



BOĞAZİÇİ ÜNİVERSİTESİ

UNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI

KASIM 2013

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

ADAYIN

ADI :
SOYADI :
T.C.KİMLİK NUMARASI :
SINAV SALON NO : SIRA:

*Yukarıdaki Bilgileri Doldurmayı Unutmayınız.

Genel Açıklama

1. Bu kitapçıkta **50 soru vardır**. Cevaplamaya istediğiniz sorudan başlayabilirsiniz.
2. Sınav süresi **75 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 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.

ALAN BİLGİSİ

1. Aşağıdakilerden hangisi et ve et ürünlerinin toplam kalitesini önemli ölçüde etkileyen kalite özelliklerinden biri değildir?

- A) Fiziksel kalite özellikleri
- B) Kimyasal ve besinsel kalite özellikleri
- C) Duyusal kalite özellikleri
- D) Modifikasyonel kalite özellikleri

2.

- I. Et ve et ürünlerinin kalitesinin belirlenmesinde stroma proteinlerinin miktarı önemli bir kriterdir.
- II. Çiğ kanatlı eti, hazırlanmış kanatlı eti karışımları tebliğinin 4. maddesinde ‘ Modifiye atmosfer yöntemi ile veya vakum ile ambalajlanmış kanatlı etleri de dahil olmak üzere soğutma, dondurma veya hızlı dondurma dışında herhangi bir koruyucu işlem görmemiş, parçalanmış veya parçalanmamış taze kanatlı eti’ olarak tanımlanmıştır.
- III. Etlerin beslenme açısından bir diğer özelliği içerdiği C grubu vitaminlerdir.
- IV. Etlerde oransal olarak mineral maddelerden en fazla potasyum ve fosfor bulunur.

Etlerle ilgili olarak yukarıda verilen bilgilerden hangileri doğrudur?

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

3.

- I. Kesim ve kan akıtma
- II. Yüzüm
- III. Dinlendirme
- IV. Hayvanların tesise kabulü, temizlenmesi ve muayenesi
- V. Karkasın bölünmesi ve muayenesi
- VI. İç organların ayrılması
- VII. Parçalama

Yukarıda kasaplık hayvanlarda kesim aşamaları karışık olarak verilmiştir.

Buna göre doğru sıralama aşağıdakilerden hangisi olmalıdır?

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

4. Kasta bulunan ve canlı hayvanda kasın kasılma ve gevşemesinde aktif rol oynayan aktin ve myosin filamentlerinin oluşturduğu akto-myosin köprülerinin bağlı kalması ve kasın sertleşmesi durumuna verilen ad, aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Rigor mortis
- B) Homeostasis
- C) Anaerobik metabolizma
- D) Karkas

5. Yağın hiç bulanıklığının kalmadığı sıcaklık derecesine verilen ad, aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Ergime noktası
- B) Berraklaşma noktası
- C) Donma noktası
- D) Çözünme noktası

6.

- I. Gevrekleştirici etkisi vardır.
- II. Bakteriyostatik özelliğindedir.
- III. Proteinlerin su bağlama kapasitesini yükseltir.
- IV. Emülsifiye et ürünlerinde emülsiyonun oluşumuna yardımcı olur.

Yukarıda verilen bilgilerden hangisi veya hangileri et ürünlerinde kullanılan tuzun fonksiyonları arasında yer alır?

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

7. Süt yağı için donma noktası kaç derecedir?

- A) 15 - 25 °C
- B) 17 - 33 °C
- C) 18 - 28 °C
- D) 23 - 27 °C

8. Aşağıdakilerden hangisi süt proteinleri arasında yer almaz?

- A) B-kazein (Beta-kazein)
- B) Albümin
- C) Globulin
- D) Miyofibrillar protein

9. Sütün UHT yöntemiyle yapılan sterilizasyon ve pastörizasyon işlemlerinde B₁ vitamini sırasıyla % kaç oranında kayba uğrar?

- A) %15 - %2-3
- B) %17 - %1-2
- C) %18 - %8-12
- D) %25 - %6-8

10.

- Sütteki kuru maddenin %27'sini süt proteinleri oluşturur.
- Süt yağı yağ asitlerinden trigliserid esterleri, süt lipidlerinin %1-2'lik kısmını oluşturur.
- Koyun sütünün doğal asitliği inek sütünden fazladır.
- Süt içinde emülsiyon halinde bulunan süt yağının özgül ağırlığı 15°C'de 0,93'tür.

