

Van Ölçme Değerlendirme Merkezi  
Gıda Teknolojisi Alanı 10.Sınıf Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Dersi Konu Soru Dağıtım Tablosu

Ünite	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. Sınav					2. Sınav					
			Okul 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	
1	1. Gıdaların Bozulması ve Muhafazası Gıdalarda mikrobiyolojik ve kimyasal bozulmalar Gıdaların bozulmasını engellemek için yapılması gerekenler	Gıdaların bozulma ve muhafaza yöntemlerini açıklar.(kavrama)	2										
	1. Gıdaların Bozulması ve Muhafazası Gıda muhafaza yöntemleri	Gıdaların bozulma ve muhafaza yöntemlerini açıklar.(bilgi bas.)	1										
1	2. Isıl İşlem Uygulamaları Haşlama Pastörizasyon	Tekniğine uygun olarak ısı işlem uygulama yöntemlerini açıklar.(kavrama)zor soru	1										
1	2. Isıl İşlem Uygulamaları Sterilizasyon	2. Tekniğine uygun olarak ısı işlem uygulama yöntemlerini açıklar.(bilgi bas.)	1										
1	3. Su Aktivitesinin Kontrolü Su aktivitesinin gıda bozulması üzerine etkisi Su aktivitesinin kontrolü ve gıda muhafaza yöntemleri	Su aktivitesinin kontrolünü açıklar.(bilgi bas)	1										
1	Koruyucu Madde İlavesi	Koruyucu madde ilavesini açıklar.(bilgi bas)	1										
1	Kontrollü ve Modifiye Atmosfer	Gıdaların depolanmasında kullanılan kontrollü ve modifiye atmosfer tekniğini açıklar(bilgi bas.)						2					
1	Işılama	Işılama yöntemini açıklar.(bilgi bas.)						1					
1	Gıda muhafazasında yeni yöntemler	Gıda muhafazasında yeni yöntemleri açıklar.(bilgi bas.)						2					
1	Gıdalarda depo kontrollü	Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolünü yapar.(kavrama bas.)						1					
2													

- 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.