



# TAPU KADASTRO GENEL MÜDÜRLÜĞÜ GÖREVDE YÜKSELME VE UNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI

## MÜHENDİS (GIDA)

### A

#### ADAYIN

ADI : .....

SOYADI : .....

T.C. KİMLİK NUMARASI : .....

SINAV SALON NO : ..... SIRA: .....

İMZA : .....

\*Yukarıdaki Bilgileri Doldurmayı Unutmayınız.

#### Genel Açıklama

1. Bu kitapçıkta **50 (elli) soru vardır**. Cevaplamaya istediğiniz sorudan başlayabilirsiniz.
2. Sınav süresi **80 (seksen) dakikadır**.
3. İşaretlemelerinizi yumuşak uçlu kurşun kalem ile, işaretleme yapacağınız alanı taşırmadan yapınız.
4. Değiştirmek istediğiniz bir cevabı, cevap kağıdını yıpratmadan siliniz.
5. Değerlendirme optik okuyucu ile yapılacağı için cevap kağıdını katlamayınız, buruşturmayınız ve gereksiz işaret koymayınız.
6. Testte her soru için tek bir doğru cevap seçeneği işaretlenecektir. Birden fazla işaretleme yapmanız durumunda o soruya verdiğiniz cevap yanlış sayılacaktır.
7. Testte yanlış cevaplar, doğru cevaplardan düşülmeyecektir. Bu yüzden size en doğru gelen cevabı işaretlemek yararınıza olabilir.
8. Soru kitapçığındaki boş yerleri müsvedde olarak kullanabilirsiniz.
9. **Kitapçık türünü kodlamayı unutmayınız**. Kodlamadığınız takdirde sınavınız **geçersiz** sayılacaktır.

**Bu testin her hakkı saklıdır. Hangi amaçla olursa olsun, testlerin tamamının veya bir kısmının Gazi Üniversitesi Ölçme ve Değerlendirme Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin yazılı izni olmadan kopya edilmesi, fotoğraflarının çekilmesi, herhangi bir yolla çoğaltılması, yayınlanması ya da kullanılması yasaktır. Bu yasağa uymayanlar, gerekli cezai sorumluluğu ve testlerin hazırlanmasındaki mali külfeti peşinen kabullenmiş sayılır.**



## A

1. İş arkadaşlarına, maiyetindeki personele ve iş sahiplerine kötü muamelede bulunan memura, görevinde ve davranışlarında kusurlu olduğu yazı ile bildirilir.

**Yukarıda açıklanan disiplin cezası aşağıdakilerden hangisidir?**

- A) Uyarma  
B) Kınama  
C) Aylıktan kesme  
D) Kademe ilerlemesinin durdurulması

2. Adaylık devresi içinde eğitimde başarılı olan adayların, asli memurluğa atanmaları usulü aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Devlet Personel Başkanlığı kararıyla atanırlar.  
B) Devlet Personel Başkanlığının teklifi ve ilgili Bakanlığın onayı ile atanırlar.  
C) Disiplin amirlerinin teklifi ve atamaya yetkili amirin onayı ile atanırlar.  
D) Yüksek disiplin kurulunun teklifi ve atamaya yetkili amirin onayı ile atanırlar.

3. Devlet Memurları Kanunu'na göre hizmet yerlerini temizleme, aydınlatma ve ısıtma işlerinde çalışanlar hangi hizmet sınıfı kapsamındadır?

- A) Genel idare hizmetleri  
B) Teknik hizmetler  
C) Müstahdemlik hizmetleri  
D) Yardımcı hizmetler

4. Devlet memurlarının mal bildirim vermeleriyle ilgili olarak aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?

- A) Bildirimin konusu taşınır ve taşınmaz mallardan ibarettir.  
B) Memurların kendilerinden başka, eşlerine ve velayetleri altındaki çocuklarına ait mal varlığı da bildirim kapsamındadır.  
C) Memurun alacak ve borçları da bildirim kapsamındadır.  
D) Belirlenen durum ve sürelerde mal bildiriminde bulunulmaması, kademe ilerlemesinin durdurulması cezasını gerektirir.

