



**T.C.**  
**GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI**  
**GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK UZMANLIK SINAVI**  
**ARALIK 2011**

# GIDA MÜHENDİSLİĞİ

<u>Soru Grubu</u>	<u>Soru no</u>
ALAN BİLGİSİ	1-36
GENEL KÜLTÜR - GENEL YETENEK	37-48
KURUM MEVZUATI	49-60

### ADAYIN

ADI : .....

SOYADI : .....

T.C KİMLİK NUMARASI : .....

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

\*Yukarıdaki Bilgileri Doldurmayı Unutmayınız.

### Genel Açıklama

1. Bu kitapçıkta **60 soru vardır**. Cevaplamaya istediğiniz sorudan başlayabilirsiniz.
2. Sınav süresi **90 dakikadır**.
3. İşaretlemelerinizi yumuşak uçlu kurşun kalem ile işaretleme yapacağınız alanı taşırmadan yapınız.
4. Değiştirmek istediğiniz bir cevabı, cevap kâğıdını yıpratmadan siliniz.
5. Değerlendirme optik okuyucu ile yapılacağı için cevap kâğıdını katlamayınız, buruşturmayınız ve gereksiz işaret koymayınız.
6. Testte her soru için tek bir doğru cevap şıkkı 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 işaretleme yararınıza olabilir.
8. Boş yerleri müsvedde olarak kullanabilirsiniz.

## ALAN BİLGİSİ

1. Aşağıdaki gıda maddesinin su aktivitesi ile gıda maddesinde oluşan istenmeyen tepkimeler arasındaki ilişkilerden hangisi doğrudur?

- A) Gıda maddelerinde bulunan doymamış yağ asitleri düşük su aktivitesi değerlerinde bile indirgenmektedir.
- B) Enzimatik olmayan esmerleşme, gıdanın su aktivitesi 0,70'in üstünde maksimum hız gösterir.
- C) Gıda maddelerindeki enzimatik tepkimelerde su aktivitesi ile enzim aktivitesi doğru orantılı olarak artar.
- D) Gıda maddesinin su aktivitesi ile askorbik asidin bozulma hızı ters orantılıdır.

2. Kimyasal yapısına göre monosakkarit grubunda yer alan karbonhidrat aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Maltoz
- B) Gliseraldehit
- C) Rafinoz
- D) Melezitoz

3. Aşağıdaki karbonhidratlardan tatlılık derecesi en yüksek olanı hangisidir?

- A) Sakaroz
- B) Glukoz
- C) İvert şeker
- D) Fruktoz

4. Aşağıdakilerden hangisi hidrofob makromoleküllerden değildir?

- A) Glikojen
- B) Lignin
- C) Kütin
- D) Suberin

5. Aminoasitlerin sınıflandırılmasında aşağıdakilerden hangisi dikkate alınmaz?

- A) Aminoasit moleküllerinin zincir ve halka yapılarına göre sınıflandırma yapılı.
- B) Aminoasit molekülündeki karboksil ve amino gruplarının sayısı dikkate alınarak sınıflandırma yapılı.
- C) Aminoasitlerin çeşitli çözeltilerdeki tepkime özelliklerine göre sınıflandırma yapılı.
- D) Aminoasitlerin apolar-eksojen zincir özelliğine göre sınıflandırma yapılı.

6. Aşağıdakilerden hangisi aminoasitlerin fiziksel özelliklerindedir?

- A) Amino gruplarının tepkimeleri
- B) UV absorpsiyon özelliği
- C) Karboksil gruplarının tepkimeleri
- D) Aminoasitlerin bozulma tepkimeleri

7. Aşağıdakilerden hangisi gıdalarda bulunan doğal lezzet bileşenlerindedir?

- A) Alkoller
- B) Glikozitler
- C) Esterler
- D) Aldehitler

8. Aşağıdakilerden hangisi gıda maddelerinde antimikrobiyel katkı maddesi olarak kullanılmaz?

- A) Parabenler
- B) Sülfidler
- C) Amarant
- D) Benzoik asit ve tuzları

9. Aşağıdakilerden hangisi gıda maddelerinde kullanılan yapay renklendiricilerin çözünürlüklerine göre sınıflandırılmasında yer almaz?

