

Van Ölçme Değerlendirme Merkezi  
Gıda Teknolojisi Alanı 10.Sınıf Gıda Kimyası Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Ünité | 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. Sınav                             | 2. Sınav | 3. Sınav | 4. Sınav | 5. Sınav |   | 1. Sınav                             | 2. Sınav | 3. Sınav | 4. Sınav | 5. Sınav |
| 1     | 1. Karbohidratların Yapıları ve Çeşitleri<br>1.1. Karbohidratların oluşumu<br>1.2. Karbohidratların vücuttaki görevleri<br>1.3. Karbohidratların genel özellikleri<br>1.4. Karbohidratlarla ilgili enerji hesaplamaları<br>1.5. Karbohidratları sınıflandırılması | Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbohidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar. (bilgi bas.)   | 1                                       |                                      |          |          |          |          |   |                                      |          |          |          |          |
| 1     | 2. Karbohidratların Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri<br>2.1. Monosakkaritler  | Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbohidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar. (bilgi bas.)                      | 1                                       |                                      |          |          |          |          |   |                                      |          |          |          |          |
| 1     | 2.2. Disakkaritler ve Oligosakkaritler  | Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbohidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar. (bilgi bas.)                      | 1                                       |                                      |          |          |          |          |   |                                      |          |          |          |          |
| 1     | 2.3. Polisakkaritler  | Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbohidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar. (bilgi bas.)                      | 1                                       |                                      |          |          |          |          |   |                                      |          |          |          |          |
| 1     | 2.4. Karbohidratların Reaksiyonları   | Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbohidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar. (bilgi bas.)                      | 1                                       |                                      |          |          |          |          |   |                                      |          |          |          |          |
| 2     | 1. Lipitlerin Yapıları ve Çeşitleri<br>1.1. Lipitlerin genel özellikleri<br>1.2. Lipitlerin sınıflandırılması   | Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar. (bilgi bas.)         | 1                                       |                                      |          |          |          |          |   |                                      |          |          |          |          |
| 2     | Lipitlerin kimyasal yapısı ve ortak özellikleri   | Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar. (bilgi bas.)         | 1                                       |                                      |          |          |          |          |   |                                      |          |          |          |          |
| 2     | 1.3. Yağ asitlerinde izomeri  | Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar.                      | *                                       |                                      |          |          |          |          |   |                                      |          |          |          |          |
| 2     | 1.4. Lipitlerin enerji değeri ve kaynakları   | Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar. (bilgi bas.)         |   |                                      |          |          |          |          | 1                                       |                                      |          |          |          |          |
| 2     | 1.5. Yağların vücuttaki görevleri   | Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.   |   |                                      |          |          |          |          | 1                                       |                                      |          |          |          |          |
| 3     | 1. Proteinlerin Yapıları ve Çeşitleri<br>1.1. Aminoasitler<br>1.2. Amino asitlerin yapısı<br>1.3. Amino asitlerin sınıflandırılması   | Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapılarını, çeşitlerini, genel özelliklerini ve vücuttaki görevlerini tanımlar. (bilgi bas.) |   |                                      |          |          |          |          | 1                                       |                                      |          |          |          |          |
| 3     | 1.4. Bazı amino asitlerin temel özellikleri ve işlevleri<br>1.5. Amino asitlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri<br>1.6. Proteinlerde peptid bağı oluşumu  | Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapılarını, çeşitlerini, genel özelliklerini ve vücuttaki görevlerini tanımlar. (bilgi bas.) |   |                                      |          |          |          |          | 1                                       |                                      |          |          |          |          |
| 3     | 2. Proteinlerin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri<br>2.1. Proteinlerin yapısal özellikleri<br>2.2. Proteinlerin bazı işlevsel özellikleri  | Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapılarını, çeşitlerini, genel özelliklerini ve vücuttaki görevlerini tanımlar. (bilgi bas.) |   |                                      |          |          |          |          | 1                                       |                                      |          |          |          |          |
| 3     | 2.3. Proteinlerin sınıflandırılması<br>2.4. Protein gereksinimi hesaplamaları   | Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar. (kavrama bas.)                        |   |                                      |          |          |          |          | 1                                       |                                      |          |          |          |          |
| 3     | 2.5. Proteinlerin vücuttaki görevleri<br>2.6. Protein kaynakları  | Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar. (kavrama bas.)                        |   |                                      |          |          |          |          | 1                                       |                                      |          |          |          |          |