

KİTAPÇIK TÜRÜ

**A**



T.C.

**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE SINAV HİZMETLERİ**  
**GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**

**18. GRUP:**  
**GIDA**  
**TEKNİSYENİ**

**ADALET BAKANLIĞI**

**CEZA VE TEVKİFEVLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ UNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI**  
**20/05/2017**

Adayın Adı ve Soyadı : .....

Aday Numarası (T.C. Kimlik No) : .....

KONULAR	SORU SAYISI	SINAV SÜRESİ (DAKİKA)
Alan Bilgisi	50	60

**ADAYLARIN DİKKATİNE!**

1. Sınav saat **10.00**'da başlayacaktır. Sınav başladıktan sonra ilk **30** dakika tamamlanmadan dışarı çıkmayınız.
2. Sınav sırasında çanta, cep telefonu, saat, kablosuz iletişim sağlayan cihazlar ve kulaklık, kolye, küpe, bilezik, yüzük, broş ve benzeri eşyalar ile her türlü elektronik ve/veya mekanik cihazları yanınızda bulundurmayınız. Bu araçları yanınızda bulundurmanız ve kopya çekmeye teşebbüs etmeniz hâlinde sınavınız geçersiz sayılacaktır.
3. Başvuru şartlarını taşımadığınız hâlde sınava girmeniz, kopya çekmeniz, başka adayın sınav evrakını kullanmanız, geçerli kimlik belgenizi ve sınav giriş belgenizi ibraz edemediğiniz durumlarda sınavınız geçersiz sayılacaktır.
4. Sınavın değerlendirilmesi aşamasında, bilgisayar ortamında yapılan kopya analizinde sistemin ikili ve/veya toplu kopya tespiti hâlinde sınavınız geçersiz sayılacaktır.

**CEVAP KÂĞIDI VE SORU KİTAPÇIĞI İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR**

1. Cevap kâğıdınızdaki bilgilerin doğruluğunu kontrol ediniz ve cevap kâğıdınızı mürekkepli kalemle imzalayınız.
2. Kitapçık türünüzü cevap kâğıdınızdaki ilgili alana kodlayınız. Değerlendirme işlemleri cevap kâğıdındaki kodlamalara göre yapıldığından eksik ya da hatalı kodlamalarda sorumluluk size ait olacaktır.
3. Cevap kâğıdı üzerinde kodlamalarınızı siyah kurşun kalemle yapınız.
4. Değiştirmek istediğiniz bir cevabı, yumuşak silgiyle cevap kâğıdını örselemeden temizce siliniz ve yeni cevabınızı kodlayınız.
5. Soru kitapçığının sayfalarını kontrol ediniz, baskı hatası var ise değiştirilmesini sağlayınız.
6. Soru kitapçığının ön yüzündeki ilgili yerlere ad, soyad ve T.C. kimlik numaranızı yazınız.
7. Her sorunun **DÖRT** seçeneğinden sadece biri doğrudur. Doğru seçeneği, cevap kâğıdınızın ilgili sütununa soru numarasını dikkate alarak yuvarlağın dışına taşırmadan kodlayınız. **Soru kitapçığı üzerinde yapılan cevaplandırmalar dikkate alınmayacaktır.**
8. **Puanlama ÜÇ yanlış BİR doğruyu götürecektir.**
9. Soruları ve sorulara verdiğiniz cevapları, yanınızda götürmek amacıyla kaydetmeyiniz; hiçbir şekilde dışarı çıkarmayınız.
10. Sınav bitiminde, soru kitapçığı ve cevap kâğıdını salon görevlilerine teslim ediniz.