- A) Suda çözünen renklendiriciler
- B) Lake renklendiriciler
- C) Yağda çözünen renklendiriciler
- D) İyonik renklendiriciler

10. Aşağıdakilerden hangisi çeşitli yöntemlerle bitkisel ve hayvansal kaynaklardan elde edilen doğal lezzet maddelerine örnek teşkil etmez?

- A) Uçucu yağlar
- B) Oksijene terpenler
- C) Oleoresinler
- D) İzolatlar

11. Aşağıdakilerden hangisi Maillard Reaksiyonunu açıklamaktadır?

- A) Şeker erime noktasının üzerinde ısıtılma işlemi tabii tutulursa su kaybeder ve kütle kahverengine dönüşür.
- B) Azalan bir şekerin bir aminoasitle ısıtılma reaksiyona girmesi sonucu meydana gelir.
- C) Di-keetonlar ve  $\alpha$ -aminoasitlerle reaksiyona girerek bir karbon atomu kaybeder ve aldehit ve keetonlar açığa çıkar.
- D) Isıtılma işlemi sonucu aminoketonların dehidrasyon ve dehidrojenasyonu yolu ile meydana gelir.

12. Aşağıdaki ifadelerden hangisi gıdalarda istenmeyen aroma oluşum nedenlerinden birisi değildir?

- A) Çevre veya ambalaj materyalinden
- B) Genetik faktörlerden
- C) Besi hayvanının beslenmesinden
- D) Bitki besin elementlerinden

13. Aşağıdakilerden hangisi yağların fiziksel özellikleriyle ilgili doğru bir ifadedir?

- A) Kısa zincirli yağ asitlerinin oluşturduğu gliseritler suda çözünmezler, uzun zincirli yağ asitlerinin oluşturduğu gliseritler suda az çözünürler.
- B) Gliseritlerin bir kısmı eter, benzen gibi organik çözücülerde iyi bir şekilde çözünürler.
- C) Yağların ergime noktaları içerdikleri yağ asitlerinin ergime noktalarından daha yüksektir.
- D) Yağlarda doymuş yağ asitleri fazlaysa ergime noktası düşük, doymamış yağ asitleri fazlaysa ergime noktaları yüksektir.

14. Aşağıdaki karbonhidratlardan hangisi şeker olmayan polisakkaritlerdendir?

- A) Arabinoz
- B) Ksiloz
- C) Ksilan
- D) Maltoz

15. Aşağıdakilerden hangisi gıda ingredientlerinden olan yağ ikame maddeleri ile ilgili yanlış bir ifadedir?

- A) Hacim vermek amacıyla kullanılan yağ ikame maddeleri gıdanın kalori değerinde azalma sağlar.
- B) Yağ ile yer değiştiren hacim artırıcı maddeler; “Yağ yerine geçen maddeler” ve “Yağ taklitleri” olarak iki gruba ayrılır.
- C) Yağ ikame maddeleri, ester bağları amilaz enziminin hidrolize edilen yağ asidi bazlı ürünlerdir.
- D) Yağ taklitleri karbonhidrat veya protein bazlı ürünler olup gıda içerisinde doğal katı ve sıvı yağların özelliklerini taklit ederler.

16. Aşağıdaki yağlardan hangisi işleme teknolojisi gereği rafinasyon aşaması gerektirmez?

- A) Ayçiçeği yağı
- B) Zeytinyağı
- C) Fındık yağı
- D) Soya yağı

17. Aşağıdaki ifadelerden hangisi hatalıdır?

- A) Ete kırmızı rengini veren myoglobin birden fazla polipeptit zincirinden oluşmuştur.
- B) Çeşitli fermente ürünlerde bulunabilen biyogen aminler biyolojik olarak aktif yapılardır.
- C) Proteinlerin hidroliz ürünleri olan proteazlar, peptonlar, peptidler ve aminoasitler genelde acı tattadır.
- D) Proteinler nötral tuz çözeltileri, sulu asit ve baz çözeltileriyle %70-80'lik alkolde çözünebilmektedirler.

18. Aşağıdakilerden hangisi kas proteinlerindedir?

- A) Retikulin
- B) Metaproteinler
- C) Sarkoplazmik proteinler
- D) Kromoproteinler

19. Aşağıdakilerden hangisi botulizme aracı gıdalardandır?

- A) Salamura et ürünleri
- B) Taze peynirler
- C) Kanatlı etleri
- D) Dondurma

20. Aşağıdaki ifadelerden hangisi Uluslararası Gıda Kodeks Komisyonu tarafından yapılan "Stabilizör" tanımlamasına karşılık gelmektedir?

