



16

Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi

GÖREVDE YÜKSELME VE ÜNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI

29.06.2025



Aday Bilgileri

Adı:
Soyadı:
T.C. Kimlik No:
Kurum Sicil No:
Sınav Salonu:
Sıra No:
İmza:

1. Sınav süresi, Görevde Yükselme Sınavı için **120 dakika**; Ünvan Değişikliği Sınavı için **90 dakikadır**.
2. Sınavın ilk **30 dakikası** ile, son **15 dakikası** içinde salondan çıkmak yasaktır.
3. Bu sınavın değerlendirilmesi doğru cevap sayısı üzerinden yapılacaktır. **Yanlış cevaplarınız dikkate alınmayacaktır**. Bu nedenle kitapçıktaki tüm sorular için size doğru gelen seçeneği işaretleyerek cevapsız soru bırakmamanız yararınıza olacaktır.
4. Cevap kâğıdınıza yazacağınız her türlü yazı ve yapacağınız işaretlemeler için koyu yazan siyah kurşun kalem kullanmalısınız. Farklı bir kalem (tükenmez, mürekkepli, renkli vb.) kullananların sınavları geçersiz sayılır.
5. Test kitapçığındaki her sorunun yalnızca bir doğru cevabı vardır. Bir soru için birden fazla cevap seçeneği işaretlenmişse o soru yanlış cevaplanmış sayılacaktır.
6. Sınavda uyulacak diğer kurallar kitapçığın arka kapağında belirtilmiştir.

Bu kitapçığın her hakkı saklıdır. Hangi amaçla olursa olsun, testlerin tamamının veya bir kısmının KAEÜ'nin yazılı izni olmadan kopya edilmesi, fotoğrafının çekilmesi, herhangi bir yolla çoğaltılması, yayımlanması ya da kullanılması yasaktır. Bu yasağa uymayanlar, gerekli cezai sorumluluğu ve testlerin hazırlanmasındaki mali külfeti peşinen kabullenmiş sayılır.

Bu sayfa boş bırakılmıştır.

**ÜN VAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI
(MÜHENDİS - GIDA)**

1. Aşağıdakilerden hangisi Devlet tarafından kanunla kurulan üniversitelerin sahip olması gereken niteliklerden biri değildir?

- A) Bilimsel özerklik
- B) Kamu tüzel kişiliği
- C) Kazanç amacı gütmek
- D) Ortaöğretime dayalı çeşitli düzeylerde eğitim-öğretim vermek
- E) Bilimsel araştırma ve danışmanlık yapmak

2. 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu hangi kurumlarda çalışan memurlar hakkında uygulanır?

- A) Sadece Bakanlıklarda
- B) Özel şirketlerde
- C) Genel ve Katma Bütçeli Kurumlar, İl Özel İdareleri, Belediyeler ve bunlara bağlı kuruluşlarda
- D) Yalnızca üniversitelerde
- E) Sadece adliyelerde

3. Aşağıdakilerden hangisi 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'nda yer alan ilkelerden değildir?

- A) Güvenliğe sahip kılma
- B) Liyakat
- C) Eşitlik
- D) Gizlilik
- E) Sınıflandırma

4. Yükseköğretim Kurulu'nun (YÖK) görevlerinden biri aşağıdakilerden hangisidir?

- A) İlköğretim müfredatını belirlemek
- B) Üniversite giriş sınavlarını düzenlemek
- C) Yükseköğretim kurumlarının kurulmasını ve geliştirilmesini sağlamak
- D) Özel eğitim kurumlarını denetlemek
- E) Ortaöğretim kurumlarının denetimini sağlamak

5. 2547 sayılı Kanuna göre, yükseköğretim kurumlarında çalışan memurlara verilecek disiplin cezalarında uygulanacak hüküm hangisidir?

- A) Rektörlük tarafından belirlenen iç yönergeler
- B) Üniversite senatosunun belirlediği kurallar
- C) 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu hükümleri
- D) 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu Hükümleri
- E) Yükseköğretim Kurulu genelgeleri

6. 2809 sayılı Kanun'a göre, bir üniversitenin kurulabilmesi için asgari kaç fakülteye sahip olması zorunludur?

