanır.• Buharlaştırma ve sonrası işlemlerinin açıklanması sağlanır. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
| PEKMEZ YAPIMI | • Şırayı koyulaştırma /Isıl işlem uygulaması | • Isıl işlem kontrolü uygulaması yapılması sağlanır.• Briks kontrolü yapılması sağlanır. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**11. SINIF GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ**

|  |
| --- |
| **2025-2026 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. |  | 3 | 4 | 2 |  |  | 1 |  |
| Süt ve Ürünleri Teknolojisi | Yoğurt, Ayran, Kefir üretimi | 2. Yoğurt, ayran ve kefir üretim akış şemasını çizerek yoğurt yapar. |  | 2 | 3 | 3 |  | 1 | 1 |  |
| Süt ve Ürünleri Teknolojisi | Tereyağı,krema üretimi | 3. Tereyağı ve krema üretim akış şemasını çizerek tereyağı yapar |  | 2 | 1 | 2 |  |  |  | 1 |
| Süt ve Ürünleri Teknolojisi | Peynir üretimi | 4. Peynir üretim akış şemasını çizerek beyaz peynir yapar. |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  | 1 |
| Süt ve Ürünleri Teknolojisi | Dondurma süttozu üretimi | 5. Dondurma ve süt tozu üretim sürecini açıklar. |  | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Sebze Ve Meyve Ürünleri Teknolojisi | Taze meyve sebze satışa hazırlık | 1. Taze sebze ve meyvelerin pazara hazırlama sürecini açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| Sebze Ve Meyve Ürünleri Teknolojisi | Sebze meyve Konservesi üretimi | 2. Üretim tekniğine uygun konserve üretim akış şemasını çizerek konserve yapar. |  |  |  |  |  | 2 | 3 | 2 |
| Sebze Ve Meyve Ürünleri Teknolojisi | Sebze meyve suyu üretimi | 3. Üretim tekniğine uygun sebze ve meyve suyu üretim sürecini açıklar |  |  |  |  |  | 2 | 1 | 2 |
| Sebze Ve Meyve Ürünleri Teknolojisi | Salça üretimi | 4. Üretim tekniğine uygun salça üretim akış şemasını çizerek salça yapar. |  |  |  |  |  | 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. |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 1 |

**11. SINIF GIDA İŞLEME MAKİNELERİ DERSİ**

|  |
| --- |
| 2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 11.SINIF GIDA İŞLEME MAKİNELERİ 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** |
| Gıda Ham Madde Hazırlama Makineleri | Tartma ve ölçme makineleri | Kullanım talimatlarına uygun tartma ve ölçme makinelerini kullanır. |  | 7 | 6 | 5 |  |  |  |  |
| Gıda Ham Madde Hazırlama Makineleri | Taşıma ve iletim sistemleri | Kullanım talimatlarına uygun taşıma, iletim sistemlerinin çalışma prensibini açıklar |  | 3 | 4 | 5 |  | 1 |  |  1 |
| Gıda Ham Madde Hazırlama Makineleri | Yıkama ve sınıflama makineleri | Kullanım talimatlarına uygun yıkama, ayıklama ve sınıflama makinelerinin çalışma prensibini açıklar |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 5 |
| Gıda Üretim Süreci Makineleri | Boyut küçültme makınelerı | Kullanım talimatlarına uygun boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar. |  |  |  |  |  | 3 | 2 | 3 |
| Gıda Üretim Süreci Makineleri | Karıştırma makineleri | Kullanım talimatlarına uygun karıştırma makinelerinin çalışma prensibini açıklar |  |  |  |  |  |  | 2 | 1 |