Süt ve süt ürünleri ile ilgili olarak yukarıda verilen bilgilerden kaç tanesi doğrudur?

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

11. Belirli bir sıcaklık derecesinde ve belirli bir dalga boyunda çözeltilerin ışık kırma gücünü belirten değere verilen ad aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Oksido-redüktaz
- B) Refraktometre indisi
- C) Redoks potansiyeli
- D) Viskozite

12. Termoturik bakteriler, ısıya karşı dirençli olan pastörizasyon sıcaklığında yaşamlarını devam ettirebilen bakterilerdir.

Buna göre aşağıdakilerden hangisi termoturik bakterilerden değildir?

- A) Escherichia
- B) Bacillus
- C) Lactobacillus
- D) Clostridium

13. Aşağıdaki bilgilerden hangisi doğrudur?

- A) Kluyveromyces marxianus olumsuz etkileri sebebiyle süt ve süt ürünlerinde kullanılmaz.
- B) Clostridium perfringens, ateşli bir hastalık olan Q hummasına yol açar.
- C) Aspergillus flavus ve aspergillus parasiticus gibi bazı küfler toksik etkiye sahip olan aflatoksin oluşturur.
- D) Mycobacterium bovis, insanlarda tüberküloza yol açar.

14.

- I. Çiğ süt
- II.
- III. Yağ standardizasyonu
- IV. Kuru madde standardizasyonu
- V. Ön ısıtma
- VI. Homojenizasyon
- VII. Isıl işlem
- VIII. Soğutma

Yukarıda endüstriyel yoğurt üretiminin akış şemasının bir kısmı verilmiştir.

Boş bırakılan II numaralı yere gelmesi gereken aşama aşağıdakilerden hangisidir?

- A) İnkübasyon
- B) Pastörizasyon
- C) Sterilizasyon
- D) Klarifikasyon

15. Suda erimeyen temel pektik maddelere verilen isim aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Pektat
- B) Pektin
- C) Pektinat
- D) Protopektin

16. Aşağıdakilerden hangisi fermente süt sınıflandırmasında yer almaz?

- A) Laktik asit fermantasyonu ile üretilenler
- B) Maya-Laktik asit fermantasyonu ile üretilenler
- C) Mantar-Laktik asit fermantasyonu ile üretilenler
- D) Küf-Laktik asit fermantasyonu ile üretilenler

17. Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği'ne göre yarım yağlı yoğurtların 100 gramında bulunması gereken yağ içeriğinin en az kaç gram olması gerekir?

- A) 0,15
- B) 1,5
- C) 3
- D) 3,8

18.

- I. Elmalarda toplam asidin %90'ını sitrik asit oluşturmaktadır.
- II. Meyve sularının uzun süre depolanıp depolanmadığı, prolin gibi aminoasitlerin varlığının saptandığı 'formol sayısı testi' ile belirlenir.
- III. Nişasta, "selüloz" ve "hemiselüloz" adı verilen iki ayrı kısımdan oluşur.
- IV. Genel olarak sebzelerin bileşimine bakıldığında %15-25 oranında karbonhidrat içerdikleri görülmüştür.

Yukarıdaki maddelerden hangisi veya hangileri doğrudur?

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

19. Domatesler bir parçalama makinesinde mayşe haline getirilip hemen ısıtıldıktan sonra palperlerde aşamalı olarak inceltilir. **Pulp üretiminde parçalanan domateslerin palpere gitmeden önce ısıtıldığı yöneme verilen ad, aşağıdakilerden hangisidir?**

- A) Soğuk işleme
- B) Sıcak işleme**
- C) Yarı işleme
- D) Tam işleme

20. **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne göre “ekstra reçel” tanımı aşağıdakilerden hangisidir?**

- A) Bir veya birkaç çeşit meyvenin konsantre edilmemiş pulpunun, su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmiş, reçele oranla daha fazla meyve pulpu içeren karışımdır.**
- B) Şekerler ve bir veya birkaç çeşit meyve pulpu ve/veya püresinin uygun jel kıvamına getirilmiş karışımdır.
- C) Su ile bütün veya parçalı meyvelerin veya bitkilerin kök, yaprak, çiçek gibi yenilebilen kısımlarının şeker ilave edilerek veya edilmeden belirli kıvama getirilmiş karışımdır.
- D) Su ile bütün veya parçalı meyvelerin veya bitkilerin kök, yaprak, çiçek gibi yenilebilen kısımlarının şeker ilave edilerek veya edilmeden belirli kıvama getirilmiş, geleneksel reçele oranla daha fazla meyve veya bitki parçası içeren karışımı ifade etmektedir.