5. Devlet Memurları Kanunu'na göre, derece içinde, görevin önemi veya sorumluluğu artmadan, memurların aylıklarındaki ilerleme aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Derece ilerlemesi  
B) Kademe ilerlemesi  
C) Yükselme  
D) Maaş artışı

6. Aşağıdaki gıdaların hangisinin su içeriği diğerlerinden daha fazladır?

- A) Ekmek  
B) Margarin  
C) Makarna  
D) Et

7. Omega -3 yağ asidi yönünden en zengin gıda aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Ispanak  
B) Portakal suyu  
C) Balık  
D) Ayran

## A

8. Aşağıdakilerden hangisi yağda çözünen vitaminlerden biridir?

- A) C-vitamini
- B) D-vitamini
- C) B1-vitamini
- D) B2-vitamini

9. Bünyesinde bağırsak florasına faydalı canlı mikroorganizmaları barındıran ürünlere verilen ad aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Antibiyotik
- B) Proteomik
- C) Probiyotik
- D) Proteolitik enzim

10. Aşağıdakilerden hangisi gıdalarda enzimatik esmerleşmeyi önleyen uygulamalardan biri değildir?

- A) Kükürt ilavesi
- B) Vakum altında kurutma
- C) Askorbik asit ilavesi
- D) Isıl işlem

11. Kalori hesabıyla ilgili aşağıda verilen bilgilerden hangisi yanlıştır?

- A) 1 gram yağ, 6 kalori içerir.
- B) 1 gram karbonhidrat, 4 kalori içerir.
- C) 1 gram protein, 4 kalori içerir.
- D) 1 gram su, 0 kalori içerir.

12. Aşağıdaki maddelerden hangisi bitkisel dokularda olmayıp sadece hayvansal dokularda bulunur?

- A) Pektin
- B) Nişasta
- C) Kolesterol
- D) Selüloz

13. Aşağıdakilerden hangisi doymuş yağ asididir?

- A) Stearik
- B) Oleik
- C) Linoleik
- D) Araşidonik

14. Mikroorganizmaların inaktivasyonu ile ilgili olarak hesaplanan "z" değerinin birimi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) dakika
- B) mg/L
- C) °C
- D) cal/(mol °C)

15. Ekmek, sucuk ve yoğurt gibi gıdaların üretiminde kullanılan temel gıda işleme yöntemi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Konserve
- B) Fermantasyon
- C) Pastörizasyon
- D) Dondurma

## A

16. Gıda işlemede kürtleme, aşağıdaki ürünlerin hangisinin üretiminde kullanılan bir prosestir?

- A) Salam
- B) Reçel
- C) Peynir
- D) Çikolata

17. Aşağıdakilerden hangisi su-yağ fazına sahip gıda emülsiyonudur?

- A) Dondurma
- B) Mayonez
- C) Homojenize süt
- D) Margarin

18. .... elde edilen ürüne malt adı verilir.

Yukarıda ifadenin doğru olabilmesi için boş bırakılan yere aşağıdakilerden hangisi getirilmelidir?

- A) Şekerin asitle kaynatılıp inverziyona uğratılmasıyla
- B) Nişastanın enzimle kaynatılıp parçalanmasıyla
- C) Arpanın çimlendirilip kurutulmasıyla
- D) Buğdayın su verilerek tavlanmasıyla

19. Su ile ısıtıldıklarında su alarak şişen nişasta granüllerinin oluşmasına neden olan reaksiyona verilen isim aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Depektinizasyon
- B) Jelatinizasyon
- C) Oksidasyon
- D) Polimerizasyon

20. Isıl işlem parametrelerinden **D değeri** ile ilgili aşağıda verilen ifadelerden hangisi doğrudur?

- A) Birimi “°C”dir.
- B) Hesaplamak için ortamdaki ölü ve canlı mikroorganizma sayısı gereklidir.
- C) Aritmetik ölçekli bir grafikten hesaplanır.
- D) Sabit bir sıcaklık için hesaplanır.

21. Sütteki yağ partiküllerinin küçük yağ partiküllerine parçalanması işlemine verilen isim aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Homojenizasyon
- B) Pastörizasyon
- C) Koagülasyon
- D) Fermantasyon

22. Aşağıdakilerden hangisi kurutma işlemi ile gıdada meydana gelen değişimlerden biri **değildir**?

- A) Gözenekli yapı oluşur.
- B) Bulk yoğunluğu artar.
- C) Kuru madde konsantrasyonu artar.
- D) Esmerleşir.