**11. SINIF SEÇMELİ BİTKİSEL YAĞ ÜRETİMİ DERSİ**

|  |
| --- |
| 2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 11.SINIF SEÇMELİ BİTKİSEL YAĞ ÜRETİMİ 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** |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1. ZEYTİNİ PRESLEME** | 1.1. ZEYTİNİ PRESLEME1.1.1. Zeytinin Önemi ve Bileşimi |  | 2 | 1 | 2 |  |  |  |  |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1. ZEYTİNİ PRESLEME** | 1.1.2. Zeytinyağının Kimyasal Yapısı1.1.2.1. Zeytinyağının Majör (Sabunlaşabilen) Bileşenleri1.1.2.2. Zeytinyağının Minör (Sabunlaşmayan) Bileşenleri |  | 1 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1. ZEYTİNİ PRESLEME** |  1.1.3. Zeytinyağının Duyusal Özellikleri1.1.3.1. Zeytinyağının Temel Pozitif ve Negatif Özellikleri |  | 2 | 1 | 2 |  |  |  |  |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1. ZEYTİNİ PRESLEME** | 1.1.3.2. Natürel Zeytinyağının Duyusal Analiz Yöntemi1.1.4. Zeytinyağının Fiziksel Özellikleri |  | 1 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1. ZEYTİNİ PRESLEME** | 1.1.5. Zeytinyağı Üretim Aşamaları2.1.5.1. Zeytin Meyvesinde Hasadın Önemi ve Olgunluk Düzeyinin Belirlenmesi |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1. ZEYTİNİ PRESLEME** | 1.1.5.2. Zeytinlerin Hasadı1.1.5.3. Zeytinleri Temizleme ve Yabancı Maddelerden Ayırma |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1. ZEYTİNİ PRESLEME** | 1.1.5.4. Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1.2. ZEYTİNYAĞININ TORTU VE KARASUDAN AYILMASI** | 1.2.1. Sıvı Fazların Birbirinden Ayrılması1.2.2. Katı (Pirina) ve Sıvı Fazların Birbirinden Ayrılmas |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1.2. ZEYTİNYAĞININ TORTU VE KARA SUDAN AYRILMASI** | 1.2.3. Zeytinden Elde Edilen Yan Ürünler1.2.3.1. Pirina |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 1 |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1.2. ZEYTİNYAĞININ TORTU VE KARA SUDAN AYRILMASI** | 1.2.3.2. Karasu (Atık Su) |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1.2. ZEYTİNYAĞININ TORTU VE KARA SUDAN AYRILMASI** | 1.2.4. Filtrasyon  1. 2.2.4.2. Filtreler 1.4.1. Amacı ve Önemi  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1.3. ZEYTİNYAĞINI AMBALAJLAMA VE DEPOLAMA** | 1.3.1. Zeytinyağının Sınıflandırılması1.3.2. Zeytinyağının Kalitesine Etki Eden Faktörler |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| **ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ** | **1.3. ZEYTİNYAĞINI AMBALAJLAMA VE DEPOLAMA** | 1.3.3. Zeytinyağının Depolanması1.3.3.1. Yer Altı Tankları 1.3.3.2. Yer Üstü Tankları |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 1 |
| ***ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ*** | **1.3. ZEYTİNYAĞINI AMBALAJLAMA VE DEPOLAMA** | 1.3.4. Zeytinyağının Ambalajlanması 1.3.4.1. Cam Şişeler  1.3.4.2. Plastik Şişeler  1.3.4.3. Teneke Kutular 1.3.4.4. Özel Kaplanmış Karton Kutular 3.  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 |
| **BİTKİSEL YAĞ ÜRETİMİ** | **2.1. YAĞLI TOHUMLARA UYGULANAN ÖN İŞLEMLER** | 2.1.1. Bitkisel Yağ Kaynaklarının Sınıflandırılması2.1.2. Bitkisel Yağların Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri |  |  |  |  |  | 2 | 1 | 1 |
| **BİTKİSEL YAĞ ÜRETİMİ** | **2.1. YAĞLI TOHUMLARA UYGULANAN ÖN İŞLEMLER** | 2.1.3. Bitkisel Yağların Ham Maddeleri2.1.3.1. Ayçiçeği 2.1.3.2. Pamuk Tohumu (Çiğit) 2.1.3.3. Soya Tohumu 2.1.3.4. Kolza (Kanola) Tohumu |  |  |  |  |  | 1 |  | 1 |