21. **Aşağıdakilerden hangisi pektin jeli oluşturmada önem taşımamaktadır?**

- A) Şeker konsantrasyonu
- B) Kullanılan pektin miktarı
- C) Ortamın pH derecesi
- D) Ortamın CO₂ konsantrasyonu**

22.

- I. Kaplara dolum ve dolgu sıvısı ilavesi
- II. Haşlama
- III. Ayıklama
- IV. Kabuk soyma, dilimleme, parçalama vs.
- V. Sterilizasyon
- VI. Hava çıkarma ve hermetik kapama
- VII. Yıkama

Yukarıda sebze konservesinin yapım aşamaları karışık olarak verilmiştir.

Buna göre doğru sıralama aşağıdakilerden hangisi olmalıdır?

- A) III – IV – VII – II – I – VI – V
- B) III – VII – IV – II – I – V – VI
- C) VII – III – IV – II – I – VI – V**
- D) III – IV – VII – II – I – V – VI

23. **Uygulandığı gıdada tüm patojenleri ve normal depolama koşullarında bozulmaya neden olabilecek diğer mikroorganizmaları öldürebilecek 100 °C üzerindeki ısı işleme verilen ad, aşağıdakilerden hangisidir?**

- A) Pastörizasyon
- B) Sterilizasyon
- C) Mutlak sterilizasyon
- D) Ticari sterilizasyon**

24. **Aşağıda verilen yağ asitlerinden hangisi doymuş yağ asitlerindendir?**

- A) Oleik
- B) Palmitik**
- C) Linoleik
- D) Linolenik

25.

- Ekstrakt edilen yağı alınmış madde
- Geri kazanılmış çözücü yağ karışımı
- Düşük basınç altında yapılan buhar distilasyonu
- Yağların kısmi kristalizasyonu

Yukarıda bazı terimlerin tanımları verilmiştir.

Buna göre aşağıdaki kavramlardan hangisinin tanımı yukarıda bulunmamaktadır?

A) Nötralizasyon

B) Misella

C) Deodorizasyon

D) Vinterizasyon

26. Aşağıdakilerden hangisi maya faaliyetlerini etkileyen faktörlerden değildir?

A) Suyun sertliği

B) Sıcaklık

C) Antimikrobiyel maddelerin varlığı

D) Tuz ve basit şekerlerin miktarı

27. Aşağıdakilerden hangisi tahıllarda bulunan ve teknolojik açıdan önemli enzimlerdendir?

A) Sülfataz

B) Lipaz

C) Fosfotaz

D) Poliaz

28. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre çavdarlı ekmeğin içinde bulunması gereken çavdar unu miktarı en az % kaç olmalıdır?

A) 10

B) 20

C) 30

D) 40

29. 'Un, su ve katkı maddeleri karıştırılarak 30-35 dakika çatal mikserle yoğurulur. Ardından tuz eklenerek 5 dakika daha yoğurulur. Ardından maya eklenir ve 5 dakika daha yoğurulur. Yoğurma sonunda hamur 20-25 dakika kitle fermantasyonuna bırakılır. Süre sonunda kesme, tartma ve diğer işlemlere geçilir.'

Yukarıda verilen bilgiye göre aşağıdaki hamur yapma yöntemlerinden hangisi anlatılmıştır?

A) Sıvı ferment yöntemi

B) İndirek hamur yapma yöntemi

C) Sürekli yoğurma yöntemi

D) Kısa süreli hamur yapma yöntemi

30. Yulaflı ekmekte bulunması gereken kül miktarı en az kaç olmalıdır?

A) 0,7

B) 1,1

C) 1,5

D) 2,5

31. 'Zenginleştirilmiş makarna için belirlenen vitamin ve minerallerin üst sınır değerlerine protein katılarak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir üründür.'

