

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü

2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 9.Sınıf Laboratuvar Tekniği Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.
1	Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.		2	1	2										
		Laboratuvar çalışma kurallarına uyarak laboratuvarı kullanır.		1	2	1										
		Laboratuvar temizlik ve düzenini belirli bir planlama doğrultusunda yapar.		1	1	2										
	Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları	Analiz yöntemine uygun malzeme seçerek analiz malzemelerini hazırlar.		2	2	1										
		Kütle ölçüm cihazları kullanarak farklı miktardaki maddeleri tartar.		2	1	1										
		Analizlerde gerekli olan ısıtıcıları kullanır.									1	2	2			
		Saf su cihazını kullanarak saf su elde eder									1	2	1			
		Ekstraksiyon düzeneğini kurar.									1	2	2			
		Damıtma düzeneğini kurar.									1	1	2			
	Laboratuvar Güvenliği	Kimyasal maddeleri kullanmada güvenlik önlemlerini uygular.									1	1	1			
		Laboratuvarda oluşabilecek kazalara önleyici tedbirler alır.									1	1	1			
		Deney föyleri hazırlar.									1	1	1			
2	Gıda Maddesindeki Numune Alımı	Gıda maddesinden kuralına ve tekniğine uygun numune alır.		2	1	1										
		Numuneyi analize hazırlar.		1	1	2										
	Laboratuvar Temel İşlemleri	Çöktürme ve olgunlaştırma işlemini yapar.		1	2	2										
		Kristallendirme işlemini yapar.		1	1	1										
		Çökeleği/kristalleri, aktarma (dekantasyon), süzme ve santrifüjleme yöntemleri ile ayırır.		2	2	2										
		Buharlaştırma, kurutma ve sabit tartıma getirme işlemlerini yapar.		1	2	2										
		Yakma ve kül etme işlemlerini yapar.									2	2	1			
		Ekstraksiyon işlemini yapar.									2	2	1			
		Damıtma işlemini yapar									2	1	1			
		Analiz hatalarını engeller.									1	1	1			
	Laboratuvarda Analiz Sonrası İşlemler	Laboratuvar ortamının, araç gerecin, ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.									1	1	1			
		Laboratuvar kayıtlarını tutar.									1	1	1			
		Laboratuvar atıklarını depolar.									1	1	1			

•İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.

*Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

*..... kazanımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 9. Sınıf Gıda Mikrobiyolojisi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.
1	Temel Mikrobiyoloji	Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.		6	5	5										
		Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.		4	5	4										
		Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.									5	4	5			
		Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak									4	4	3			
2	Gıda-Mikroorganizma	Gıdalarda mikroorganizmaların gelişmesini etkileyen iç ve dış faktörleri, bu faktörlerin kontrol edilme yöntemlerini açıklar.		7	8	9										
		Gıdalarda mikrobiyal bulaşma kaynaklarını engelleme yollarını açıklar.									5	5	4			
		Mikrobiyal gıda zehirlenmelerinin engellemesi için yapılması gerekenleri açıklar									4	3	3			

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

* kazanımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.

KONU SORU KAZANIM DAĞILIM TABLOSUNU HAZIRLAYAN İL ZÜMRE BAŞKANLARI

İlimiz sınıf, dersine ait konu kazanım dağılım tablosu tarafımızdan hazırlanarak imza altına alınmıştır./09/2025

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü

2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 9. Sınıf Gıda Hijyen ve Sanitasyonu Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Kazanımlar	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	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.
Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon	Gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder		2	3	2										
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.		3	2	2										
	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar		2	3	2										
Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer									3	4	4			
	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.									4	3	4			
Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele	Gıda endüstrisinde atık maddeleri sınıflandırır.		2	3	2										
	Gıda endüstrisindeki haşerelerle mücadele yöntemlerini tarif eder.		2	3	3										
Su ve Hava Hijyeni	Gıda işletmelerinde kullanılan suyun özelliklerini tanımlar		2	2	3										
	Gıda işletmelerinde hava- hijyen ilişkisinin önemini açıklar.									3	3	2			
Gıda Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemi	Uluslararası kalite yönetim sistemlerini ayırt eder									3	2	2			
	Ulusal kalite yönetim sistemlerini ayırt eder.									2	2	2			

İlde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
İlde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.
İzaniımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.