**BAŞLAYINIZ DENMEDEN SORU KİTAPÇIĞINI AÇMAYINIZ.**



1. Gıda üretim teknolojisinde mikroorganizmaların zararlı etkilerini engellemeyi ve yararlı etkilerinden faydalanarak gıda üretiminde kullanmayı amaçlayan bilim dalı aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Mikoloji  
B) Tıbbi mikrobiyoloji  
C) Viroloji  
D) Gıda mikrobiyolojisi

2. Aşağıdakilerden hangisi maya gelişimine olumlu etki eden faktörlerden değildir?

- A) Güneş ışığı  
B) Ozmotik basınç  
C) Sıcaklık  
D) pH derecesi

3. Aşağıdaki küf çeşitlerinden hangisi peynir üretiminde starter kültür olarak kullanılır?

- A) Rhizopus  
B) Mucor  
C) Penicillium  
D) Fusarium

4. Aşağıdaki bakteri çeşitlerinden hangisi oksijenli ve oksijensiz ortamda çoğalabilme ve metabolik etkilerini sürdürebilme yeteneğine sahiptir?

- A) Anaerop  
B) Mikroaerofil  
C) Aeroplalar  
D) Fakültatif anaerop

5. Aşağıdakilerden hangisi enzimin yardımcı ve etkin kısmıdır?

- A) Koenzim  
B) Apoenzim  
C) Holoenzim  
D) Aktivatörler

6. Aşağıdakilerden hangisi yağları hidrolize eden enzimlerden biridir?

- A) Oksidoredüktazlar  
B) Lipazlar  
C) Pektinazlar  
D) İzomerazlar

7. Aşağıdakilerden hangisi şeker içeren lipitlerden biri değildir?

- A) Gangliyozitler  
B) Serebroglizozitler  
C) Sülfatitler  
D) Lipoproteinler

8. Aşağıdakilerden hangisi elzem aminoasitlerden biri değildir?

- A) Lizin  
B) Lösin  
C) Prolin  
D) Triptofan

9. Aşağıdakilerden hangisi suda eriyen bir vitamindir?

- A) Askorbik asit  
B) Retinol  
C) Kalsiferol  
D) Naftakinon

10. Aşağıdakilerin hangisi ametallerin özelliklerinden biri değildir?

- A) Yüzeyleri mattır.  
B) Isı ve elektriği iletir.  
C) Katı, sıvı ve gaz hâlinde bulunur.  
D) İşlenerek tel ve levha hâline gelir.

11. Aşağıdakilerden hangisi bazların özelliklerinden biri değildir?

- A) Tuzları oluşturur.  
B) Çözeltinin tadı acıdır.  
C) Sulu çözeltileri elektriği iletmez.  
D) Kırmızı turnusol kâğıdını maviye çevirirler.

12. Bir madde katı halden gaz hâline geçerken aşağıdakilerden hangisi gerçekleşmez?

- A) Tanecikler hızlanır.  
B) Tanecikler düzensizleşir.  
C) Tanecikler birbirine yaklaşır.  
D) Tanecikler arasındaki çekim kuvveti azalır.

13. Aşağıdakilerden hangisi ekzotermik bir olay değildir?

- A) Bağ oluşumu
- B) Kolonyanın uçması
- C) Bir gazın suda çözülmesi
- D) Suyun sıvı hâlden katı hâle geçmesi

14. Katı örnekleri analize hazırlamak için aşağıdakilerden hangisi yapılır?

- A) Ana yığının değişik yerlerinden azar azar numune alınır.
- B) Karıştırılan numune toz hâline getirilir.
- C) Alınan numune asla karıştırılmaz.
- D) Alınan numune iyice karıştırılır.

15. Sıcak cisimlerin veya kapların kuru bir atmosferde soğutulması için aşağıdakilerden hangisi kullanılır?

- A) Desikatör
- B) Etüv
- C) Çeker ocak
- D) Kül fırını

16. Aşağıdakilerden hangisi laboratuvarlarda saf su kullanılma nedenlerinden biri değildir?

- A) Analiz sonuçlarının hatalı çıkmasını önlediği için
- B) İçerisinde herhangi bir madde içermediği için
- C) Kimyasallarla tepkimeye girmediği için
- D) Kolay bulunabilir olduğu için

17. Yağlı malzemelerin temizlenmesinde aşağıdaki temizleme çözeltilerinden hangisi en çok kullanılır?

- A) Seyreltik hidroklorik asit
- B) Kromik asit
- C) Derişik nitrik asit
- D) Kral suyu