Yukarıda yer alan tanım Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği'ne göre hangi makarna çeşidi için yapılmıştır?

- A) Tam buğday makarnası
- B) Güçlendirilmiş makarna**
- C) Çeşnili makarna
- D) Mineralli makarna

32. Makarnada yapılan pişirme testlerinden biri olan "pişme suyuna geçen madde testi"ne göre, pişme suyuna geçen madde **en fazla** % kaç olmalıdır?

- A) 5
- B) 6
- C) 7
- D) 8**

33.

- Daha çok olgun ya da olgunlaşmakta olan şarapların kokusunu anlatmakta kullanılan bir terimdir.
- Şarabın, üzümlerin yetiştiği bölgede kurulan tesislerde üretildiğini ifade eder.
- 1,5 litre hacmindeki şarap şişelerine verilen addır.
- Şarabın rengini ifade eder.

Yukarıda şaraba ilişkin kavramların tanımları verilmiştir. Buna göre aşağıdaki kavramlardan hangisinin tanımı yukarıda bulunmamaktadır?

- A) Etek
- B) Buşone**
- C) Estate Bottling
- D) Magnum

34. Aşağıda yer alan bilgilerden hangisi **yanlıştır**?

- A) Arpa tanesi embriyo, endosperm, kavuz ve kabuktan oluşmaktadır.
- B) Diyet biralarda protein miktarı en çok 0,5/100 ml'dir.
- C) Türk Gıda Kodeksi Bira Tebliği'ne göre biralarda hammadde olarak kullanılan maltın oranı en fazla % 60 olmalıdır.**
- D) Biranın üst fermentasyonunda sıcaklık 14 - 15 °C'dir.

35. Aşağıdaki yüksek alkollü içkilerden hangisi eskitilen damıtık alkollü içkiler sınıflandırmasında **yer almaz**?

- A) Konyak
- B) Viski
- C) Rom
- D) Votka**

36. Aşağıdakilerden hangisi oksidasyonla karartılan zeytin sınıflandırmasında yer alır?

- A) Fason Gres (Greek) tipi zeytin
- B) Kıvrıkcık tipi zeytin
- C) Ripe olive (Kaliforniya) tipi zeytin**
- D) Kalamata tipi siyah zeytin

37. Gıdaların bileşiminde doğal olarak bazı antimikrobiyel etkili maddeler yer alır. **Buna göre sütte bulunan antimikrobiyel madde aşağıdakilerden hangisidir?**

- A) Agglutinin**
- B) Timol
- C) Allisin
- D) Alil izotiyosiyanat

38. Gıdalarda mikrobiyel faaliyet sonucu bazı değişimler meydana gelmektedir. Gıdada görülen yapışkan tabaka oluşumunun nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Pigment üretimi veya renk pigmentlerinin oksidasyonu
- B) Uçucu bileşik üretimi
- C) Pektinin pektinazlarla parçalanması
- D) Dekstran benzeri ekzopolisakkarit üretimi

39. Gıdalarda bozulmaya ilişkin aşağıda yer alan bilgilerden hangisi doğrudur?

- A) Balık bozulmalarında pek çok bakteri cinsi rol oynamakla birlikte Pseudomonas türleri diğerlerine göre daha hızlı çoğaldığından önemli yer tutar.
- B) Taze etler kesimden sonra 5°C ve altındaki sıcaklıklarda depolandığından çiğ etin bozulmasında psikrofil mikroorganizmalar etkilidir.
- C) Büyük hacimli ekmeklerde görülen tipik bozulma şekilleri olan roplaşma ve sünmeye sebep olan Streptococcus tipi bakterilerdir.
- D) Konserve gıdalarda “düz ekşime” ve “sülfite bozulması” adı verilen iki tip bozulma meydana gelmektedir.

40. Gıda muhafaza yöntemlerinden olan “modifiye atmosfer uygulaması”na göre tavuk eti için öngörülen CO₂ gazı yüzdesi kaç olmalıdır?