KONU SORU KAZANIM DAĞILIM TABLOSUNU HAZIRLAYAN İL ZÜMRE BAŞKANLARI

İlimiz sınıf, dersine ait konu kazanım dağılım tablosu tarafımızdan hazırlanarak imza altına alınmıştır./09/2025

MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü
2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 9. Sınıf Mesleki Gelişim Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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	Senaryo sayısı isteğe göre artırılabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırılabilir.
1	MESLEK ETİĞİ VE AHİLİK	1. Kuralların gerekliliğini ve işlevini toplumsal fayda açısından tartışır.		1	2	2	3	1								
		2. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili temel kavramları (meslek etiği, ahilik, ahlak, etik ve vb.) ve ahilik ilkelerini açıklar.		1	2	1	3	2								
		3. Geçmişten günümüze meslek kuruluşları ve ahiliğin tarihsel gelişimini açıklar.(Bilgi)		1	2	2	3	3								
		1. Ahiliğin toplum düzenindeki yerini ve iş hayatına katkılarını açıklar.		1	2	1	3	1								
		2. Meslek etiği ve ahilik ve ile ilgili grup çalışmaları ve sınıf tartışmaları sırasında kendini yazılı ve sözlü ifade eder.		1	2	2	3	2								
		3. Ahilik ve meslek etiği ile ilgili grup çalışmaları sırasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır.		1	2	1	3	3								
		4. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili grup çalışmasındaki deneyimlerinden yola çıkarak iletişim engellerini açıklar (Bilgi bas.)		1	2	2	3	1								
		1. Gözlem ve deneyimlerinden yola çıkarak meslek etiği ile ilgili problemleri tanımlar.									1	2	1	3	2	
		2. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili verilen problem durumlarını eleştirel okuma ile analiz eder.									1	2	2	3	3	
		3. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili bir problemin olası sebeplerini ve çözüm yollarını araştırır									1	2	1	3	1	
	4. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili probleme ilişkin çıkarımda bulunur (bilgi bas.)									1	2	2	3	2		
	GÜLİĞİ VE GÜVENLİĞ	1. Tasarım odaklı düşünme yaklaşımının ilkelerini ve basamaklarını kullanır.									1	2	1	3	3	
		2. İş yerinde sağlık ve güvenliği tehdit eden unsurları ve giderici tedbirleri açıklar(bilgi bas.)									1	2	2	3	2	
		3. İş yerinde ortaya çıkabilecek kaza, yaralanma ve yangınlara karşı alınması gereken tedbirleri açıklar.									1	2	1	3	1	
	GÜLİĞİ VE GÜVENLİĞ	4. Meslek hastalıklarının sebeplerini, alınması gereken önlemleri açıklar(bilgi bas.)		1	2	2	3	1								
		1. Bireysel olarak İSG ile ilgili fikirlerini planlayarak kendi öğrenmesinin sorumluluğunu alır.		1	2	1	3	2								