- A) Gıda içerisinde iki veya daha fazla birbiriyle karışmayan maddelerin düzenli bir şekilde dağılımını sağlayan maddedir.
- B) Gıda maddelerinin dokularını sıkıştıran jelleştirme ajanlarıyla etkileşerek jelin sağlamlaştırılmasını sağlayan maddedir.
- C) Sıvı veya katı gıdalar içerisinde gaz fazının oluşumunu ve tekdüze bir şekilde dağılımını sağlayan maddedir.
- D) Su veya hava dışında, gıdanın enerji değerinde bir değişikliğe neden olmadan sadece yapısının homojen olmasını sağlayan maddedir.

21. Aşağıdaki ifadelerden hangisi buğday proteinlerinden biri olan glutenin özellikleri arasında yer almaz?

- A) Gluten buğday tanesinin endosperm kısmında bulunur.
- B) Gluten hamura viskoelastik bir yapı kazandırır.
- C) Unlu mamullerin hazırlanmasında glutenin işlevleri önemli yer tutar.
- D) Düşük molekül ağırlıklı gluteninler hamurun kuvveti ve ağ yapısıyla ilgilidir.

22. Aşağıdakilerden hangisi unun pişme kalitesini ve rengini düzeltmek amacıyla kullanılan un işleme ajanlarının sınıflandırılmasında yer almaz?

- A) Enzimler
- B) Katalizörler
- C) İndirgen maddeler
- D) Yükseltgen maddeler

23. Aşağıdaki ifadelerden hangisi hatalıdır?

- A) Amilazların en yaygın olarak kullanıldığı gıda endüstrisi alanları ekmekçilik, tatlı şurup ve bira üretimidir.
- B) Sakkaroz invertaz enzimi ile glukoz ve fruktoza parçalanarak invert şeker elde edilir.
- C) Bazı mayalardan elde edilen glukoz oksidaz enzimi, meyve suları, bira, şarap gibi ürünlerde eser miktarda bulunan oksijenin ortamdan uzaklaştırılmasını sağlar.
- D) Lipoksinaz enzimi hayvansal ürünlerde izoenzimler halinde bulunmaktadır.

24. Aşağıdaki enzimlerden hangisi süt ve ürünlerinde kullanılmaktadır?

- A) Lipaz
- B) Katalaz
- C) Proteaz
- D) Amilaz

25. Çeşitli süt ürünlerinde starter kültür olarak kullanılmayan mikroorganizma grubu aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Mayalar
- B) Küfler
- C) Bakteriyofajlar
- D) Bakteriler

26. Aşağıdakilerden hangisi süte uygulanan ısı işlem normunu etkileyen faktörlerden değildir?

- A) Sütün başlangıç mikroorganizma sayısı ve türü
- B) Süte uygulanacak ısı işlemin sıcaklık derecesi ve süresi
- C) Isıtıcı sistemde ısı değiştirme hızı
- D) Isıtıcı sistemde süt akış yönü

27. Aşağıdaki mikroorganizmalardan hangisi mastitis etmenidir?

- A) Streptococcus uberis
- B) Lactobacillus delbrueckii
- C) Corynebacterium bovis
- D) Lactococcus lactis

28. Aşağıdakilerden hangisi süt ürünlerinde aroma oluşum mekanizmalarından biri değildir?

- A) Isıl işlemle gerçekleşen aroma oluşumu
- B) Glikozinolatlar yoluyla gerçekleşen aroma oluşumu
- C) Enzimatik olarak gerçekleşen aroma oluşumu
- D) Mikrobiyolojik olarak gerçekleşen aroma oluşumu

29. Aşağıdakilerden hangisi sporla çoğalan bir mikroorganizma cinsidir?

- A) Alcaligenes
- B) Bacillus
- C) Botrytis
- D) Rhodotorula

30. Aşağıdakilerden hangisi *Aspergillus* türleri tarafından üretilen toksindir?

- A) Trikotesen
- B) Zearalenon
- C) Fumonisin
- D) Penisilikasit

31. Aşağıdakilerden hangisi mikroskopik sayım yöntemlerinden biri değildir?

- A) Thoma lamı ile sayım
- B) Spiral plak yöntemi ile sayım
- C) Howard lamı ile sayım
- D) Breed yöntemi ile sayım

32. Mikroorganizma identifikasyonunda en kesin sonuç aşağıdaki yöntemlerden hangisi kullanılarak alınabilir?

- A) Nümerik taksonomi
- B) Faj tiplendirmesi
- C) Fizyolojik testler
- D) Genetik analizler

33. Aşağıdaki mikroorganizmalardan hangisi sıvı parafin altında, yatık agar kültüründe üç yıla kadar muhafaza edilebilir?