- A) % 0 - 10
- B) %10 - 20
- C) %25 - 100
- D) %30 - 100

41. İnkübasyon süresi 1-3 gün arasında değişen kusma, ishal, ateş gibi semptomlara sebep olan Norwalk virüsünün üreme veya yayılma sebebi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Sıcak su alanlarından yakalanan çiğ balık ve deniz ürünleri
- B) Su kaynakları, gıda hazırlamada kontaminasyon, fekal - oral geçiş
- C) Herhangi bir gıdanın elle direkt tutulması, gıdanın sıcak ortamda bırakılması
- D) Deniz kabukluları, su kaynakları, çiğ meyve salataları ve salata sebzeleri gıda hazırlamada kontaminasyon, fekal - oral geçiş

42. ‘Enterobacteriaceae familyası içinde yer alan bu cins, 11 tür içermektedir. Bu ailenin diğer üyeleri gibi gram-negatif, oksidaz (-), çubuk şekilli bakterilerdir. Fakültatif anaerob olup glikozu fermente ederler.’

Yukarıda verilen bilgiye göre gıda zehirlenmesine yol açan bakteri türü aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Brucella
- B) Clostridium perfringens
- C) Campylobacter
- D) Yersinia

43. Aşağıdakilerden hangisi gıda kaynaklı parazitlerden değildir?

- A) Vibrio
- B) Amipli dizanteri
- C) Cryptosporidium parvum
- D) Toxoplasma gondii

44.

- I. Sistemin doğruluğunun kanıtlanması
- II. Kayıtların tutulması
- III. İzleme sistemlerinin kurulması
- IV. Tehlikenin belirlenmesi, şiddetinin tahmini ve tehlikenin ortaya çıkma olasılığının belirlenmesi
- V. Tehlike renginin belirlenmesi

Yukarıdaki maddelerden hangisi veya hangileri HACCP'in yedi prensibi arasında yer almaz?

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

45. Aşağıdakilerden hangisi FSSC 22000 sisteminin üstünlükleri ve sağladığı avantajlar arasında yer almaz?

- A) Şeffaf bir gıda zinciri oluşturulabilir.
- B) En kapsamlı gıda güvenliği yönetim sistemlerinden biridir.
- C) Kritik limitler olmadığında veya sapmalar meydana geldiğinde düzenleyici önlemler oluşturulur.**
- D) Yasal mevzuat şartlarına uyulmasını kolaylaştırır.

46. Soğuk zincir kırılmadan depolanan dondurulmuş gıdaların raf ömürlerine ilişkin aşağıda verilen bilgilerden hangisi doğrudur?

- A) Meyveler 12 - 18 ay
- B) Sebzeler 6 - 12 ay
- C) Et ve et ürünleri 12 - 18 ay**
- D) Deniz ürünleri 6 - 12 ay

47.

- I. Termik yöntem
- II. Mekanik yöntem
- III. Hidrotermik yöntem
- IV. Tepe boşluğuna buhar enjeksiyonu

Yukarıda konserve kaplarından hava çıkarılmasına ilişkin yöntemler verilmiştir.

Buna göre hangi yöntem veya yöntemler doğrudur?

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

48. 'Aroma vericiler, gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri ve bileşik bileşenin herhangi bir bileşeni de dahil olmak üzere, bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan herhangi bir maddeyi veya ürünü tanımlar.'

Yukarıda verilen tanım Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'nde yer alan kavramlardan hangisine aittir?

- A) Bileşen**
- B) Bileşik bileşen
- C) Ana bileşen
- D) Temel bileşen

49. Aşağıdakilerden hangisi etiketinde ilave zorunlu bilgiler bulunması gereken gıdalar arasında yer almaz?

- A) Glisirizik asit veya glisirizik asidin amonyum tuzunu içeren gıdalar
- B) Yer fıstığı ve yer fıstığı ürünleri**
- C) Belirli gazlar ile ambalajlanan gıdalar
- D) Yüksek miktarda kafein içeren gıdalar

50. Aşağıdakilerden hangisi duyusal değerlendirme yöntemlerinden olan farklılık testleri arasında yer almaz?

- A) Zıtlık testi
- B) İkili-üçlü test
- C) Üçgen testi
- D) Çoklu kıyaslama testi

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 uyarmak zorunda değil; sorumluluk size aittir.
3. Adaylar sınav sırasında görevlilerin her türlü uyarılarına uymak zorundadır. Gerektiğinde 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, sınavlarını 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. Adaylar 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 bulunanların, bunları sınav sonrasında almak üzere salon başkanına teslim etmeleri gerekir.
10. Sınavınız bittiğinde, cevap kâğıdınızı 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.