- A) 1
- B) 2
- C) 3
- D) 4
- E) 5

7. 2809 sayılı Kanun'a göre, yükseköğretim kurumlarının özellikle meslek yüksekokullarının öğrencilerine staj ve uygulama imkânı sağlamak amacıyla hangi kurum ve kuruluşlardan yararlanır?

- A) Üniversite senatolarından
- B) Özel eğitim kurumlarından
- C) Sivil toplum kuruluşlarından
- D) Bakanlıklar ile bağlı kamu kurum ve kuruluşlarından
- E) Yabancı yükseköğretim kurumlarından



**ÜNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI
(MÜHENDİS - GIDA)**

8. Resmî yazışmaların elektronik ortamda geçerli sayılması için aşağıdakilerden hangisi zorunludur?

- A) Belgenin çıktısının alınarak fiziksel ortamda saklanması
- B) El yazısıyla imzalanması
- C) e-Yazışma Teknik Rehberi'ne uygunluk ve güvenli elektronik imza ile imzalanması
- D) Faks ile gönderilmesi
- E) Sadece PDF formatında kaydedilmesi

9. Resmî belgelerde tarih bilgisi, tutanak, rapor, tebliğ-tebellüğ belgesi ve benzeri belgeler dışında belge üzerinde hangi alanda yer alır?

- A) Sayfanın alt kısmında ortalanarak
- B) Sol üst köşede, başlığın altında
- C) Sayı bilgisi ile aynı satırda, yazı alanının en sağında
- D) Belgenin eklerinde
- E) Belge eklerinin altında

10. Bilgi Edinme Hakkı Kanununun Uygulanmasına İlişkin Esas ve Usuller Hakkında Yönetmeliğine göre gerçek kişiler tarafından “yazılı yapılacak” bilgi edinme başvurularında aşağıdaki bilgilerden hangisi zorunlu değildir?

- A) Ad ve soyad
- B) İmza
- C) Oturma yeri veya iş adresi
- D) T.C. kimlik numarası (yazılı başvuruda)
- E) İstenen bilgi veya belgenin açık tanımı

11. Patojen mikroorganizma nedir?

- A) Gıdada bozulmaya neden olan mikroorganizmalar
- B) Hastalığa neden olan mikroorganizmalar
- C) Faydalı fermentasyon yapan mikroorganizmalar
- D) Gıdaların raf ömrünü uzatan mikroorganizmalar
- E) Sadece havada bulunan mikroorganizmalar

12. Filtrasyon işleminin temel amacı nedir?

- A) Sıvı gıdanın konsantrasyonunu artırmak
- B) Sıcaklığı düşürmek
- C) Gazları sıvıdan ayırmak
- D) Yağları sudan ayırmak
- E) Katı fazı, sıvı veya gaz fazdan ayırmak

13. Pastörizasyonun temel amacı nedir?

- A) Gıdadaki patojen mikroorganizmaları inaktive etmek
- B) Gıdadaki tüm mikroorganizmaları yok etmek
- C) Gıdanın besin değerini tamamen ortadan kaldırmak
- D) Gıdanın rengini değiştirmek
- E) Gıdanın su aktivitesini artırmak

14. Çapraz bulaşma (cross-contamination) nedir?

- A) Gıdanın sıcaklığının hızla değişmesi
- B) Bir gıdadan veya yüzeyden diğerine tehlikeli maddelerin transferi
- C) Gıdanın paketleme hatası nedeniyle bozulması
- D) Gıdanın havadan nem çekmesi
- E) Gıdanın doğal olarak toksin üretmesi



**ÜNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI
(MÜHENDİS - GIDA)****15. Karbonhidratların temel yapı taşı nedir?**

- A) Aminoasitler
- B) Yağ asitleri
- C) Nükleotitler
- D) Monosakkaritler
- E) Gliserol

16. Bir gıda işletmesinde Kalite Kontrol'ün temel amacı nedir?

- A) Ürünlerin belirlenen standartlara uygunluğunu kontrol etmek
- B) Yeni ürün formülleri geliştirmek
- C) Pazarlama stratejileri oluşturmak
- D) Tedarik zincirini yönetmek
- E) Enerji verimliliğini artırmak

17. Kurutmada temel amaç nedir?

- A) Gıdanın rengini iyileştirmek
- B) Gıdanın protein içeriğini artırmak
- C) Gıdaya aroma katmak
- D) Gıdanın yağ içeriğini azaltmak
- E) Gıdadaki su içeriğini azaltarak raf ömrünü uzatmak