18. Düşük asitli konserve gıdalarda gelişerek besin zehirlenmesine neden olan anaerob bakteri aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Shigella
- B) Escherichia
- C) Salmonella
- D) Clostridium botulinum

19. Aşağıdakilerden hangisi Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği'nde yer almaz?

- A) Gıda ve yem güvenliği
- B) Hijyen, ambalajlama-etiketleme ile ilgili mevzuat
- C) Ürünün tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim
- D) Taşıma ve depolama, numune alma ve analiz metotları ile ilgili mevzuat

20. Aşağıdakilerden hangisi dezenfektan grubunda yer alır?

- A) Asitli çözeltiler
- B) Yüzey aktif bileşikler
- C) Klorlu bileşikler
- D) Alkali çözeltiler

21. İnsan sağlığını bozan veya devamlı etki altında tutan etmenleri ortadan kaldırmak veya azaltmak için yapılan temizlik işlemleri aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Hijyen
- B) Sanitasyon
- C) Dezenfektan
- D) Sterilizasyon

22. Aşağıdakilerden hangisi ambalajın temel fonksiyonu değildir?

- A) Koruma
- B) İçerme
- C) Bilgilendirme
- D) Yönlendirme

23. Gıda sanayisinde en çok kullanılan çelik kapların inceliği aşağıdakilerden hangisidir?

- A) 0,2 - 0,3 mm
- B) 0,5 - 0,6 mm
- C) 1 cm
- D) 2 cm

24. Aşağıdakilerden hangisi doğada parçalanması ve yok olması en uzun süren ambalaj materialıdır?
- A) Cam  
B) Plastik  
C) Köpük  
D) Kâğıt
25. Aşağıdakilerden hangisi gıda kapları ve ambalajları ile ilgili kontrollerde dikkat edilmesi gereken noktalardan biri değildir?
- A) Ambalajın hafif olması  
B) Sık ve etkin denetimler yapılması  
C) Ambalajlama maddesinin güvenli ve temiz olması  
D) Mevzuata uygun toksit etki göstermeyen malzeme kullanılması
26. Aşağıdakilerden hangisi süt ve süt ürünlerinde yapılan duyu analizi kriterlerinden biri değildir?
- A) Numunede kıvam kontrolleri  
B) Numunede görünüş kontrolleri  
C) Numunede uygun ısı kontrolleri  
D) Numunede koku ve tat kontrolleri
27. Aşağıdakilerden hangisi sütün özgül ağırlığının belirlenmesinin sebeplerinden biri değildir?
- A) Süte karışmış bakterileri tespit etmek  
B) Süte su katılıp katılmadığını tespit etmek  
C) Sütün bileşimi hakkında bilgi sahibi olmak  
D) Sütün yağının alınıp alınmadığını tespit etmek
28. Aşağıdakilerden hangisi sütte kuru madde tayini için kullanılan araç ve gereçlerden biridir?
- A) Pipetler  
B) Bütirometre  
C) Gerber santrifüjü  
D) Desikatör
29. Aşağıdakilerden hangisi sütün mikrobiyolojik kalitesi hakkında bilgi edinmek amacıyla yapılan testtir?
- A) Peroksidaz Testi  
B) Resazurin Testi  
C) Fosfatoz Testi  
D) Katalaz Testi
30. Aşağıdakilerden hangisi sütte iyi bir homojenizasyonun gerçekleştirilmiş olduğunu gösterir?
- A) Homojenizasyon derecesinin 8'den daha küçük olması  
B) Homojenizasyon derecesinin 8'den daha büyük olması  
C) Homojenizasyon derecesinin 2'den daha büyük olması  
D) Homojenizasyon derecesinin 2'den daha küçük olması
31. Çevresel değerlerin ve ekolojik dengenin tahribini, bozulmasını ve yok olmasını önlemeye, mevcut bozulmaları gidermeye, çevreyi iyileştirmeye ve geliştirmeye yönelik çalışmaların bütününe ne denir?
- A) Çevre hakkı  
B) Ekolojik denge  
C) Çevre koruma  
D) Ekosistem
32. Aşağıdakilerden hangisi iş güvenliği amaçlarından biri değildir?
- A) İşçilikten tasarruf sağlamak  
B) Çalışma koşullarının olumsuz etkilerinden çalışanları korumak  
C) İş yerlerindeki riskleri tamamen ortadan kaldırmak ya da zararları en aza indirebilmek  
D) Oluşabilecek maddi ve manevi zararları ortadan kaldırmak

