

Van Ölçme Değerlendirme Merkezi
Gıda Teknolojisi Alanı 11. Sınıf Gıda Üretim Teknolojileri 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	1.1. Sütün yapısı, özellikleri ve bileşimini etkileyen faktörler 1.2. Süt alımında yapılması gereken işlem ve kontroller	İçme sütleri standartlarına uygun pastörize ve sterilize süt üretim sürecini açıklar. (kavrama bas.)	1												
	1.3. Süte uygulanan teknolojik işlemler 1.4. Pastörize ve sterilize içme sütü	. İçme sütleri standartlarına uygun pastörize ve sterilize süt üretim sürecini açıklar.(kavrama bas.)	2												
	2.1. Yoğurt üretim teknolojisi 2.2. Ayran üretim teknolojisi 2.3. Kefir üretim teknolojisi	Yoğurt, ayran ve kefir üretim akış şemasını çizerek yoğurt yapar. (bilgi bas.)	1												
	3.1. Tereyağı çeşitleri	Tereyağı ve krema üretim akış şemasını çizerek tereyağı yapar. (bilgi bas.)	1												
	3.2. Krema ve tereyağı üretimi	Tereyağı ve krema üretim akış şemasını çizerek tereyağı	*												
	4.1. Peynir çeşitleri 4.2. Peynir üretimi 4.3. Peynir kusurları ve nedenleri	Peynir üretim akış şemasını çizerek beyaz peynir yapar. (bilgi bas.)	1												
	. Dondurma çeşitleri ve dondurma üretimi Süt tozu üretimi	Dondurma ve süt tozu üretim sürecini açıklar. (bilgi bas.) Dondurma ve süt tozu üretim sürecini açıklar. (bilgi bas.)	1 1												
2	1.1. Meyve ve sebzelerin bileşim özellikleri Meyve ve sebzelerin nakil ve işlem süreçleri	Taze sebze ve meyvelerin pazara hazırlama sürecini açıklar.						*							
	2.1. Meyve ve sebze konservesi üretiminde ön işlemler 2.2. Konserve 2.3. Konserve ambalaj materyali 2.4. Konserve üretim aşamaları	. Üretim tekniğine uygun konserve üretim akış şemasını çizerek konserve yapar. (bilgi bas.)						2							
	2.5. Meyve ve sebze konservelerinde bozulmalar 2.6. Mikrobiyolojik bozulmalar 2.7. Kimyasal Bozulmalar 2.8. Fiziksel bozulmalar	Üretim tekniğine uygun konserve üretim akış şemasını çizerek konserve yapar. (bilgi bas.)							1						
	3.1. Meyve suyu tanımı ve ilgili kavramlar	Üretim tekniğine uygun sebze ve meyve suyu üretim sürecini açıklar. (bilgi bas.)							1						
	3.2. Meyve ve sebze suyu çeşitleri	Üretim tekniğine uygun sebze ve meyve suyu üretim sürecini açıklar. (bilgi bas.)							2						
	4.1. Salça üretim aşamaları	. Üretim tekniğine uygun salça üretim akış şemasını çizerek salça yapar. (bilgi bas.)							1						