18. Aerobik mikroorganizmalar için hangi gaz gereklidir?

- A) Karbondioksit
- B) Azot
- C) Oksijen
- D) Metan
- E) Kükürt Dioksit

19. Fermantasyon işlemi, mayalar dışında hangi canlılar tarafından da gerçekleştirilebilir?

- A) Virüsler
- B) Parazitler
- C) Bakteriler
- D) Küfler
- E) Algler

20. Gıda temas yüzeylerinin sanitasyonu neden önemlidir?

- A) Hoş bir koku ve görüntü sağlamak için
- B) Ekipmanın ömrünü uzatmak için
- C) Ürünlerin ağırlığını azaltmak için
- D) Mikrobiyal yükü güvenli seviyelere indirmek için
- E) Renk değişimlerini önlemek için

21. Maillard reaksiyonu sonucunda gıdalarda ne gibi değişiklikler gözlenir?

- A) Sadece vitamin kaybı oluşur
- B) Kahverengileşme ve aroma oluşur
- C) Donma noktası düşer
- D) Su buharlaşır
- E) pH'nı yükselir

22. İzlenebilirlik (traceability) sistemi gıda güvenliğindeki temel önemi nedir?

- A) Ürünlerin pazarlamasını kolaylaştırma, satışı hızlandırma
- B) Depolama alanını küçültme, verimliliği artırma
- C) Gıda güvenliği sorunlarında ürünleri geri çağırmayı ve kaynağı belirlemeyi sağlama
- D) Enerji tasarrufu sağlama, sürdürülebilirliği artırma
- E) Üretim hızını artırma, karlılığı yükseltme

**ÜN VAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI
(MÜHENDİS - GIDA)**

23. Sprey kurutma (spray drying) genellikle hangi tip gıdalar için kullanılır?

- A) Katı, sert gıdalar (örn. tahıllar)
- B) Yağ oranı çok yüksek gıdalar
- C) Çok düşük su aktivitesine sahip gıdalar
- D) Sıvı veya püre halindeki ısıya duyarlı gıdalar
- E) Sadece taze meyve ve sebzeler

24. HACCP planının ilk üç prensibi sırasıyla nedir?

- A) Tehlike Analizi, CCP'lerin belirlenmesi, Kritik limitlerin belirlenmesi
- B) Doğrulama, Geçerli Kılma, Eğitim
- C) Monitöring, Düzeltici Faaliyetler, Kayıt Tutma
- D) CCP'lerin belirlenmesi, Tehlike Analizi, Kritik limitlerin belirlenmesi
- E) Kritik limitlerin belirlenmesi, CCP'lerin belirlenmesi, Tehlike Analizi

25. Gıdalardaki su aktivitesi (aw) kavramı neyi ifade eder ve mikrobiyal büyüklükle ilişkisi nedir?

- A) Gıdadaki toplam su miktarı; yüksek aw mikrobiyal büyümeyi hızlandırır.
- B) Gıdanın donma noktası; düşük aw donmayı kolaylaştırır.
- C) Gıdadaki kullanılabilir su miktarı; düşük aw mikrobiyal büyümeyi sınırlar.
- D) Gıdanın pH değeri; yüksek aw asitliği artırır.
- E) Gıdanın tuz içeriği; düşük aw tuzluluğu artırır.

26. Clostridium botulinum sporlarının inaktivasyonu için gereken minimum ısı işlem neye eşittir?

- A) Pastörizasyon (örn. 72°C, 15 sn)
- B) Kaynatma (100°C)
- C) Dondurma (-18°C)
- D) Oda sıcaklığında bekletme
- E) Ticari sterilizasyon (121°C, belirli süre)

27. Ekstrüzyon teknolojisinin gıda endüstrisindeki kullanım alanları nelerdir?

- A) Süt ve süt ürünleri üretimi
- B) Sıvı yağ üretimi
- C) Taze meyve ve sebze paketlenme
- D) Et işleme
- E) Makarna, cips, kahvaltılık gevrek üretimi