33. Aşağıdakilerden hangisi bireyin olgunlaşma düzeyine göre yaşantıları aracılığıyla veya çevresiyle etkileşimi sonucunda yeni davranışlar kazanması ya da eski davranışlarını değiştirmesi sürecidir?

- A) Büyüme  
C) Davranış
- B) Eğitim  
D) Öğrenme

34. Aşağıdakilerden hangisi problem çözmede kullanılan "Fikir Üretme Teknikleri"nden biri değildir?

- A) Mülakat  
B) Beyin fırtınası  
C) 5N -1K tekniği  
D) Altı şapkalı düşünme tekniği

35. Aşağıdakilerden hangisi diğerlerine göre sebze ve meyveleri taze niteliklerine en uygun şekilde muhafaza etme yöntemidir?

- A) Kurutarak saklama  
B) Dondurarak saklama  
C) Salamura olarak saklama  
D) Konserve yaparak saklama

36. Aşağıdakilerden hangisi ürün tarafından tutulan kükürt miktarına bağlı değildir?

- A) Kuru madde içeriği  
B) Olgunlaşma düzeyi  
C) Ürünün rengi  
D) Parça iriliği

37. Aşağıdakilerden hangisi sebzeleri kurutmada uygulanan ön işlemlerden biri değildir?

- A) Yıkama  
C) Doğrama
- B) Haşlama  
D) Kükürtleme

38. Aşağıdakilerden hangisi ürünün insan, çevre ve doğal dengeye zarar vermeden üretildiğini belirleyen belgedir?

- A) TSE  
C) GAP
- B) EUREPGAP  
D) HACCP

39. Aşağıdakilerden hangisi karkasın kalite tayinini etkileyen faktörlerden biri değildir?

- A) Mozayikleşme  
C) Hayvanın türü
- B) Net et randımanı  
D) Hayvanın yaşı

40. Aşağıdakilerden hangisi 1. kalite sığır etlerinden biri değildir?

- A) İncik  
C) Kontrfile
- B) Bonfile  
D) Bel pırzola

41. Aşağıdakilerden hangisi etin bileşiminde en fazla yüzdeye sahiptir?

- A) Ham protein  
C) Mineral
- B) Su  
D) Yağ

42. Salam, sosis gibi emülsifiye et ürünlerinde bulunması gereken en yüksek nişasta oranı % kaçtır?

- A) 4  
B) 3  
C) 2  
D) 1

43. Aşağıdakilerden hangisi suyun analizinde dikkat edilecek kimyasal özelliklerden biridir?

- A) Suyun pH'sı  
B) Suyun bulanıklığı  
C) Suyun sertlik derecesi  
D) Suyun iletkenliği

44. Aşağıdakilerden hangisi gazlı içecek hazırlamada kullanılan ana malzemelerden biri değildir?

- A) Su  
B) Karbondioksit  
C) Sitrik asit  
D) Şeker boyası

45. Alkollü içeceklerde yoğunluk tayininde aşağıdaki aletlerden hangisi kullanılmaz?

- A) Alkolimetre  
B) Dansimetre  
C) Piknometre  
D) Bome Areometresi

46. Aşağıdakilerden hangisi buğdayın temizlenme aşamasında yabancı maddelerin uzaklaştırılması için başvurulan temel kriterlerden biri değildir?