- A) Mayalar
- B) Aerob bakteriler
- C) Anaerob bakteriler
- D) Bakteriyofajlar

34. Aşağıdaki meyve ve sebze teknolojisine ilişkin ifadelerden hangisi hatalıdır?

- A) Meyve sularının dayanıklı hale getirilmesi ısı, soğuk veya konsantre asit uygulaması gibi yöntemlerle gerçekleştirilir.
- B) Reçel ve marmelat üretiminde kullanılan meyveler çoğunlukla kükürt dioksit ile muhafaza edilir.
- C) Haşlanan sebzelerde kurutma sırasındaki yüksek ısı etkisiyle ve kötü depolama koşullarında enzimatik olmayan esmerleşme ortaya çıkar.
- D) Taze meyvelerin korunmasında kullanılan fungusitler, meyvelerin çürümmesini engellemek amacıyla genellikle ambalaj materyaline uygulanarak kullanılmaktadır.

35. Aşağıdaki ifadelerden hangisi hatalıdır?

- A) Fizyolojik olarak baharatlar hoş kokulu, uyarıcı etkili, tat düzenleyici ve lezzet verici maddelerdir.
- B) Bazı baharatların aroma maddeleri kısmen glikozitlere bağlıdır.
- C) Baharatlarda bulunan uçucu yağ asitleri teknolojik olarak saf halde elde edilemez.
- D) Gıda ve çeşni maddelerinde birçok durumda duyuusal yöntemler kimyasal ve fiziksel yöntemlerin üstündedir.

36. Siyah çayla ilgili ifadelerden hangisi hatalıdır?

- A) Hasat edilen çay yapraklarındaki karotenoit, aminoasit ve flavanol ön maddeleri çayın bayatlamasından sorumludur.
- B) Siyah çay fermente bir üründür.
- C) Siyah çayın aroma bileşenleri 500'ün üzerindedir.
- D) Siyah çayın rengi flavanollerin oksidasyonu sonucu meydana gelir.

37. Cumhurbaşkanına vekâlet etme ile ilgili aşağıdaki bilgilerden hangisi **yanlıştır**?

- A) Cumhurbaşkanı öldüğünde yerine vekâlet gerekir.
- B) Cumhurbaşkanı yurt dışına gittiğinde dönünceye kadar TBMM Başkanı vekâlet eder.
- C) Cumhurbaşkanı yurt gezisine çıktığında Ankara'ya dönünceye kadar TBMM Başkanı vekâlet eder.
- D) Cumhurbaşkanı raporlu olduğunda TBMM Başkanı Cumhurbaşkanına ait yetkileri kullanır.

38. Cumhurbaşkanı hangi durumda Meclis tarafından gönderilen Anayasa değişikliği teklifini halkoyuna götürebilir?

- A) Anayasa maddelerinde değişiklik yapılması ile ilgili teklifin TBMM üye tam sayısının 3/5'i tarafından kabul edilmediği durumda
- B) Tekrar görüşülmek üzere TBMM'ye geri gönderdiği Anayasa değişikliği teklifinin Meclisin 2/3'ü tarafından aynen kabul edilmesi durumunda
- C) Anayasa değişikliklerinin halkoyuna sunulması ile ilgili kararın verilmesi Cumhurbaşkanı'nın değil TBMM'nin verebileceği bir karardır.
- D) Meclis üye tam sayısının yarısından bir fazlası tarafından kabul edilen Anayasa değişikliği teklifi ile ilgili halk desteğinin belirlenmesi gereği oluştuğunda

39.

- I. Sivas Kongresi
- II. Erzurum Kongresi
- III. Gümrü Anlaşması
- IV. Ankara Anlaşması
- V. Son Osmanlı Mebusan Meclisinin Toplanması
- VI. Kütahya – Eskişehir Savaşı

Yukarıda verilen Kurtuluş Savaşı sürecinde gerçekleşen olayların kronolojik sıralaması hangi seçenekte doğru olarak verilmiştir?