28. Bakteriyel spor oluşumu hangi koşullarda tetiklenir?

- A) Bol miktarda besin ve ideal sıcaklıkta
- B) Olumsuz çevresel koşulları (besin yetersizliği, sıcaklık değişimi)
- C) Yüksek pH ve nemde
- D) Sadece ışık varlığında
- E) Sadece çok düşük oksijen seviyelerinde

**ÜNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI
(MÜHENDİS - GIDA)**

29. Enzimatik esmerleşme/kararma reaksiyonunu (enzymatic browning) önlemek için kullanılan yöntemlerden biri değildir?

- A) Isıl işlem
- B) İndirgeyici ajanlar kullanma
- C) Tuz ekleme
- D) Oksijenin uzaklaştırılması
- E) pH düşürme

30. Sterilizasyon ve pastörizasyon arasındaki temel fark nedir?

- A) Sterilizasyon soğuk işlem, pastörizasyon sıcak işlemdir.
- B) Sterilizasyon tüm mikroorganizmaları (sporlar dahil) inaktive ederken, pastörizasyon sadece patojenleri ve bozulmaya yol açanların çoğunu inaktive eder.
- C) Pastörizasyon sadece sıvı gıdalar için, sterilizasyon katı gıdalar içindir.
- D) Sterilizasyon kimyasal, pastörizasyon fiziksel işlemdir.
- E) Sterilizasyon kısa süreli, pastörizasyon uzun sürelidir.

31. Retrogradasyon (retrogradation) nedir ve ekmek bayatlaması ile ilişkisi nedir?

- A) Proteinlerin ısı ile pıhtılaşmasıdır; ekmek kabuğunun sertleşmesine neden olur.
- B) Jelatinize nişastanın soğuma sırasında kristal yapısını geri kazanması; ekmekte bayatlamaya neden olan temel faktörlerden biridir.
- C) Yağların oksidasyonu sonucu oluşan acılaşmadır; ekmekte istenmeyen tatlar oluşturur.
- D) Şekerlerin karamelize olmasıdır; ekmek renginin koyulaşmasına neden olur.
- E) Vitaminlerin ısı ile parçalanmasıdır; ekmeğin besin değerini düşürür.

32. Gıdalardaki protein denatürasyonu ne anlama gelir ve hangi faktörler buna neden olur?

- A) Proteinlerin doğal tadını kaybetmesi; asitler neden olur.
- B) Proteinlerin aminoasitlere parçalanması; sadece enzimler neden olur.
- C) Protein yapısının geri dönüşümsüz bozulması; ısı, pH değişimi gibi faktörler neden olur
- D) Proteinlerin renklendirilmesi; sadece ışık neden olur.
- E) Proteinlerin su çekerek şişmesi; sadece nem neden olur.

33. HACCP sisteminde doğrulama (verification) ve geçerli kılma (validation) arasındaki fark nedir?

- A) Geçerli kılma (validation), planın bilimsel/teknik olarak doğru olduğunu kanıtlamak; Doğrulama (verification) ise planın uygulandığını ve etkin çalıştığını göstermektir.
- B) Doğrulama, düzeltici faaliyetler; Geçerli kılma, monitöringdir.
- C) Doğrulama, planı oluşturmak; Geçerli kılma, planı uygulamaktır
- D) Doğrulama, sadece kayıt tutmak; Geçerli kılma, sadece eğitim vermektir.
- E) Doğrulama, tehlike analizi yapmak; Geçerli kılma, CCP belirlemektir.

34. Bir pompa seçimi yapılırken debi ve basma yüksekliği yanında dikkate alınması gereken en önemli akışkan özelliği nedir?

- A) Viskozite
- B) Renk
- C) Koku
- D) Ağırlık
- E) Ambalaj türü



**ÜNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI
(MÜHENDİS - GIDA)**

35. Aşağıdakilerden hangisi soğuk sterilizasyon yöntemlerinden birisidir?

- A) Vakum paketlenme
- B) Konserveleme
- C) Kurutma
- D) Fermentasyon
- E) Işınlama

36. Yağların hidrojene edilmesi işleminin amacı ve potansiyel dezavantajı nedir?

- A) Yağları daha sıvı hale getirmek; besin değerini artırmak.
- B) Yağları daha kararlı hale getirmek; vitamin kaybına yol açmak.
- C) Yağları tamamen parçalamak; enerji değerini düşürmek.
- D) Sıvı yağları katı veya yarı katı hale getirmek; trans yağ oluşumu riski.
- E) Yağlardan tuzu uzaklaştırmak; lezzet kaybına neden olmak.

