Van Ölçme Değerlendirme Merkezi

Gıda Teknolojisi Alanı 11. Sınıf Gıdalarda Temel Kalite Kontrol Analizleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Konu	Kazanımlar ve Açıklamalr	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. YÜZDE ÇÖZELTİLER	1.1.1. Ağırlık Esasına Göre Yüzde Çözeltiler (w/w) 1.1.2. Hacim Esasına Göre Yüzde Çözeltiler (v/v)	Kimyasal kurallara göre istenen miktarda ve hacimde çözelti hazırlar.(bilgi bas.)		**2**										
	1.1.3. Ağırlık-Hacim Esasına Göre Yüzde Çözeltiler (w/v)	Kimyasal kurallara göre istenen miktarda ve hacimde çözelti hazırlar.(bilgi bas.)		**1**										
2. MOLAR ÇÖZELTİLER	1.2.1. Molar Çözelti Hesaplamaları	Kimyasal kurallara göre istenen molar çözelti hazırlar.(bilgi bas.)		**1**										
1.3. NORMAL ÇÖZELTİLER	1.3.1 Normal Çözelti Problemlerinin Hesaplanması	Kimyasal kurallara göre istenen normal çözelti hazırlar.(bilgi bas.)		**1**										
1.4. PPM VE PPB ÇÖZELTİLER	1.4.1. Ppm ve Ppb Çözelti Problemlerinin Hesaplanması	Kimyasal kurallara göre istenen ppm ve ppb konsantrasyonda çözelti hazırlar		*										
1.5. ÇÖZELTİLERİ DERİŞTİRME VE SEYRELTME	1.5.1. Çözeltileri Deriştirme İşlemi ve Derişim Hesaplamaları 1.5.1.1. Derişim Hesaplamaları	Kimyasal kurallara göre eldeki çözeltilerden deriştirme ve seyreltme ile istenen konsantrasyonda çözelti elde eder.(bilgi bas.)								**1**				
	1.5.2. Çözeltileri Seyreltme İşlemi ve Hesaplamaları 1.5.2.1. Seyreltme Hesaplamaları	Kimyasal kurallara göre eldeki çözeltilerden deriştirme ve seyreltme ile istenen konsantrasyonda çözelti elde eder.(bilgi bas.)								**1**				
1.6. FAKTÖR TAYİNİ	1.6.1. Çözeltilerin Ayarlanması	Kimyasal kurallara göre yaklaşık normalitedeki asit ve baz çözeltilerin faktörünü bularak ayarlı çözelti hazırlar.								*				
GIDALARDA DUYUSAL ANALİZLER 2.1. DUYUSAL TEST ORTAMI HAZIRLAMA2.2. DUYUSAL TEST TEKNİKLERİ	2.1.1. Duyusal Test Örneklerinin Hazırlanması ve Örneklerin Panelistlere Sunulması 2.2.1. Farklılık Testleri 2.2.1.1. Tek Uyaran Testi (A-A Değil Testi) 2.2.1.2. İkili-Üçlü Test	Analiz metoduna uygun olarak panel odasını ve duyusal test örneklerini panelistlere hazırlar.(bilgi bas.)								2				
	2.2.1.4. Çoklu Kıyaslama (Derecelendirme) Testi 2.2.2. Tanımlayıcı Testler 2.2.2.1. Lezzet Profil Analizi 2.2.2.2. Tekstür Profil Analizi 2.2.3. Tüketici Testleri 2.2.4. Duyusal Değerlendirmede Kullanılan Skalalar 2.2.4.1. Kategori Skalaları 2.2.4.2. Grafik Skalalar 2.2.4.3. Hedonik Skala	Analiz metoduna uygun olarak panel odasını ve duyusal test örneklerini panelistlere hazırlar.Analiz metoduna uygun duyusal testleri uygular.(bilgi bas.)								2				
NEM VE TOPLAM KURU MADDE TAYİNİ 3.1. GIDALARDA NEM TAYİNİ	3.1.1. Etüvle Nem Tayini 3.1.2. Hızlı Nem Tayin Cihazıyla Nem Tayini	Analiz metoduna uygun nem tayini yapar.(bilgi bas.)								1				