

Van Ölçme Değerlendirme Merkezi
... Sınıf Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. Sınav					2. Sınav						
			İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				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	LABORATUVARDA UYULMASI GEREKEN GENEL GÜVENLİK KURALLARI 1. ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZLERİ 1.1. SPEKTROSKOPİ 1.1.1. Spektroskopik Yöntemler 1.1.2. Spektrofotometre 1.1.3. Spektrofotometrik Analizlerde İşlem Basamakları 1.2. KROMATOGRAFİK YÖNTEM 1.2.1. Kromatografik Analiz Yöntemleri 1.2.2. Kromatografi Çeşitleri 1.2.3. Kağıt Kromatografisi İşlem Basamakları	Spektrofotometrenin kullanma talimatına uygun şekilde gıdalarda spektrofotometrik analizi yapar. Analiz metoduna uygun kağıt kromatografisi ile gıdalarda kromatografik analizi açıklar.	1											
1	1.3. REFRAKTOMETRİK YÖNTEM 1.3.1. Refraktometre Çeşitleri 1.3.2. El Refraktometresiyle Refraktometrik Ölçüm Aşamaları 1.4. POLARİMETRİK YÖNTEM 1.4.1. Polarimetre Çeşitleri 1.4.2. Polarimetrenin Başlıca Kısımları 1.4.3. Polarimetrik Analiz İşlem Basamakları	Refraktometrenin kullanma kılavuzuna uygun gıdalarda refraktometrik analiz yapar. Polarimetrenin kullanma kılavuzuna uygun gıdalarda mpolarimetrik analiz yapar.	1											
2	2. İÇME VE KULLANMA SULARI ANALİZLERİ 2.1. İÇME VE KULLANMA SULARININ DUVUSAL ÖZELLİKLERİ 2.1.1. Sulardan Numune Alınması 2.1.2. İçme ve Kullanma Sularında Sıcaklık Ölçümü 2.1.3. İçme ve Kullanma Sularında Renk ve Bulanıklık Tayini 2.1.4. İçme ve Kullanma Sularında Tat ve Koku Tayini 2.2. İÇME VE KULLANMA SULARINDA İLETKENLİK VE pH ÖLÇÜMÜ 2.2.1. İçme ve Kullanma Sularında pH Ölçümü 2.2.2. İçme ve Kullanma Sularında Elektriksel İletkenlik Ölçümü	Analiz metoduna ve araçların kullanım kılavuzuna uygun içme ve kullanma sularında sıcaklık, renk, bulanıklık, tat ve koku gibi duyuşsal özellikleri tespit eder.	2											
2	2.3. İÇME VE KULLANMA SULARINDA SERTLİK 2.3.1. Sularda Sertlik Çeşitleri 2.3.2. Sertlik Birimleri ve Sınıflandırılması 2.3.3. Sularda Sertlik Tayin Yöntemleri 2.3.4. Sertlik Gözleme Yöntemleri	Analiz metoduna uygun suyun sertliğini tespit eder.	1											
2	2.4. SULARDA AMONYAK VE NİTRAT ARANMASI	Analiz metoduna uygun sularda amonyak ve nitrat varlığını tespit eder.												
3	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL ANALİZLERİ 3.1. SÜTTE KALİTE KONTROL ANALİZLERİ 3.1.1. Sütün Kalitesini Belirleyen Testler	Analiz metoduna uygun sütte istenen kalite kontrol analizini yapar.												
3	3.2. SÜT ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL ANALİZLERİ 3.2.1. Süt Ürünlerinden Örnek Alınması 3.2.2. Alınan Örneklerin Analize Hazırlanması 3.2.3. Süt Ürünlerinde Duyuşsal Analizlerin Yapılması 3.2.4. Süt Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Analizlerin Yapılması 3.2.5. Süt Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Analizlerin Yapılması	Analiz metoduna uygun süt ürünlerinde istenen kalite kontrol analizini yapar.												
4	4. MEYVE SEBZE VE KONSERVEDE KALİTE KONTROL ANALİZLERİ 4.1. MEYVE VE SEBZEDE KALİTE KONTROL ANALİZLERİ 4.1.1. Taze Meyve Sebzelede Renk, Tat, Aroma, İrlik ve Sertlik Ölçümleri 4.1.2. Taze Meyve Sebzelede Brikis Ölçümü 4.1.3. Taze Meyve ve Sebzelede Toplam Asitlik Tayini 4.1.4. Taze Meyve Sebzelede Şeker Tayini 4.1.5. Meyve ve Sebze Ürünlerinde Duyuşsal, Fiziksel ve Kimyasal Analizler 4.1.6. Örneğin Analize Hazırlanması	Analiz metoduna uygun taze meyve ve sebzelede kalite kontrol analizleri yapar.												

*İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda coştan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundularak planlama yapılmıştır.
*Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.