37. Escherichia coli O157:H7'nin gıda güvenliği açısından asıl önemi nedir ve bulaşma yolları nelerdir?

- A) Gıdada gaz üretmesi; fermente ürünlerde bulunur.
- B) Gıdanın rengini değiştirmesi; sütte bulunur.
- C) Gıdada spor oluşturmaları; konserve gıdalarda bulunur.
- D) Gıdada toksin üretmesi; az pişmiş kıyma, kontamine sebzeler.
- E) Soğukta üremesi; dondurulmuş ürünlerde bulunur.

38. Süt ve süt ürünleri endüstrisinde membran filtrasyon (mikrofiltrasyon) teknolojisinin kullanım alanlarından biridir?

- A) Sütün pişirilmesi.
- B) Sütün dondurulması.
- C) Bakteri sayısını azaltılması.
- D) Paynirin ağartılması.
- E) Sütün aromasının değiştirilmesi.

39. Fajlar (bakteriyofajlar) nedir ve gıda endüstrisinde potansiyel kullanımları nelerdir?

- A) İnsanları enfekte eden virüsler; gıda güvenliği için faydalıdır.
- B) Bakterileri enfekte eden virüsler; istenmeyen bakterileri kontrol etmek için kullanılabilir.
- C) Mantarları enfekte eden virüsler; gıda bozulmasına neden olurlar.
- D) Spor oluşturan bakteriler; gıdalarda toksin üretirler.
- E) Probiyotik bakteriler; sindirim sistemine faydalıdır.

40. Vakum paketlenmenin gıda ürünlerinin raf ömrü üzerindeki en önemli etkisi nedir?

- A) Ürünü ışıktan ve ısıdan korur.
- B) Mikrobiyal aktiviteyi hızlandırır.
- C) Ürünün nemini artırarak bozulmayı hızlandırır.
- D) Ürünün rengini ve aromasını iyileştirir.
- E) Oksijen seviyesini düşürerek aerobik mikroorganizmaların ve oksidatif reaksiyonların gelişimini yavaşlatır.



**ÜN VAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI
(MÜHENDİS - GIDA)**

41. Gıdalardaki toplam diyet lifi (dietary fiber) nedir ve sağlık üzerindeki etkileri nelerdir?

- A) Vitamin ve minerallerin kaynağıdır, sağlığı olumlu etkiler.
- B) Sindirilebilen bir bileşendir; kan şekerini hızla yükseltir.
- C) Yağların bir türüdür; kolesterolü yükseltir.
- D) İnsan sindirim enzimlerince sindirilemeyen karbonhidratlar ve lignindir; sindirim sağlığı, kan şekeri kontrolü, kolesterolü düşürmeyi sağlar
- E) Proteinlerin yapı taşıdır; kas gelişimine katkı sağlar

42. Gıda proses tasarımında atık yönetimi neden önemli bir parametredir?

- A) Ürünün rengini belirlemek için.
- B) Ekipmanların boyutunu ayarlamak için.
- C) Pazarlama stratejilerini belirlemek için.
- D) Personel sayısını azaltmak için.
- E) Çevresel düzenlemelere uyum, sürdürülebilirlik sağlamak için.

43. Dondurarak kurutma (freeze drying/liyofilizasyon) işlemi için aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

- A) Çok hızlıdır, maliyeti düşüktür; ürün kalitesi düşüktür.
- B) Ürün kalitesi yüksektir, maliyet yüksektir, işlem süresi uzundur.
- C) Sadece sıvı ürünler için uygundur; enerji tüketimi düşüktür.
- D) Sadece katı ürünler için uygundur; ürünün ağırlığını artırır.
- E) Düşük sıcaklık kullanır; sadece sporları inaktive eder.

44. Bakteriyel büyüme eğrisinin fazları nelerdir ve gıda proseslerinde hangileri dikkate alınmalıdır?

- A) Başlangıç, Bitiş; Sadece Başlangıç fazı dikkate alınır.
- B) Lag, Log (Exponential), Stationary, Decline (Death); Lag ve Log fazları hızlı üreme riskini gösterir, Stationary faz spor oluşumu veya toksin üretimi için önemli olabilir.
- C) Log ve Death fazları; sadece bu fazlarda risk vardır.
- D) Sadece Stationary faz; sadece bu fazda mikroorganizmalar ürer.
- E) Sadece Lag fazı; sadece bu fazda toksin üretilir.