- A) V, I, II, III, IV, VI
- B) II, I, V, III, VI, IV
- C) I, II, III, IV, V, VI
- D) V, III, II, I, VI, IV

40. İlk TBMM'nin açılmasından sonra çıkan ayaklanmalardan hangisi Kuva-yi Milliye tarafından çıkarılan ayaklanmalardan biridir?

- A) Demirci Mehmet Efe Ayaklanması
- B) Milli Aşireti Ayaklanması
- C) Kuva-yi İnzibatiye Ayaklanması
- D) Aznavur Ayaklanması

41.

- I. Merkez kaç kuvveti meydana gelir.
- II. Mevsimler oluşur.
- III. Dönüş hızı dünya üzerindeki her noktada aynıdır.
- IV. Günlük basınç farkları oluşur.
- V. Okyanus akıntıları oluşur.
- VI. Yerel saat farkları meydana gelir.

Dünyanın kendi eksenini etrafında dönüşü ile ilgili yukarıdaki bilgilerden hangisi/hangileri **yanlıştır**?

- A) Yalnız I
- B) II ve III
- C) II, III ve V
- D) II, III, IV ve VI

42.

- I. Kalkınma Bakanlığı
- II. Kültür ve Turizm Bakanlığı
- III. Ekonomi Bakanlığı
- IV. Avrupa Birliği Bakanlığı
- V. Maliye Bakanlığı
- VI. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı
- VII. Gençlik ve Spor Bakanlığı
- VIII. Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı
- IX. Gümrük ve Tekel Bakanlığı

**Yukarıdaki bakanlıklardan hangileri 21 Haziran 2011 seçimlerinden sonra yeni kurulan bakanlıklar arasında yer alır?**

- A) I, III, IV, VI, VII ve IX
- B) I, III, V, VI, VIII ve IX
- C) **I, III, IV, VI ve VII**
- D) I, IV, VII ve IX

43. "Bütün canlıların küçükleri sevimlidir." cümlesindeki "bütün" kelimesi hangi görevde kullanılmıştır?

- A) İşaret sıfatı
- B) Niteleme sıfatı
- C) **Belgisiz sıfat**
- D) Sayı sıfatı

44. Aşağıdaki cümlelerin hangisinde türemiş bir sözcük yoktur?

- A) **Çocuklar yavru köpeği çatıda bulmuşlar.**
- B) Bakış açımı değiştirmelisin.
- C) En son yazılımdan düşük not aldı.
- D) Okulu bitirdikten sonra bir yazılım firmasında işe girdi.

45. En yaygın heyecan biçimlerinden biri olan korku, canlıların görünen ya da görünmeyen tehlikeler karşısında, bir başka deyişle, iyi kavranılamayan, farklı bir olaya karşı gösterdikleri doğal bir tepkidir. Aşırı olmadığı takdirde korku her çocukta görülen normal bir heyecan türüdür. Korkuda, canlı varlığın korkuyu başlatan uyarım kaynağından kaçışı söz konusudur.

**Yukarıdaki parçada korku ile ilgili olarak aşağıdakilerden hangisine değinilmemiştir?**

- A) Korkunun nasıl bir duygu olduğuna
- B) Korkuya karşı gösterilen tepkiye
- C) Korkunun neden kaynaklandığına
- D) **Korkunun en çok kimlerde görüldüğüne**

46. Bir merdivenin basamaklarını üçer üçer çıkıp ikişer ikişer inen bir kişinin çıkarken attığı adım sayısı inerken attığı adım sayısından 6 adım azdır.

**Buna göre merdiven kaç basamaklıdır?**

- A) 52
- B) 46
- C) **36**
- D) 18

47. Bir iş makinesinin ön tekerleklerine göre daha büyük olan arka tekerleklerinin çapı ön tekerleklerin çapının 2 katıdır.