23. “Mayşe” kelimesi aşağıdakilerden hangisi için kullanılır?

- A) Kıyılmış et
- B) Şerbetçi otu katılmış malt
- C) Konsantre şeker
- D) Parçalanmış meyve kütlesi

## A

24. Gıdada bakteriyel çoğalmayı azaltmak amacıyla karbondioksit, azot ve oksijen gazı enjekte edilerek yapılan ambalajlama şekline verilen isim aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Modifiye atmosferde ambalajlama
- B) Vakum altında ambalajlama
- C) Aseptik koşullarda ambalajlama
- D) Basınç altında ambalajlama

25. Aşağıdakilerden hangisi lipit oksidasyonunu geciktiren uygulamalardan biri değildir?

- A) Vakum ambalajlama
- B) Kurutma
- C) Antioksidan ilavesi
- D) Modifiye atmosferde depolama

26. Aşağıdaki gıdalardan hangisi soğukta depolama sırasında solunum gibi metabolik faaliyetine devam eder?

- A) Çikolata
- B) Süt
- C) Sucuk
- D) Havuç

27. Vakum ambalajlı bir gıdada aşağıdaki mikroorganizmalardan hangisinin çoğalma olasılığı daha düşüktür?

- A) Anaerobik bakteriler
- B) Küfler
- C) Psikrofilik bakteriler
- D) Fakültatif anaeroblar

28. Aşağıdakilerden hangisi yağlı gıdalarda oksidasyon reaksiyonlarını geciktirmek için yapılabilecek uygulamalardan biridir?

- A) Kurutma
- B) Pastörizasyon
- C) Soğuk depolama
- D) Vakum ambalajlama

29. Gıdaların sterilizasyonunda hedef alınan indikatör mikroorganizma aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Salmonella typhi
- B) Staphylococcus aureus
- C) Clostridium botulinum
- D) Byssochlamys fulva

30. Sterilizasyon işleminde canlı kalma olasılığı en fazla olan organizmalar aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Maya vejetatif hücreleri
- B) Küf vejetatif hücreleri
- C) Virüsler
- D) Bakteri sporları

31. Aşağıdaki gıdaların hangisine pastörizasyon işlemi uygulanır?

- A) Ton balığı
- B) Tane mısır
- C) Meyve suyu
- D) Kereviz suyu

## A

32. Aşağıdakilerden hangisi sebze konservesi üretiminde uygulanan haşlama işleminin amaçlarından biri değildir?

- A) Dokular arasındaki havayı uzaklaştırmak
- B) Lipit oksidasyonunu önlemek
- C) Enzimatik bozulmaları önlemek
- D) Mikroorganizma yükünü azaltmak

33. Sofra şekerindeki karbonhidrat aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Galaktoz
- B) Sakaroz
- C) Glukoz
- D) Laktoz

34. Ham şekerin arıtılarak beyazlaştırılması işlemine verilen isim, aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Filtrasyon
- B) Hidrojenasyon
- C) Rafinasyon
- D) Deodorizasyon

35. Bitkisel yağların soğukta bekletilerek yağlarda yüksek derecede eriyen bileşenlerin düşük sıcaklıkta kristallendirilerek uzaklaştırılması işlemine ne ad verilir?

- A) Deodorizasyon
- B) Vinterizasyon
- C) Klarifikasyon
- D) Ekstraksiyon

36. Aşağıdakilerden hangisi bitkisel yağların rafinasyonunda uygulanan kimyasal yöntemlerden biri değildir?

- A) Nötralizasyon
- B) Degumming
- C) İnteresterifikasyon
- D) Renk açma

37. Ekmek üretiminde hamur oluşumunda elastikiyet kazanarak fermantasyon sırasında oluşan karbondioksiti içeride tutan madde aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Gluten
- B) Nişasta
- C) Embriyo
- D) Maya

38. "Tavlama" işlemiyle ilgili aşağıda verilen bilgilerden hangisi doğrudur?