45. Gıda endüstrisindeki yasal düzenlemelerin (kodeksler, yönetmelikler) önemi nedir?

- A) Yeni tarifler oluşturmak
- B) Gıdaların fiyatını belirlemek için.
- C) Ürün kalitesini standartlaştırmak için
- D) İthalatı engellemek için.
- E) İhracatı tamamen serbestleştirmek için.

46. Proteinlerin izoelektrik noktası nedir ve peynir üretiminde önemi nedir?

- A) Proteinlerin en yüksek çözünürlüğe sahip olduğu sıcaklık; peynir telemesinin erimesini sağlar.
- B) Proteinlerin tamamen sindirildiği pH değeri; peynirin sindirimini kolaylaştırır.
- C) Proteinlerin tamamen denatüre olduğu sıcaklık; peynirin sterilize olmasını sağlar.
- D) Protein molekülünün net elektriksel yükünün sıfır olduğu pH değeri; kazein peynir pıhtılaşması için bu noktada çökelir.
- E) Proteinlerin en hızlı reaksiyona girdiği pH değeri; peynirin olgunlaşmasını hızlandırır.



**ÜNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI
(MÜHENDİS - GIDA)**

47. Kristalleşme sırasında "çekirdeklenme" (nucleation) ve "büyüme" (growth) fazları arasındaki fark nedir?

- A) Çekirdeklenme kristallerin erimesi, büyüme kristallerin donmasıdır.
- B) Çekirdeklenme var olan kristallerin büyümesi, büyüme yeni kristallerin oluşmasıdır.
- C) Çekirdeklenme yeni kristal taneciklerinin oluşmasıdır; büyüme mevcut taneciklerin üzerine madde birikerek boyutlarının artmasıdır.
- D) Çekirdeklenme sadece ısı ile, büyüme sadece basınç ile gerçekleşir.
- E) Çekirdeklenme sadece katı maddelerde, büyüme sadece sıvı maddelerde olur.

48. Fermente et ürünlerinde renk oluşumu ve stabilitesini sağlayan temel kimyasal reaksiyon nedir?

- A) Nitritlerin miyogloblin ile reaksiyonu sonucu nitrozo-miyoglobin oluşumu.
- B) Proteinlerin denatürasyonu sonucu beyazlaşma.
- C) Yağların oksidasyonu sonucu kahverengileşme.
- D) Şekerlerin karamelize olması sonucu kahverengileşme.
- E) Klorofilin parçalanması sonucu renk değişimi.

49. Polifenol oksidaz (PPO) enziminin gıdalardaki etkisi nedir ve nasıl kontrol edilir?

- A) Yağların sindirimini sağlar; sadece pH artışı ile kontrol edilir.
- B) Proteinlerin pıhtılaşmasına neden olur; sadece tuz eklenmesi ile kontrol edilir.
- C) Nişastanın jelatinizasyonunu sağlar; sadece soğutma ile kontrol edilir.
- D) Şekerlerin fermente olmasını sağlar; sadece oksijen eklenmesi ile kontrol edilir.
- E) Meyve ve sebzelerde enzimatik kararmaya neden olur; ısıtma, pH düşürme ile kontrol edilir.

50. Bir non-Newtonian akışkan için (örn. mayonez), viskozite kavramını açıklayınız ve "akma sınırı" (yield stress) olan bir akışkanın boru içindeki akış profili nasıl olur?

- A) Viskozitesi sabittir; borunun her yerinde hız profili paraboliktir.
- B) Viskozitesi sadece sıcaklığa bağlıdır; borunun merkezinde hız en düşüktür.
- C) Viskozitesi kesme hızına bağlıdır; akma sınırı olan akışkan (Bingham plastik gibi) borunun merkezinde akma sınırını aşana kadar katı gibi davranır ve tek bir fiş (plug flow) halinde ilerler.
- D) Viskozitesi basınçla artar; borunun cidarlarında hız en yüksektir.
- E) Viskozitesi yoğunluğa eşittir; akış profilini sadece boru çapı belirler.