2	İŞ SAC	2. İSG ile ilgili yapılan grup çalışmasında kendini yazılı ve sözlü ifade eder.		1	2	2	3	3							
		3. İSG ile ilgili yapılan grup çalışmasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır.(bilgi bas.)		1	2	1	3	1							
		4. İSG ile ilgili bir senaryo çerçevesinde kendisinin ve grup arkadaşlarının güçlü ve zayıf yanlarını belirler(bilgi bas.)		1	2	2	3	2							
	TEKNOLOJİK GELİŞMELER VE ENDÜSTRİYEL DÖNÜŞÜM	1.Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili kavramları açıklar(bilgi bas.)		1	2	1	3	3							
		2. Geçmişten günümüze endüstriyel değişimin ve dönüşümün tarihsel gelişimini açıklar.		1	2	2	3	1							
		3.Ülkemizdeki ve dünyadaki teknolojik gelişmeleri (günlük tüketim malzemeleri, ulaşım, lojistik vb.) değerlendirir(bilgi bas.)								1	2	2	3	1	
		1. Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili farklı fikirleri ve düşünceleri dikkate alır.								1	2	1	3	2	
		2. Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili verilen yönergeye uygun iletişim araçlarını (yazılı ve/veya sözlü/sözsüz) kullanır(bilgi bas.)								1	2	2	3	3	
		3. Teknolojinin kullanımı ile ilgili bir sunumda sözlü iletişimi destekleyen sözsüz iletişim unsurlarının önemini tartışır.								1	2	1	3	1	
		4. Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili grup çalışmaları sırasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır.(bilgi bas.)								1	2	2	3	2	
		.5. Bireysel olarak teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili fikirlerini planlayarak kendi öğrenmesinin sorumluluğunu alır.								1	2	1	3	3	
		6. Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili yapılan grup çalışmasında kendini ve öğrendiklerini yazılı ve sözlü ifade eder.(bilgi bas.)								1	2	2	3	1	
		.1. Teknolojinin kullanımı ile ilgili örnek bir videoyu sözsüz iletişim unsurları açısından analiz eder.(bilgi bas.)								1	2	2	3	2	
		2. Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili problemleri çözer.								1	2	1	3	3	
		.3. Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili verilenleri benzerlik ve farklılıklara göre sınıflandırır.(bilgi bas.)								1	2	2	3	1	

•İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.

•Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

*..... kazanımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.

KONU SORU KAZANIM DAĞILIM TABLOSUNU HAZIRLAYAN İL ZÜMRE BAŞKANLARI

İlimiz 9. sınıf Mesleki Gelişim Atölyesi dersine ait konu kazanım dağılım tablosu tarafımızdan hazırlanarak imza altına alınmıştır. 09/10/2023

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 10. sınıf Maddede Temel Değişim ve Ölçümler Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.
1	1. Kütle ölçümü	Maddenin uluslararası birimlere göre kütle ölçümünü yapar.		2	1	2										
		Maddede net-brüt-dara hesaplamaları yapar.		2	1	1										
	2. Hacim Ölçümü	Uluslararası birimlere göre maddenin hacim ölçümünü yapar.		2	1	2										
		Boyutları belli (küp, dikdörtgen prizması, silindir, küre, piramit, koni) katıların hacmini ölçer		2	1	1										
	3. Yoğunluk ve kıvam ölçümü	Boyutları belli olmayan katıların hacmini ölçer.		2	1	1										
		Boyutları bilinen katılarda, yoğunluk ölçümü yapar.									1	2	2			
		Boyutları bilinmeyen katılarda yoğunluk ölçümü yapar.									1	1	1			
		Laktodansimetre ile sütte yoğunluk ölçer									1	2	1			
		Tekniğine uygun şekilde sıcaklık ölçümü yapar.									1	2	1			
		Alkolmetre ile alkol yoğunluğunu ölçer.									1	1	1			
		Bailingaerometresi ile şeker çözeltisindeki şeker yoğunluğunu ölçer.									1	1	1			
		Öksele ile üzüm sırasında yoğunluk ölçer.									1	1	1			
		Piknometre ile sıvıların yoğunluğunu ölçer.									1	1	1			
		Sıvıların viskozitesini ölçer.									2	2	1			
2	4. Madde ve mol	Sıvıların viskozitesini ölçer.		1	2	3										
		Saf madde ve karışımları karşılaştırır.		2	2	3										
		Homojen karışımlar hazırlar.		2	1	3										
		Heterojen karışımlar hazırlar.									2	2	3			
	5. Isı, sıcaklık ve hâl değişimi	Tekniğine uygun şekilde sıcaklık ölçümü yapar.									2	3	2			
		Hâl değişimi durumlarındaki ısıyı hesaplar									2	1	1			
	6. Bileşik oluşum ve hâl değişim hesaplamaları	Kimyasal kurallara, formüle ve tekniğe uygun şekilde elementlerden bileşik oluşturur									2	2	2			
		Kimyasal kurallara uygun olarak kimyasal değişim hesaplamaları yapar.									2	2	2			
		Kimyasal kurallara, formüle ve tekniğe uygun asit ve bazdan tuz üretir									1	1	1			
		Kimyasal kurallara uygun olarak nötrleşme ısısını hesaplar.									1	1	1			

•İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.

•Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

* kazanımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 10. sınıf Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.
1	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	Gıdaların bozulma ve muhafaza yöntemlerini açıklar.		2	3	3										
		Tekniğine uygun olarak ısıtım uygulama yöntemlerini açıklar.		2	3	3										
		Su aktivitesinin kontrolünü açıklar.		2	3	4										
		Koruyucu madde ilavesini açıklar.									1	2	2			
		Gıdaların depolanmasında kullanılan kontrollü ve modifiye atmosfer tekniğini açıklar.									2	2	3			
		Işılama yöntemini açıklar									1	1	1			
		Gıda muhafazasında yeni yöntemleri açıklar									2	1	1			
2	GIDA AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ	Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolünü yapar.		2	3	2										
		Ambalaj ve gıda ilişkisini açıklar.		2	2	3										
		Alanı ile ilgili coğrafi işaretleri açıklar.		2	3	2										
		Cam ambalajın özelliklerini ve gıdada kullanım alanlarını açıklar		2	2	3										
		Cam ambalajın özelliklerini ve gıdada kullanım alanlarını açıklar									1	1	2			
		Kâğıt ve ahşap ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.									2	2	1			
		Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.									2	2	1			
		Plastik ve plastik esaslı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.									1	2	2			
		Çok katlı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar									2	1	2			
		Gıda ambalajlama sistemlerinin önemini açıklar.									1	1	1			
		Standartlara uygun sevk edilecek üründe ambalaj, etiket ve hasar kontrolü yapar.									1	1	1			

•İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.

•Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

*..... kazanımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü

2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 10. sınıf Gıda Kimyası Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.
1	1.KARBONHİDRATLAR	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar.		2	3	4										
		Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.		2	3	3										
	2.LİPİTLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar.		2	3	3										
		Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipidlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle gösterir.									2	3	4			
	3.PROTEİNLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapılarını, çeşitlerini, genel özelliklerini ve vücuttaki görevlerini tanımlar.									2	3	3			
		Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.									2	3	3			
2	4.VİTAMİN VE MINERALLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak vitaminlerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar		2	3	4										
		Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.		2	3	3										
	5.ENZİMLER	Bilimsel yöntemlere göre enzim yapısını açıklar		2	3	3										
		Bilimsel yöntemlere göre enzim faaliyetlerini kontrol altına alma yollarını açıklar.									2	1	1			
	6.GIDALARDA BULUNAN TOKSİK MADDELER	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıdanın yapısında doğal olarak bulunan toksik maddeleri sorgular									1	2	1			
		Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıda işleme ve tüketim sürecinde gıdalara bulaşan toksik maddeleri sorgular.									1	2	1			
	7.GIDALARDA KİMYASAL BİLEŞİMLER VE FENOLİK BİLEŞİKLER	Bitkilerdeki fenolik bileşikleri ve doğal renk maddelerini açıklar.									1	2	2			
		Hayvansal gıdalardaki doğal renk maddelerini açıklar.									1	1	1			
	8.SUYU	İnsani tüketim amaçlı sular hakkındaki yönetmeliğe ve bilimsel yöntemlere uygun olarak içilebilir suyun özelliklerini tarif eder									2	1	2			
		Bilimsel yöntemlere uygun olarak gıda bileşimindeki suyu, su kirliliğini ve suyun kimyasal yapısının düzeltilmesi yöntemlerini izah eder.									2	1	2			

•İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.

•Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

*..... kazanımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü
2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 10. sınıf Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	1. Sınav							2. Sınav						
			İl/ilçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav						İl/ilçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırılabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırılabilir.
1	1. MİKROBİYOLOJİ MALZEMELERİ VE ARAÇLARI	Aseptik kurallara uygun şekilde kişisel hazırlık yapar.		1	2	1										
		Sağlık ve güvenlik kurallarına, ergonomi ilkelerine ve aseptik kurallara uygun şekilde laboratuvar düzenini sağlar. Mikrobiyoloji laboratuvarı araç gereçlerini amacına ve tekniğine uygun şekilde kullanır.		3	2	1										
		Mikroskobu tekniğine uygun şekilde kullanarak verilen preparatta görüntü bulur.		1	1	1										
	2. MİKROBİYOLOJİK ANALİZ NUMUNES	Laboratuvarı mikrobiyolojik analizlere hazırlar.		1	1	1										
		Tekniğine uygun olarak mikrobiyolojik ön numune alır.		1	1	1										
		Tekniğine uygun olarak ön örnekten analiz örneği hazırlar.		1	1	1										
	3. STERİLİZASYON	Aseptik tekniğine uygun olarak araç gereçleri sterilizasyona hazırlar.		1	1	2										
		Aseptik tekniğine uygun olarak analiz araç gereçlerinin sterilizasyonunu yapar.		1	1	2										
		Aseptik tekniğine uygun olarak analiz araç gereçlerinin sterilizasyonunu yapar.									1	1	1			
	4.DİLÜSYON	Formülasyona uygun seyreltme çözeltileri (dilüsyon sıvısı) hazırlar.									1	2	1			
		Formülasyona uygun seyreltme çözeltileri (dilüsyon sıvısı) hazırlar.									1	1	1			
		Tekniğine uygun analiz numunesinden dilüsyon serileri hazırlar.									1	1	1			
	5.BESİYERİ	Besiyeri karışımlarını veya besiyeri bileşenlerini belirlenen miktarlarda hassas olarak tartar.									1	1	1			
		Formülasyonuna uygun besiyeri bileşimini hazırlar.									1	1	1			
		Formülasyonuna uygun besiyeri bileşimini hazırlar.									1	1	1			
	6.EKİM YÖNTEMLERİ	Aseptik şekilde sıvı besiyerine ekim yapar.									1	1	1			
		Tekniğine uygun şekilde çizme yöntemi ile ekim yapar.									1	1	1			
		Tekniğine uygun şekilde yayma yöntemi ile ekim yapar.									1	1	2			
	7.KÜLTÜREL SAYIM YÖNTEMLERİ	Belirlenen ısı ve sürede ekimi yapılmış petrilерinin inkübasyonunu gerçekleştirir.		2	3	1										
		Koloni sayımı ile kültürel sayım yapar.		2	1	3										
		En Muhtemel Sayı yöntemi ile kültürel sayım yapar.		1	1	2										
		En Muhtemel Sayı yöntemi ile kültürel sayım yapar.		1	2	1										
	8.KÜF VE MAYA TAYİNİ	Mikroskobik küf sayımı yapar.		2	1	2										
		Standartlara uygun mikroskobik maya sayımı yapar.		2	2	1										
		Standartlara uygun ekim yöntemiyle küf tayini yapar.														
		Standartlara uygun ekim yöntemiyle maya tayini yapar.									1	2	1			

2	9. MİKROSKOBİK İNCELEME	Tekniğine uygun şekilde preparat hazırlar.								1	1	1			
		Tekniğine uygun bakteri hücre morfolojisini inceler.								1	1	1			
		Tekniğine uygun bakteri hücre morfolojisini inceler.								1	1	1			
	10. Mikroskopik boyama	Tekniğine uygun şekilde boya çözeltisi hazırlar.								1	1	1			
		Tekniğine uygun şekilde basit boyama yapar.								1	1	1			
		İstenen yönteme ve tekniğine uygun şekilde gram boyama yapar.								1	1	1			
		İstenen yönteme ve tekniğine uygun şekilde gram boyama yapar.								1	1	1			
		İstenen yönteme ve tekniğine uygun şekilde spor boyama yapar.								1	1	1			
	11. İŞLETMELERDE HÜYEN VE SANİTASYON KONTROLÜ	Çalışanların ellerinden usulüne uygun numune alıp ekimini yapar.								1	1	1			
		Hazırlanan mikrobiyolojik kontrol programlarına uygun kritik kontrol noktalarından numune alıp usulüne uygun olarak ekimini yapar								1	1	1			
		Aseptik koşullara uygun şekilde işletme ortamından (hava) ekim yapar.								1	1	1			
	12. MİKROBİYOLOJİK ANALİZ SONRASI İŞLEMLER	Usulüne uygun kullanılmış araç gereçlerin temizlik ve sterilizasyonunu yapar.								1	1	2			
		Usulüne uygun şekilde mikrobiyolojik atıkların atılmasını sağlar.													

•İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.

•Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

* kazanımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü

2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 11. Sınıf Gıda Mikrobiyolojisi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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	Senaryo sayısı istğe göre artırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı istğe göre artırabilir.
1	Temel mikrobiyoloji	Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.		3												
		Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.		3												
		Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.									3					
		Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.									3					
2	Gıda- mikroorganizma ilişkisi	Gıdalarda mikroorganizmaların gelişmesini etkileyen iç ve dış faktörleri, bu faktörlerin kontrol edilme yöntemlerini açıklar.		4												
		Gıdalarda mikrobiyal bulaşma kaynaklarını engelleme yollarını açıklar.		2							2					
		Mikrobiyal gıda zehirlenmelerinin engellemesi için yapılması gerekenleri açıklar.									4					

•İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.

•Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

*..... kazanımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.

KONU SORU KAZANIM DAĞILIM TABLOSUNU HAZIRLAYAN İL ZÜMRE BAŞKANLARI

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 11. sınıf Gıdalarda Temel Kalite Kontrol Analizleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.
1	1. ÇÖZELTİLER	Kimyasal kurallara göre istenen miktarda ve hacimde çözelti hazırlar.		2	3	2										
		Kimyasal kurallara göre istenen molar çözelti hazırlar		2	2	3										
		Kimyasal kurallara göre istenen normal çözelti hazırlar.		2	1	3										
		Kimyasal kurallara göre istenen ppm ve ppb konsantrasyonda çözelti hazırlar		2	2	2										
		Kimyasal kurallara göre eldeki çözeltilerden deriştirme ve seyreltme ile istenen konsantrasyonda çözelti elde eder									1	1	1			
	2. GIDALARD A DUYUSAL ANALİZLER	Kimyasal kurallara göre yaklaşık normalitedeki asit ve baz çözeltilerin faktörünü bularak ayarlı çözelti hazırlar.									1	2	2			
		Analiz metoduna uygun olarak panel odasını ve duyuusal test örneklerini panelistlere hazırlar.									1	1	2			
	3. NEM VE TOPLAM KURU MADDE	Analiz metoduna uygun duyuusal testleri uygular.									1	2	1			
		Analiz metoduna uygun nem tayini yapar.									1	1	2			
2	4. KÜL TAYİNİ	Analiz metoduna uygun toplam kuru madde tayini yapar.									1	1	1			
		Analiz metoduna uygun olarak külden çözünmeyen külden tayini yapar.		1	1	1										
	5. ASİTLİK TAYİNİ	Analiz metoduna uygun olarak suda çözünen ve çözünmeyen külden tayini yapar.		1	1	2										
		Tekniğine uygun olarak, numunede asitlik-bazlık kontrolü yapar.		2	2	2										
		Tekniğine uygun olarak pH metre ile ölçüm yapar.		1	1	2										
	6. TUZ TAYİNİ	Analiz metoduna uygun titrasyon ile asitlik belirlir.		1	2	1										
		Analiz metoduna uygun analiz numunesini hazırlar.		1	2	1										
	7. ŞEKER TAYİNİ	Analiz metoduna uygun titrasyonla tuz miktarını hesaplar.		1	1	1										
		Analiz metoduna uygun analiz numunesini hazırlar.									1	2	3			
	8. PROTEİN TAYİNİ	Analiz metoduna uygun invert şeker miktarını hesaplar.									1	1	2			
		Analiz metoduna uygun şekilde yağ yakma işlemi uygular.									1	1	1			
	9. YAĞ TAYİNİ	Analiz metoduna uygun destilasyon ve titrasyon yapar.									1	2	1			
		Analiz metoduna uygun olarak Gerber yöntemiyle yağ tayini yapar.									1	1	2			
		Analiz metoduna uygun olarak ekstraksiyon yöntemiyle yağ tayini yapar.									1	1	1			

•İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
•Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.
*..... kazanımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü

2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 11. sınıf Gıda Üretim Teknolojisi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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	Senaryo sayısı isteğe göre arttırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre arttırabilir.
1	1.Süt ve Ürünleri Teknolojisi	İçme sütleri standartlarına uygun pastörize ve sterilize süt üretim sürecini açıklar		2	3	3										
		Yoğurt, ayran ve kefir üretim akış şemasını çizerek yoğurt yapar		2	3	3										
		Tereyağı ve krema üretim akış şemasını çizerek tereyağı yapar.		2	2	3										
		Peynir üretim akış şemasını çizerek beyaz peynir yapar.		2	2	3										
		Dondurma ve süt tozu üretim sürecini açıklar									1	1	1			
	2. Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi	Taze sebze ve meyvelerin pazara hazırlama sürecini açıklar.									2	2	2			
		Üretim tekniğine uygun konserve üretim akış şemasını çizerek konserve yapar.									2	3	2			
		Üretim tekniğine uygun sebze ve meyve suyu üretim sürecini açıklar.									1	3	2			
		Üretim tekniğine uygun salça üretim akış şemasını çizerek salça yapar									1	2	2			
		Üretim tekniğine uygun reçel ve marmelât üretim akış şemasını çizerek reçel yapar									1	2	1			
2	3. Tahıl Ürünleri Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun olarak öğütme teknolojisinin üretim sürecini açıklar.		2	2	2										
		Üretim tekniğine uygun ekmek üretim akış şemasını çizerek ekmek yapar		2	1	2										
		Üretim tekniğine uygun makarna ve bisküvi üretim akış şemasını çizerek makarna yapar		2	2	2										
	4. Bitkisel Yağ Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun bitkisel yemeklik sıvı yağ üretim sürecini açıklar.		1	2	2										
		Üretim tekniğine uygun rafinasyon ve vinterezasyon teknolojisi üretim aşamalarını		1	1	1										
		Üretim tekniğine uygun zeytinyağı üretim akış şemasını çizerek zeytinyağı elde eder		2	2	1										
	5. Et ve Et Ürünleri Teknolojisi	Tekniğine uygun çiğ et çeşitlerini hazırlama sürecini açıklar.									1	2	2			
		Üretim tekniğine uygun sucuk ve pastırma üretim akış şemasını çizerek sucuk yapar									2	2	2			
		Üretim tekniğine uygun ısıtılmış sucuk benzeri et ürünün üretim sürecini açıklar.									1	2	2			
	6. Fermantasyon Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun sirke üretim akış şemasını çizerek sirke yapar.									2	2	2			
Üretim tekniğine uygun asit fermantasyon ürünlerinin üretim akış şemasını çizerek turşu yapar.										2	2	2				

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

* kazanımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü

2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı 11. sınıf Gıda İşleme Makineleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.
1	1. Gıda Ham Madde Hazırlama Makineleri	Kullanım talimatlarına uygun tartma ve ölçme makinelerini kullanır		5	4	3										
		Kullanım talimatlarına uygun taşıma, iletim sistemlerinin çalışma prensibini açıklar.		5	4	3										
		Kullanım talimatlarına uygun taşıma, iletim sistemlerinin çalışma prensibini açıklar.									2	1	2			
		Kullanım talimatlarına uygun yıkama, ayıklama ve sınıflama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.									2	3	2			
2	2. Gıda Üretim Süreci Makineleri	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.									2	2	1			
		Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.		2	1	2										
		Kullanım talimatlarına uygun olarak karıştırma makinelerinin çalışma prensibini açıklar.		2	3	2										
		Kullanım talimatlarına uygun olarak ısı işlem makinelerinin çalışma prensibini açıklar.		2	2	3										
		Kullanım talimatlarına uygun olarak ısı işlem makinelerinin çalışma prensibini açıklar.									2	2	1			
		Kullanım talimatlarına uygun olarak ısı işlem makinelerinin çalışma prensibini açıklar.									2	2	1			
	3. Gıda Dolum ve Ambalajlama Makineleri	Kullanım talimatlarına uygun olarak dolum ve kapama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.									2	1	2			
		Kullanım talimatlarına uygun olarak aseptik ambalajlama sistemlerinin çalışma prensiplerini açıklar.									2	3	2			

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
•Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

*..... kazanımı sadece Lisesi öğretim programında yer almaktadır.