- A) İstenen özellikte bir un karışım elde edebilmek için değişik kalitedeki buğdayların belli oranlarda karıştırılması işlemi
- B) Buğday tanesinin kabuk ve rüşeym kısmını mümkün olduğunca endospermden ayırma işlemi
- C) Unun yoğrulma niteliğinin geliştirilmesi için uygulanan olgunlaşma süresindeki bekleme işlemi
- D) Buğdayın öğütülmeden önce rutubet miktarının dengelenerek fiziksel özelliklerinin değiştirilmesi işlemi

## A

39. HACCP, aşağıdakilerden hangisinin kısaltması için kullanılır?

- A) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları
- B) Güvenilir gıda üretimi ve kritik kontrol noktaları
- C) Analiz noktaları ve kritik kontrol noktaları
- D) Gıda güvenliği ve kritik kontrol noktaları

40. Kurutulmuş meyve üreten bir firma, üretimden önce ürünün içermesi gereken kükürt dioksit miktarı için hangi yönetmeliği dikkate almalıdır?

- A) Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği
- B) Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği
- C) Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği
- D) Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği

41. Gıda işletmeleri için kullanılan GMP'nin açılımı aşağıdakilerden hangisidir?

- A) İyi yönetim uygulamaları
- B) İyi üretim uygulamaları
- C) İyi kalite uygulamaları
- D) İyi muhafaza uygulamaları

42. Gıda katkı maddelerini tanımlamak ve herhangi bir karışıklığa yol açmamak için kullanılan kod aşağıdakilerden hangisinde doğru tanımlanmıştır?

- A) Üç rakamlı E kodu
- B) Üç rakamlı C Kodu
- C) İki rakamlı C kodu
- D) İki rakamlı E kodu

43. Gıdalarda akrilamid oluşumuna neden olan proses aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Fermantasyon
- B) Dondurma
- C) Isıl işlem
- D) Işınlama

44. Gıda güvenliği açısından tehlikeli kabul edilen mikotoksin aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Küflerin ürettiği bir toksin
- B) Virüslerin ürettiği bir toksin
- C) Bakterilerin ürettiği bir toksin
- D) Mayaların ürettiği bir toksin

45. Aşağıdakilerden hangisi enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonlarından biridir?

- A) Hidrojenasyon
- B) Polimerizasyon
- C) Karamelizasyon
- D) Fenolik maddelerin oksidasyonu



## A

46. Balda tağşış yapıhp yapılmadığını anlamak için yapılan analiz aşağıdakilerden hangisidir?

- A) İvert şeker analizi
- B) HMF analizi
- C) pH analizi
- D) Mineral analizi

47. Donmuş gıdaların kalite özelliklerini korumaları için hangi sıcaklıkta depolanmaları gereklidir?

- A) 0°C
- B) -5°C
- C) -10°C
- D) -18°C

48. Uygun olmayan şartlarda işlenen ve depolanan aşağıdaki gıdaların hangisinde Salmonella kaynaklı zehirlenme görölme olasılığı daha yüksektir?

- A) Yumurta
- B) Konserve ton balığı
- C) Reçel
- D) Salça

49. Bozulma riski yüksek gıdaların genellikle sahip olduğu özellikler aşağıdakilerden hangisinde doğru tanımlanmıştır?

- A) Su aktivitesi 0.85 ve üzerinde, pH 5.0-8.0 arasında, protein içeriği yüksek
- B) Su aktivitesi 0.85 ve üzerinde, pH 4.6-7.5 arasında, protein içeriği yüksek
- C) Su aktivitesi 0.80 ve üzerinde, pH 5.0-7.5 arasında, yağ içeriği yüksek
- D) Su aktivitesi 0.80 ve üzerinde, pH 4.6-7.0 arasında, yağ içeriği yüksek

50. Sıcak bir gıdayı depolamadan önce yapılması gereken en uygun yöntem aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Açık pencere önüne koymak
- B) Bulunduğu yerde soğumasını beklemek
- C) Soğuk hava akımında soğutmak
- D) Doğrudan buzdolabına yerleştirmek