Bu sayfa boş bırakılmıştır.

SINAVDA UYULMASI GEREKEN KURALLAR

1. 2025 KAEÜ Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği Sınavına Nüfus Cüzdanı, Pasaport ya da KAEÜ Personel Kimlik Kartının aslı ve Sınav Giriş Belgesi olmadan girilemez. Bu şekilde sınava giren adayların sınavları iptal edilecektir.
2. **Cep telefonu** ile sınava girmek kesinlikle yasaktır. Çağrı cihazı, telsiz vb. haberleşme araçları, cep bilgisayarı ve saat fonksiyonu dışında fonksiyonu olan saat vb. her türlü bilgisayar özelliği bulunan cihazlarla, ayrıca silah vb. teçhizatla, müsvedde kâğıdı, defter, kitap, sözlük, sözlük işlevi olan elektronik aygıt, hesap makinesi, hesap cetveli, pergel, açölçer, cetvel vb. araçlarla da sınava girmek yasaktır. Bu araçlarla sınava girmek isteyen veya sınava giren adayların kimlik bilgileri mutlaka Salon Sınav Tutanağına yazılacak, bu adayların sınavı iptal edilecektir.
3. Bu sınavda verilen toplam cevaplama süresi Görevde Yükselme Sınavı için **120 dakika**, Unvan Değişikliği Sınavı için **90 dakikadır**. Sınav başladıktan sonra **ilk 30 dakika ve sınavın son 15 dakikası** içinde adayın sınavdan çıkmasına izin verilmeyecektir. Cevaplamayı süre bitmeden tamamlarsanız, cevap kâğıdınızı ve soru kitapçığınızı salon görevlilerine teslim ederek sınav salonundan ayrılabilirsiniz. Sınav süresinin bittiği ilan edildiğinde cevap kâğıtları ve soru kitapçıkları salon görevlileri tarafından toplanmaya kadar yerlerinizde kalınız.
4. Sınav süresince adayların tuvalet vb. ihtiyaçlarını gidermek için sınav salonundan çıkmaları kesinlikle yasaktır. Sınav salonundan, her ne sebeple olursa olsun, dışarı çıkan bir aday tekrar sınav salonuna alınmayacaktır.
5. Sınav süresince görevlilerle konuşmak ve onlara soru sormak yasaktır. Aynı şekilde görevlilerin de adaylarla yakından ve alçak sesle konuşmaları; ayrıca, adayların birbirinden kalem, silgi vb. şeyleri istemeleri kesinlikle yasaktır.
6. Sınav sırasında kopya çeken, çekmeye kalkışan, kopya veren, kopya çekilmesine yardım edenlerin kimlik bilgileri, Salon Sınav Tutanağına yazılacak ve bu adayların sınavları geçersiz sayılacaktır. **Görevliler kopya çekmeye veya vermeye kalkışanları uyarmak zorunda değildir, sorumluluk size aittir. Cevap kâğıdınızı başkaları tarafından görülmeyecek şekilde tutmanız gerekmektedir.** Sınav görevlileri bir salonda, sınavın kurallara uygun biçimde yapılmadığını, toplu kopya girişiminde bulunulduğunu raporunda bildirdiği takdirde, K.A.E.Ü. takdir hakkını kullanarak bu salonda sınava giren tüm adayların sınavını geçersiz sayabilir.
7. Adaylar, görevlilerin her türlü uyarılarına uymak zorundadır. Gerektiğinde görevliler oturduğunuz yerleri de değiştirebilir. Sınavınızın geçerli sayılması, her şeyden önce sınav kurallarına uymanıza bağlıdır. Kurallara aykırı davranışta bulunanların ve yapılacak uyarılara uymayanların kimlik bilgileri tutanağa yazılacak ve sınavları geçersiz sayılacaktır.
8. Cevap kâğıdında ilgili alanları doldurmanız gerekmektedir. **Cevap kâğıdına yazılacak her türlü yazıda ve yapılacak bütün işaretlemelerde kurşun kalem kullanılacaktır.** Tükenmez kalem ve dolmakalem kesinlikle kullanılmayacaktır. **Cevapların cevap kâğıdına işaretlenmiş olması gerekir. Soru kitapçığına işaretlenen cevaplar geçerli değildir.**
9. Soru kitapçığınızı aldıktan sonra Salon Başkanının talimatıyla kitapçıktaki sayfaların eksik olup olmadığını, kitapçıkta basım hatalarının bulunup bulunmadığını kontrol ediniz. Eğer soru kitapçığında eksik ve/veya hatalı sayfa var ise soru kitapçığının değiştirilmesi için derhal Salon Başkanına başvurunuz.
10. Cevaplamaya geçmeden önce, size verilecek soru kitapçığının üzerinde ayrılan yere **adınızı, soyadınızı, T.C. Kimlik Numaranızı, Kurum Sicil Numaranızı, Sınav Salon Numarasını ve Sıra Numaranızı** yazınız. Sınav sonunda soru kitapçıkları toplanacak ve K.A.E.Ü. Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezinde tek tek incelenecektir. Soru kitapçığının tek bir sayfası bile eksik olursa sınavınız geçersiz sayılacaktır. Cevap kâğıdına ve soru kitapçığına yazılması ve işaretlenmesi gereken bilgilerde bir eksiklik ve/veya yanlışlık olması halinde sınavınızın değerlendirilmesi mümkün değildir. Tarafınızdan yazılması ve işaretlenmesi gereken bu bilgilerde eksiklik ve/veya yanlışlık olması halinde durumunuz salon sınav tutanağında belirtilecektir.
11. Soru kitapçığının sayfalarındaki boş yerleri müsvedde olarak kullanabilirsiniz.
12. **Soruları ve sorulara verdiğiniz cevapları ayrı bir kâğıda yazıp bu kâğıdı dışarı çıkarmanız kesinlikle yasaktır.**
13. Sınav salonundan ayrılamadan önce soru kitapçığınızı ve cevap kâğıdınızı salon görevlilerine teslim etmeyi unutmayınız.
14. Sınava başvuran/giren adaylar sınavda uygulanacak kuralları önceden kabul etmiş sayılır.
15. Değerlendirme 100 (yüz) puan üzerinden yapılacak, puan hesaplamasında $[Puan = (Doğru Sayısı/Soru Sayısı) \times 100]$ formülü kullanılacak, yuvarlama yapılmayacak, puanın küsuratlı olması halinde virgülden sonra iki hane dikkate alınacaktır. Yanlış cevaplar sınav sonucuna etki etmeyecektir. Değerlendirme sırasında iptal edilen soru(lar) olması durumunda, bu sorular değerlendirme dışı bırakılacaktır. Değerlendirme dışı bırakılan soruların puan değeri eşit şekilde diğer sorulara dağıtılacaktır.