**12.SINIF SEÇMELİ SEBZE MEYVE İŞLEME DERSİ**

|  |
| --- |
| **2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1.DÖNEM 12.SINIF SEÇMELİ SEBZE VE MEYVE İŞLEME DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU** |
| **ÖĞRENME ALANI(ÜNİTE ADI)(TEMA)** | **ALT ÖĞRENME ALANI(KONU ADI)** | **KAZANIMLAR** | **2.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** |
| TURŞU ÜRETİMİ | Turşu yapımında kullanılan hammaddelerHammaddeye uygulanacak ön işlemler | Turşu yapımında kullanılan hammaddeleri ve ön işlemleri açıklar |  | 2 | 1 | 2 |  |  |  |  |
| TURŞU ÜRETİMİ | Turşu salamurası hazırlamaFermantasyonTurşu ambalajları | Turşu salamurası hazırlamayı bilir.Fermantasyonu açıklarTurşu ambalajları hk.da bilgi verir. |  | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| TURŞU ÜRETİMİ | Turşu dolum ve kapamaTurşu pastörizasyonuTurşu üretim hataları ve turşuda görülen bozulmalar | Turşu dolum, kapama ve pastörizasyonunu açıklar.Turşu üretim hataları ve turşuda görülen bozulmaları açıklar. |  | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ | Zeytin tanesinin kimyasal yapısıSofralık zeytine işlenecek zeytin çeşitleri ve özellikleri İşlenecek zeytinlerin hasadı ve taşınması | Zeytin tanesinin kimyasal yapısını bilir.Sofralık zeytine işlenecek zeytin çeşitleri ve özelliklerini açıklar. İşlenecek zeytinlerin hasadı ve taşınmasını açıklar. |  | 2 | 1 | 2 |  |  |  |  |
| SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ | Çizme ve kırma zeytin üretimi Zeytinlerde acılık giderme Su ile zeytinin acılığını giderme NaOH ile acılık giderme | Çizme ve kırma zeytin üretimini açıklar Zeytinlerde acılık giderme ve yöntemlerini açıklar.. |  | 2 | 3 | 2 |  |  |  |  |
| SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ | İspanyol usulü zeytin üretimi Dolgulu zeytin üretimiSalamura (natürel) siyah zeytin üretimi Sele zeytini üretimiTenekede kıvırcık zeytin üretimi |  İspanyol usulü zeytin üretimini açıklar Dolgulu zeytin ve Salamura (natürel) siyah zeytin üretimini açıklar. Sele zeytini üretimi, tenekede kıvırcık zeytin üretimini açıklar. |  | 1 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| TAZE MEYVE VE SEBZELERİN TÜKETİME HAZIRLANMASI | Sebze ve meyvelerin alınması ve işletmeye nakli İşletmeye gelen hammaddenin kontrolü ve depolanması  | Sebze ve meyvelerin alınması, işletmeye nakli, kontrolü ve depolanmasını açıklar. |  |  |  |  |  |  | 1 |  |
| TAZE MEYVE VE SEBZELERİN TÜKETİME HAZIRLANMASI | Taze sebze ve meyvelerde kalitenin belirlenmesinde etkili faktörlerTaze sebze ve meyvelerde görülen kusurlar  | Taze sebze ve meyvelerde kalitenin belirlenmesinde etkili faktörleri bilir. Taze sebze ve meyvelerde görülen kusurları açıklar. |  |  |  |  |  |  |  | 1 |
| TAZE MEYVE VE SEBZELERİN TÜKETİME HAZIRLANMASI |  Meyvelerin olgunlaştırması Sebzeleri ve meyvelerin ayıklanması ve sınıflandırılması mumlanması ambalajlama |  Meyvelerin olgunlaştırması, Sebzeleri ve meyvelerin ayıklanması ve sınıflandırılması mumlanması ambalajlamasını açıklar. |  |  |  |  |  | 1 |  |  |
| MEYVE VE SEBZE KONSERVESİ ÜRETİMİ | Konserve Tanımı Konserve yapılacak hammaddede aranan özellikler | Konserve tanımını yaparak konserve yapılacak hammaddede aranan özellikleri bilir. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| MEYVE VE SEBZE KONSERVESİ ÜRETİMİ |  Konserve ön işlemleri | Konserve ön işlemlerini açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| MEYVE VE SEBZE KONSERVESİ ÜRETİMİ | Sınıflandırma Sap ve baş / uç alma Çekirdek çıkarma  | Sınıflandırma, Sap ve baş / uç alma Çekirdek çıkarma açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| MEYVE VE SEBZE KONSERVESİ ÜRETİMİ | Kabuk soyma ve kabuk soyma yöntemleri Doğrama | ,Kabuk soyma ve kabuk soyma yöntemleri, Doğramayı açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| MEYVE VE SEBZE KONSERVESİ | Haşlama Konserve ambalaj materyalleri Dolum yöntemleri Egzost işlemi Kapatma işlemiVakum yapmanın önemi ve vakum oluşumuna etki eden faktörler |  Haşlama, Dolum, Egzost; Kapatmayı bilir, Vakum yapmanın önemi ve vakum oluşumuna etki eden faktörleri açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| MEYVE VE SEBZE KONSERVESİ | Konservelerde ısıl işlem Pastörizasyon, Sterilizasyon, kurutma | Konservelerde ısıl işlemi açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| MEYVE VE SEBZE KONSERVESİ | Meyve ve sebze konservelerinde görülen bozulmaların nedenleri ve önleme yolları İnkübasyon | Meyve ve sebze konservelerinde görülen bozulmaların nedenleri ve önleme yollarını ve inkübasyonu açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| MEYVE SEBZE SUYU ÜRETİMİ | Meyve suyu üretimiÖn işlemler , Mayşe elde edilmesi | Meyve suyu üretiminde ön işlemler ve mayşe elde edilmesini açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| MEYVE SEBZE SUYU ÜRETİMİ | Mayşenin preslenmesi, durultması Berraklaştırma, Filtrasyon | Mayşenin preslenmesi, durultması Berraklaştırma, Filtrasyonu açıklar. |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |

**12.SINIF SEÇMELİ GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZLERİ**

|  |
| --- |
| **2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 1.DÖNEM 12.SINIF SEÇMELİ GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZLERİ 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** |
| Enstrümental Gıda Analizleri | Spektroskopik yöntemlerKromatografik yöntemler | Spektrofotometrenin kullanma talimatına uygun şekilde gıdalarda spektrofotometrik analizi yapar. Analiz metoduna uygun kâğıt kromatografisi ile gıdalarda kromatografik analizi açıklar. |  | **1** | **1** | **2** |  |  | **1** | **1** |
| Enstrümental Gıda Analizleri | Refraktometrik analizler | Refraktometrenin kullanma kılavuzuna uygun gıdalarda refraktometrik analiz yapar. Polarimetrenin kullanma kılavuzuna uygun gıdalarda mpolarimetrik analiz yapar. |  | **1** | **1** | **2** |  |  |  | **1** |
| İçme ve Kullanma Suları Analizleri | İçme ve Kullanma sularının duyusal özellikleri  | Analiz metoduna ve araçların kullanım kılavuzuna uygun içme ve kullanma sularında sıcaklık, renk, bulanıklık, tat ve koku gibi duyusal özellikleri tespit eder. |  | **1** | **2** | **2** |  | **1** |  |  |
| İçme ve Kullanma Suları Analizleri | İçme ve Kullanma Sularında İletkenlik ve pH ölçümü | Analiz metoduna ve kullanım kılavuzuna uygun içme ve kullanma sularında iletkenlik ve pH ölçümü yapar. |  | **1** | **2** | **2** |  | **1** |  | **1** |
| İçme ve Kullanma Suları Analizleri | İçme ve Kullanma Sularında Sertlik | Analiz metoduna uygun suyun sertliğini tespit eder. |  | **1** | **2** | **3** |  |  | **1** |  |
| İçme ve Kullanma Suları Analizleri | Sularda Amonyak ve Nitrit Aranması | Analiz metoduna uygun sularda amonyak ve nitrat varlığını tespit eder. |  | **1** | **2** | **3** |  |  |  |  |
| Süt ve Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol Analizleri | Sütte Kalite kontrol Analizleri | Analiz metoduna uygun sütte istenen kalite kontrol analizini yapar. |  | **2** | **2** | **3** |  |  |  | **1** |
| Süt ve Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol Analizleri | Süt Ürünlerinde Kalite kontrol Analizleri | Analiz metoduna uygun süt ürünlerinde istenen kalite kontrol analizini yapar. |  | **2** | **3** | **3** |  |  | **2** |  |
| Süt ve Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol Analizleri | Süt Ürünlerinde Kalite kontrol Analizleri | Analiz metoduna uygun süt ürünlerinde istenen kalite kontrol analizini yapar. |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **2** |
| Süt ve Süt Ürünlerinde Kalite Kontrol Analizleri | Süt Ürünlerinde Kalite kontrol Analizleri | Analiz metoduna uygun süt ürünlerinde istenen kalite kontrol analizini yapar. |  |  |  |  |  | **1** | **2** | **2** |
| Meyve Sebze ve Konservede Kalite Kontrol Analizleri | Meyve Sebzelerde ve Kalite Kontrol Analizleri | Analiz metoduna uygun taze meyve ve sebzede kalite kontrol analizleri yapar. |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **2** |
| Meyve Sebze ve Konservede Kalite Kontrol Analizleri | Meyve Sebzelerde ve Kalite Kontrol Analizleri | Analiz metoduna uygun taze meyve ve sebzede kalite kontrol analizleri yapar. |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **2** |
| Meyve Sebze ve Konservede Kalite Kontrol Analizleri | Meyve Sebzelerde ve Kalite Kontrol Analizleri | Analiz metoduna uygun taze meyve ve sebzede kalite kontrol analizleri yapar. |  |  |  |  |  | **1** | **2** | **2** |
| Meyve Sebze ve Konservede Kalite Kontrol Analizleri | Konserve Analizleri | Analiz metoduna uygun konservelerde duyusal, fiziksel ve kimyasal analizleri yapar. |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **2** |
| Meyve Sebze ve Konservede Kalite Kontrol Analizleri | Konserve Analizleri | Analiz metoduna uygun konservelerde duyusal, fiziksel ve kimyasal analizleri yapar. |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **2** |
| Bitkisel Yağlarda Kalite Kontrol Analizleri | Zeytin Yağında Kalite Kontrol Analizleri | Analiz metoduna uygun zeytinyağında kalite kontrol analizlerini yapar. |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **2** |

 Aylin ÖZSARI

 Gıda Tekn.Alanı İl Zümre Başkanı