

Van Ölçme Değerlendirme Merkezi
Gıda Teknolojisi Alanı 12. Sınıf Süt İşleme Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Konu	Kazanımlar ve Açıklamalar	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		
SÜTÜN İŞLETMEYE KABULÜ	1.1. Sütün işletmeye nakli 1.2. Sütün işletmeye naklinde kullanılan gerekli ekipmanlar 1.3. Nakil sırasında dikkat edilecek hususlar	Üreticiden sütü alıp nakleder.(bilgi bas.)	1											
	1.4.Sütü tanımlar. 1.5. Süte yapılacak ilk kontroller 1.7.Sütün bileşimi ve bileşimini etkileyen faktörler 1.8.Süt alımında yapılması gereken işlemler 1.9.Çiğ sütün fabrikaya alınması 1.10.Sütün depolanması	Sütün ilk kontrollerini yapar. Sütün fabrikaya alımını yapar.(bilgi bas.)	1											
SÜTÜN İŞLETMEYE HAZIRLANMASI	2.1. Sütün havasını ve kokusunu alma 2.2. Süt yağının ayrılması 2.3. Süte uygulanan fiziksel-kimyasal işlemler	Sütün havasını ve kokusunu alır. Sütün yağın ayırır.(bilgi bas.)	1											
	2.4. Standardizasyon yöntemleri 2.5. Süt teknolojisi açısından önemli mikroorganizmalar 2.6. Baktöfugasyon 2.7. Homojenizasyon Yöntemleri 2.8. Homojenizasyonu etkileyen faktörler	Sütün standardizasyon işlemini yapar. Baktöfugasyon işlemini yapar.(bilgi bas.) Sütü homojenize eder.(bilgi bas.)	1 1											
İÇME SÜTÜ ÜRETİMİ	3.1. Sütün bileşimi ve beslenmedeki önemi 3.2. Çiğ sütün nitelikleri 3.3. Pastörizasyon yöntemleri 3.4. Ambalaj çeşitleri 3.5. Pastörize sütün raf ömrü ve nitelikleri	Pastörize içme sütü üretir.(bilgi bas.)	1											
	3.6. Sterilizasyon yöntemleri 3.7. UHT İçme sütü ambalajları 3.8. Sterilize sütün raf ömrü ve nitelikleri	Sterilize içme sütü üretir.(bilgi bas.)	1											
FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ	4.1.1.Süte uygulanan ön işlemler 4.1.2.Yoğurt üretimi için süte uygulanan ön işlemler 4.1.3.Yoğurdun sınıflandırılması 4.1.4.Standardizasyon işlemi 4.1.5.Homojenizasyon işlemi	Yoğurda işlenecek süte ön işlemleri yapar.(bilgi bas.)						1						
	4.2. Yoğurt üretimi 4.2.1.İnokülasyon (kültür ilavesi) 4.2.2 İnkübasyon, yoğurt bakterileri ve özellikleri 4.2.3.Yoğurt üretimi için starter kültür hazırlama teknikleri 4.2.4.İnokülasyon (Kültür İlavesi) yöntemleri 4.2.5 Ambalaj materyalleri 4.2.6.İnkübasyon işlemi	Yoğurt üretir.(bilgi bas.)						1						
	4.3. Meyveli yoğurt üretimi 4.3.1 Meyveli yoğurdun tanımı ve özellikleri 4.3.2.Üretim Yöntemleri 4.3.3 Meyveli yoğurt çeşitleri	Set tipi meyveli yoğurt üretir.(bilgi bas.)						1						
	4.4. Süzme yoğurt üretimi 4.4.1. Süzme yoğurdun tanımı ve özellikleri 4.4.2. Süzme yoğurt üretimi için süte uygulanan ön işlemler 4.4.3. İnokülasyon ve inkübasyon işlemleri 4.4.4.Ambalajlama ve depolama	Süzme yoğurt üretir.(bilgi bas.)						1						
	4.5. Probiyotik yoğurt 4.5.1. Probiyotik yoğurdun tanımı ve özellikleri 4.5.2. Probiyotik yoğurt üretimi için süte uygulanan ön işlemler 4.5.3. Probiyotik kültür çeşitleri ve özellikleri 4.5.4. Probiyotik kültür ilavesi ve inkübasyon	Probiyotik yoğurt üretir.(bilgi bas.)						1						
	4.6. Ayrın 4.6.1. Ayrının tanımı ve önemi 4.6.2. Ayrının sınıflandırılması 4.6.3. Ayrın üretim yöntemleri 4.6.4. inokülasyon (kültür ilavesi) ve inkübasyon işlemleri 4.6.5. Tuz ilavesi, ambalajlama ve depolama	Kefir ve ayrın üretir.(bilgi bas.)						1						
	TEREYAĞI ÜRETİMİ	5.1. Tereyağı üretimi 5.2. Tereyağının tanımı ve sınıflandırılması	Ham maddeye ön işlemleri uygular.(bilgi bas.)						1					
		5.5. Kremanın olgunlaştırılması 5.6. Yayıklama yöntemleri	Kremayı pastörize eder.(bilgi bas.)						1					