**İş makinesi 60 metre yol aldığında ön tekerlek arka tekerlekten 20 devir fazla döndüğüne göre küçük olan tekerleğin çevresi kaç metredir?**

- A) 2,5
- B) 2
- C) **1,5**
- D) 1

48. Bir yakıt tankının 1/5'i benzin ile doldurulup tartıldığında toplam ağırlığı 9 kg gelmektedir.

**Yakıt tankı tam olarak benzinle dolu iken toplam ağırlık 25 kg ise yakıt tankının boş olduğundaki ağırlığı nedir?**

- A) 2 kg
- B) 3 kg
- C) 4 kg
- D) 5 kg

#### KURUM MEVZUATI

49. Aşağıdakilerden hangisi 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu uyarınca birincil hayvansal üretimde resmi kontrollerden sorumlu meslek mensuplarından biri **değildir?**

- A) Veteriner hekim
- B) Ziraat Mühendisi (zooteknist)
- C) Su ürünleri Mühendisi
- D) Kimyager

50. Aşağıdakilerden hangisi ihraç edilen ancak çeşitli nedenlerle geri dönen canlı hayvan ve ürünlere, kontrol sonucunda uygun olmamalarına bağlı olarak uygulanabilecek tedbirlerden biri **değildir?**

- A) Yeniden ihraç edilmesi
- B) İhtiyaç sahibi üreticilere dağıtılması
- C) İtlaf ve imha edilmesi
- D) Karantina altına alınması

51. Aşağıdakilerden hangisi 5488 Sayılı Tarım Kanunu uyarınca, tarım politikalarının ilkelerinden biri **değildir?**

- A) Merkezi yönetim
- B) Örgütlülük ve kurumsallaşma
- C) Tarımsal üretim ve kalkınmada bütüncül yaklaşım
- D) Şeffaflık ve bilgilendirmek

52. Aşağıdaki seçeneklerden hangisinde Tarımsal Destekleme ve Yönlendirme Kurulu'nun toplanma ve karar yeter sayıları doğru olarak verilmiştir?

- A) Üye tam sayısının salt çoğunluğu ile toplanır, çoğunlukla karar alır.
- B) Üye tam sayısının en az üçte ikisinin katılımı ile toplanır, çoğunlukla karar alır.
- C) Üye tam sayısının en az dörtte üçü ile toplanır, üçte ikisinin çoğunluğu ile karar alır.
- D) Üye tam sayısının salt çoğunluğu ile toplanır, salt çoğunlukla karar alır.

53. Aşağıdakilerden hangisi 5488 sayılı Tarım Kanunu uyarınca tarımsal desteklemelerin uygulama esaslarından biri **değildir?**

- A) Bir tarımsal işletmenin alabileceği azami toplam destekleme miktarı, yıllık olarak belirlenebilir.
- B) Üreticilere yapılacak her türlü destekleme ödemelerinde, entegre idare ve kontrol sistemi kullanılır.
- C) Destekler sadece üreticiler düzeyinde ödenebilir.
- D) Desteklenecek ürünlerin ve destekleme ödeme miktarının belirlenmesinde, kalite, standart ve sağlık kriterleri dikkate alınır.

54. Üreticilerin arz fazlası olan ürünlerin üretiminden vazgeçerek alternatif ürünlere yönelmelerini sağlamak amacıyla uygulanan tarımsal destekleme aracı aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Tarım sigortası ödemeleri
- B) **Telafi edici ödemeler**
- C) Fark ödemesi
- D) Kırsal kalkınma destekleri

55. Aşağıdakilerden hangisi Tarımsal Destekleme ve Yönlendirme Kurulu'nun görevleri arasında sayılamaz?

- A) Değişen ulusal ve uluslararası koşullara göre destekleme programlarında yapılacak düzenlemeleri belirlemek
- B) Desteklerle ilgili mevzuat düzenlemelerini izlemek ve değerlendirmek
- C) Kamu kurum ve kuruluşlarınca uygulanan destekleme programlarında kuruluşlar arası koordinasyonu sağlamak
- D) **Ulusal tarım politikalarını belirlemek**

56. 5488 sayılı Tarım Kanununa göre tarımsal desteklemelerin finansmanında bütçeden ayrılacak kaynağın miktarına ilişkin aşağıdakilerden hangisi doğrudur?

