Van Ölçme Değerlendirme Merkezi
Gıda Teknolojisi Alanı 9. Sınıf Gıda Hijyen ve Sanitasyon Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. Sınav						2. Sınav					
			İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak					İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak				
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
1	**1.1.1. 21. Yüzyılda Güvenli Gıda 1.1.2. Gıda İşleme Sektörü**	Gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder.(bilgi bas.)		**1**										
1	**1.1.3. Gıda İşletmesi Kuruluş Yeri Seçimi 1.1.4. Personel Seçimi**	Gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder.		*										
1	**Hijyen ve Sanitasyon Kavramı**	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)		**2**										
1	**1.2.3. Yönetimin Sorumluluğu 1.2.4. Personel Hijyeni**	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)		**1**										
1	**1.2.5. Hastalıkların Kontrolü 1.2.6. Gıda Kaynaklı Salgın Oluşumu**	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)		**1**										
1	**1.3.1Bina Özellikleri**	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)		**1**										
1	**1.3.2.Ekipman Özellikleri 1.3.3Havalandırma**	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.(bilgi bas.)		**1**										
	1.3.4Aydınlatma 1.3.5Depolar	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar.(bilgi bas.)								**1**				
1	**1.3.7Koruyucu Giysi ve Ekipmanlar 1.3.8 İş Kazaları ve İlk Yardım Malzemeleri**	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar.(bilgi bas.)								1				
2	**Temizlik Çeşitleri**	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.(bilgi bas.)								1				
2	**Temizlik Maddeleri Temizlik Maddelerini Saklama Koşulları**	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.(bilgi bas.)								1				
2	**Temizlik ve Dezenfeksiyon Aşamaları**	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.(kavrama bas.)								1				
2	**Temizlik Sırasında Uyulması Gereken Kurallar**	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.(bilgi bas.)								1				
2	**Dezenfeksiyon Yöntemleri**	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.(bilgi bas.)								1				
2	**Dezenfektanlar CIP ve COP Sistemleri**	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.(bilgi bas.)								1				