

Van Ölçme Değerlendirme Merkezi  
Gıda Teknolojisi Alanı 9. Sınıf Gıda Mikrobiyolojisi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. Sınav					2. Sınav												
			İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					İl/İlçe 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. Mikroorganizmaların İsimlendirilmesi	Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi)		*																
1	2. Gıda ve Gıda Mikrobiyolojisinin Tanımı 3. Gıda Endüstrisinde Oynadıkları Rollere Göre Mikroorganizmaların Sınıflandırılması	Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi)		1																
1	3.1. Patojen Mikroorganizmalar 3.2. Bozulma Yapan Mikroorganizmalar 3.3. Yararlı Organizmalar 3.4. İndikatör Mikroorganizmalar	Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi)		2																
1	4.1. Prokaryotik Hücreler 4.2. Ökaryotik Hücreler	Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi)		*																
1	Bakterilerin Genel Özellikleri 1.1.1. Bakterilerin Genel Özellikleri 1.1.2. Bakterilerde Çoğalma	Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi)		1																
1	1.1.3. Bakterilerin Sınıflandırılması 1.1.4. Bakterilerin Hücre Yapısı	Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi bas.)		2																
1	1.1.5. Bakterilerin Gıda Endüstrisindeki Önemi 1.1.6. Gıda Endüstrisinde Önemli Bazı Bakteriler	Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi- bas.)		2																
1	1.2.1. Mayaların Genel Özellikleri 1.2.2. Mayalarda Çoğalma	Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi bas.)									1									
1	1.2.3. Mayaların Hücre Yapısı 1.2.4. Mayaların Gıda Endüstrisindeki Önemi	Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(kavrama bas.)									1									
1	1.3.1. Küflerin Genel Özellikleri	Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi bas.)									1									
1	1.3.2. Küflerin Hücre yapısı 1.3.3. Küflerin Gıda Endüstrisindeki Önemi	Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler(kavrama bas)									1									
1	1.4.1. VIRÜSLER 1.4.1.1. Virüslerin Genel Özellikleri	Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi bas.)									1									
1	1.4.1.2. Virüslerin Gıda Endüstrisindeki Önemi	Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi bas.)									1									
1	1.4.2. ALGLER 1.4.2.1. Alglerin Genel Özellikleri 1.4.2.2. Alglerin Hücre Yapısı	Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi bas.)									1									
1	1.4.2.3. Alglerin Gıda Endüstrisindeki Önemi	Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.(bilgi bas.)									1									