**TEST BİTTİ.**

**CEVAPLARINIZI KONTROL EDİNİZ.**



**A**

**A**

**SINAVDA UYGULANACAK KURALLAR**

1. Sınav süresince görevlilerle konuşmak ve görevlilere soru sormak yasaktır. Aynı şekilde görevlilerin de adaylarla yakından ve alçak sesle konuşmaları yasaktır.
2. Yanınızda ve sıranızda sınav konuları ile ilgili kitap, not vb. bulundurmamak yasaktır. Sınav sırasında birbirleriyle konuşan, kopya çeken, kopya veren, kopya çekilmesine yardım edenlerin kimlik bilgileri, sınav görevlilerince BİREYSEL SINAV İPTAL TUTANAĞI'na yazılacak ve bu adayların sınavları geçersiz sayılacaktır. Görevliler kopya çeken veya kopya vermeye kalkışanları uyarmak zorunda değildir; sorumluluk size aittir.
3. Adaylar sınav sırasında görevlilerin her türlü uyarılarına uymak zorundadır. Gerekğinde görevliler oturduğunuz yerleri değiştirebilir. Sınavınızın geçerli sayılması, her şeyden önce sınav kurallarına uymanıza bağlıdır.
4. Sınavın başlamasını izleyen ilk 15 dakika geçtikten sonra gelen hiçbir aday sınava alınmayacaktır. Adaylar cevaplama işlemini erken tamamlamış olsalar bile sınavın ilk 30 dakikası ve son 15 dakikası içinde adayların salondan çıkmasına izin verilmeyecektir.
5. Cevaplamaya geçmeden önce verilecek soru kitapçığının üzerinde size ayrılan yerlere adınız ve soyadınız ile aday, salon ve sıra numaralarınızı mutlaka yazınız. Sınav sonunda soru kitapçıkları toplanacak ve sınav merkezinde tek tek incelenecektir. Soru kitapçığının bir sayfası dahi eksik çıkarsa sınavınız geçersiz sayılacak ve hakkınızda yasal işlem başlatılacaktır.
6. Kitapçık türünü optik forma işaretlemek adayın sorumluluğundadır. Kitapçık türünü optik forma işaretlemeyen adayların sınavları geçersiz sayılacaktır.
7. Cevap kâğıdına yazılacak her türlü yazı, rakam ve yapılacak işaretlemeler için koyu, siyah kurşun kalem kullanılacaktır. Tükenmez kalem veya dolmakalem kesinlikle kullanılmayacaktır. CEVAPLARIN TÜMÜ CEVAP KÂĞIDINA İŞARETLENECEKTİR. Soru kitapçıkları üzerine yapılan işaretlemeler kesinlikle değerlendirilmez.
8. Soru kitapçığının sayfalarındaki boş yerleri müsvedde olarak kullanabilirsiniz. Başka bir kâğıdı müsvedde olarak kullanmak yasaktır.
9. Adayların soruları ve/veya bu sorulara verdikleri cevapları herhangi bir yere yazmaları ve bunu sınav salonundan dışarı çıkarmaları yasaktır.
10. Sınav evrakları dağıtıldıktan sonra herhangi bir nedenle salondan çıkan adayın cevap kâğıdı alınır ve adayın sınava tekrar devam etmesine izin verilmez.
11. Adayların her türlü delici ve kesici alet, ateşli silah, çanta, cüzdan, sözlük, hesap makinesi, cep telefonu, saat, anahtarlık, telsiz, radyo gibi kaynaklar, kablosuz iletişim sağlayan bluetooth ve benzeri cihazlar ile kulaklık, kolye, küpe, bilezik, yüzük (alyans hariç), broş ve diğer takılar, her türlü plastik, cam eşya ve metal içerikli eşyalar, her türlü elektronik/mekanik cihaz ve her türlü müsvedde kâğıt, defter, ders notu, kitap, sözlük, dergi, gazete ve benzeri yayınlar, cetvel, pergel, açılölçer vb. araçları yanlarında bulundurmaları yasaktır. Aksi davranışta bulunanlar hakkında tutanak tutulacak ve o kişilerin sınavları geçersiz sayılacaktır.
12. Sınavınız bittiğinde, cevap kâğıdınızı ve soru kitapçığınızı salon görevlilerine şahsen teslim ediniz. Teslim etmediğiniz evrak nedeniyle sınavınız geçersiz sayılacak ve hakkınızda yasal işlem yapılacaktır. Evrakların teslim edilmesinden aday sorumludur.

***SINAVINIZDA BAŞARILAR DİLERİZ.***