- A) Boyutu  
B) Şekli  
C) Yoğunluğu  
D) Cinsi

47. Aşağıdakilerden hangisi hububat kurutmada etkili olan unsurlardan değildir?

- A) Ürünün nemi  
B) Kule yüksekliği  
C) Kuledeki sıcaklık  
D) Sıcak havanın ortamdaki uzaklaştırılması

48. Aşağıdaki yağlardan hangisinin dumanlanma noktası diğerlerine göre en yüksektir?

- A) Ayçiçek yağı  
B) Pamuk yağı  
C) Zeytin yağı  
D) Fındık yağı

49. Aşağıdakilerden hangisi tahıl ve bakliyatları temizlemede, kaba ayırmada kullanılan ekipmanlardan biri değildir?

- A) Silindirik elekler  
B) Triyörler  
C) Çöp sasörü  
D) Selektörler

50. Aşağıdakilerden hangisi tahılları muhafaza şekillerinden biri değildir?

- A) Çuvallarda saklama  
B) Naylon torbalarda saklama  
C) Dökme şeklinde saklama  
D) Silolarda saklama

TEST BİTTİ.  
CEVAPLARINIZI KONTROL EDİNİZ.

## SINAV SÜRESİNCE UYULACAK KURALLAR

- 1. Adaylar, sınav kurallarına ve salon görevlilerinin tüm uyarılarına uymak zorundadırlar. Kurallara ve uyarılara uymayan adayların sınavları geçersiz sayılacaktır.**
- 2. Sınav başladıktan sonra adayların salon görevlileri ve birbirleri ile konuşmaları, kalem, silgi vb. şeyleri istemeleri yasaktır.**
- 3. Adaylar sınav süresince, sınav giriş belgesi ile birlikte geçerli kimlik belgelerinden birini (fotoğraflı nüfus cüzdanı, pasaport veya sürücü belgesini) masalarının üzerinde bulundurmamak zorundadırlar.**
- 4. Sınav evraklarını teslim etmeyen, soru kitapçıklarının sayfalarından bir kısmını eksik teslim edenlerin sınavları geçersiz sayılacaktır.**

## SALON GÖREVLİLERİNCE SINAV BAŞLAMADAN ÖNCE ADAYLARA YAPILACAK SON UYARILAR

- Soracağınız bir şey varsa şimdi sorunuz, sınav başladıktan sonra sorularınıza cevap verilmeyecektir.
- Başlama zilini bekleyiniz.

*Hepinize başarılar dileriz.*

(Salon başkanı başlama ve bitiş saatini tahtaya yazacaktır.)

Bu kitapçığın her hakkı saklıdır. Hangi amaçla olursa olsun, kitapçığın tamamının veya bir kısmının Millî Eğitim Bakanlığı Ölçme, Değerlendirme ve Sınav Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün yazılı izni olmadan kopya edilmesi, fotoğraflarının çekilmesi, bilgisayar ortamına alınması, herhangi bir yolla çoğaltılması, yayımlanması veya başka bir amaçla kullanılması yasaktır. Bu yasağa uymayanlar, doğabilecek cezai sorumluluğu ve kitapçığın hazırlanmasındaki mali külfeti peşinen kabullenmiş sayılır.



**20 MAYIS 2017 TARİHİNDE YAPILAN**  
**ADALET BAKANLIĞI CEZA VE TEVKİFEVLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ UNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI**  
**18. GRUP: GIDA TEKNİSYENİ A SORU KİTAPÇIĞI CEVAP ANAHTARI**

- |       |       |
|-------|-------|
| 1. D  | 26. C |
| 2. A  | 27. A |
| 3. C  | 28. D |
| 4. D  | 29. B |
| 5. A  | 30. A |
| 6. B  | 31. C |
| 7. D  | 32. A |
| 8. C  | 33. D |
| 9. A  | 34. C |
| 10. B | 35. B |
| 11. C | 36. C |
| 12. C | 37. D |
| 13. B | 38. B |
| 14. C | 39. C |
| 15. A | 40. A |
| 16. D | 41. B |
| 17. B | 42. A |
| 18. D | 43. C |
| 19. A | 44. D |
| 20. C | 45. A |
| 21. B | 46. D |
| 22. D | 47. B |
| 23. A | 48. A |
| 24. B | 49. D |
| 25. A | 50. B |