T.C.
KIRŞEHİR AHI EVRAN ÜNİVERSİTESİ
GÖREVDE YÜKSELME VE ÜNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI 2025
SINAV CEVAP ANAHTARI

☒

T.C. Kimlik No

Adı

Soyadı

Başvurduğu Unvan **MÜHENDİS - GIDA**

Sınav Süresi

Sınav Salon No

Sıra No

Tüm sınav kurallarını okudum,
anladım, kabul ediyorum.

Adı

Soyadı

İmza

TEST GRUBU

(A)

(B)

Paraf

Paraf

☐ Aday sınava girmedir.

T.C. KİMLİK NO

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

CEVAPLAR

1	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	41	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
2	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	42	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
3	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	43	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
4	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	44	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
5	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	45	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
6	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	46	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
7	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	47	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
8	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	48	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
9	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	49	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
10	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	50	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
11	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	51	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
12	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	52	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
13	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	53	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
14	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	54	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
15	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	55	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
16	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	56	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
17	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	57	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
18	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	58	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
19	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	59	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
20	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	60	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
21	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	61	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
22	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	62	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
23	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	63	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
24	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	64	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
25	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	65	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
26	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	66	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
27	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	67	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
28	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	68	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
29	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	69	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
30	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	70	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
31	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	71	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
32	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	72	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
33	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	73	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
34	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	74	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
35	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	75	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
36	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	76	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
37	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	77	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
38	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	78	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
39	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	79	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
40	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	80	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)



AHİSEM

KIRŞEHİR AHI EVRAN ÜNİVERSİTESİ
SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA VE ARASTIRMA MERKEZİ