- A) **Gayrisafi milli hasılanın yüzde birinden az olmama**
- B) Gayrisafi milli hasılanın binde beşi kadar olma
- C) Bakanlık bütçesinin yüzde onunu aşmama
- D) Gayrisafi milli hasılanın yüzde üçünden az olmama

57. Aşağıdakilerden hangisi Hayvancılık Genel Müdürlüğü'nün görevleri arasında sayılamaz?

- A) Hayvan ıslah programlarını uygulamak ve uygulatmak
- B) Hayvansal üretimin artırılmasına yönelik faaliyetlerde bulunmak
- C) Yüksek vasıflı hayvan ırklarını yaygınlaştırmak
- D) **Hayvan hastalıkları ile mücadele ve hayvan sağlığı hizmetlerini yürütmek ve buna ilişkin esasları belirlemek**

58. Aşağıdakilerden hangisi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hizmet birimlerinden biri değildir?

- A) **Tarımsal Destekleme ve Yönlendirme Kurulu**
- B) Eğitim, Yayım ve Yayınlar Daire Başkanlığı
- C) Tarım Reformu Genel Müdürlüğü
- D) Bilgi İşlem Dairesi Başkanlığı

59. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname uyarınca müsteşara yardımcı olmak üzere görevlendirilebilecek müsteşar yardımcısı sayısı aşağıdaki seçeneklerden hangisinde doğru olarak verilmiştir?

- A) 2
- B) **3**
- C) 4
- D) 5

60. Ulusal kalkınma planları doğrultusunda tarımsal araştırma ve geliştirme stratejilerini ve önceliklerini belirlemek, projeler hazırlamak, hazırlatmak, uygulama ve uygulatmak görevi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hizmet birimlerinden hangisinin görev alanı içerisindedir?

- A) Tarım Reformu Genel Müdürlüğü
- B) Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
- C) Strateji Geliştirme Başkanlığı
- D) **Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü**

**TEST BİTTİ.  
CEVAPLARINIZI KONTROL EDİNİZ.**

## **SINAVDA UYGULANACAK KURALLAR**

1. Sınav süresince görevlilerle konuşmak ve soru sormak yasaktır. Aynı şekilde görevlilerin de adaylarla yakından ve alçak sesle konuşmaları yasaktır.
2. Yanınızda ve sıranızda dersle ilgili kitap, not vb. bulundurmak yasaktır. Sınav sırasında kopya yapan, yapmaya teşebbüs eden, kopya veren, kopya yapılmasına yardım edenlerin kimlikleri, sınav görevlilerince BİREYSEL SINAV İPTAL TUTANAĞINA yazılacak ve bu adayların sınavları geçersiz sayılacaktır. Görevliler kopya yapmaya veya vermeye kalkışanları uyararak zorunda değil; sorumluluk size aittir.
3. Adaylar sınav sırasında görevlilerin her türlü uyarılarına uymak zorundadır. Gerekliğinde görevliler oturduğunuz yerleri değiştirebilir. Sınavınızın geçerli sayılması, her şeyden önce sınav kurallarına uymanıza bağlıdır.
4. Sınav sırasında herhangi bir nedenle dışarı çıkmak yasaktır. Sınavın başlamasını izleyen ilk 30 dakikası içerisinde ve sınav süresinin son 5 dakikasında, sınavlarınızı tamamlasalar dahi, adayların salondan çıkmasına izin verilmez. Sınavın başlamasını izleyen ilk 15 dakika geçtikten sonra hiçbir aday sınava alınmaz.
5. Cevaplamaya geçmeden önce size verilecek soru kitapçığının üzerinde 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 tek sayfası dahi eksik çıkarsa o oturumdaki sınavınız geçersiz sayılacaktır.
6. 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.
7. Soru Kitapçığının sayfalarındaki boş yerleri müsvedde olarak kullanabilirsiniz. Başka bir kâğıdı müsvedde olarak kullanmak yasaktır.
8. Adayların soruları ve/veya sorulara verdikleri yanıtları herhangi bir yere yazmaları ve bunu sınav salonundan dışarıya çıkarmaları yasaktır.
9. Sınav sırasında adayların birbirinden kalem, silgi vb. şeyleri istemesi kesinlikle yasaktır.
10. Adayların sınava gelirken telsiz, cep telefonu, çağrı cihazı vb. iletişim araçları ile görüntü kaydetmeye yarayan fotoğraf makinesi, kamera vb. araçları getirmemeleri gerekmektedir. Yanlarında bu tür cihazları bulunduranların, bunları sınav sonrasında almak üzere salon başkanına teslim etmeleri gerekir.
11. Sınavınız bittiğinde, cevap kâğıdınız ve soru kitapçığınızı salon görevlilerine şahsen teslim ediniz. Teslim etmediğiniz evrak nedeniyle o oturumdaki sınavınız geçersiz sayılacak ve hakkınızda yasal işlem yapılacaktır.

***SINAVINIZDA BAŞARILAR DİLERİZ.***