**GIDA GÜVENLİĞİ**

**1) Aşağıdakilerden hangisi telvesi ile beraber servis yapılan, kendine has koku ve tadı olan bir kahve çeşididir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Espresso | B) Mocha | C) Viennese |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **D) Türk kahvesi** | E) Supremo |

 |

**2) Aşağıdakilerden hangisi kontrollerde çayın taşıması istenen özelliklerden biri değildir?**

|  |
| --- |
| A) Siyah çayın kendine has görünüş ve rengi olmalıdır |
| B) Siyah çayın kendine has kokusu olmalıdır |
| **C) Yabancı koku ihtiva etmelidir** |
| D) Gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır |
| E) Siyah çayın fiziksel ve kimyasal özellikleri Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliğine uygun olmalıdır |

**3) Aşağıdakilerden hangisi 7. nevi çay çeşididir?**

|  |
| --- |
| A) ince kıvrımlı, kırık çay |
| B) Çok ince kırık çay |
| C) Çok ince altınbaşlı imalat kırığı çay |
| **D) Toz çay** |
| E) Az altınbaşlı kıvrım çay |

**4) Aşağıdakilerden hangisinde kahvenin aroması oluşur?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Hasat edilmesi |   | B) Harmanlama |
| C) Sınıflandırma |   | **D) Kavurma** |
| E) Kahvenin öğütülmesi |

**5) Aşağıdakilerden hangisi fırından çıkan kuru fermente çayların önceden belirlenen standart elek tellerinden geçirilmek suretiyle incelik, kalınlık ve kalitelerine göre ayrılma işlemidir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Eleme |   | **B) Tasnif ve ambalajlama** |
| C) Kıvırma |   | D) Paçal yapımı |
| E) Oksidasyon |

**6) Aşağıdakilerden hangisi limon, portakal, turunç, vişne vb. meyvelerin taze veya konserve edilmiş sularına şeker ve su katılarak fermente edilmeden üretilen üründür?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) şerbet** |   | B) şıra |
| C) Meyveli şurup |   | D) Meyve suyu |
|  E) Aromalı içecek |

**7) Aşağıdakilerden hangisi meyve suyu, meyve suyu konsantresi, meyve püresi veya bunların karışımına şeker veya bal, su katılmasıyla elde edilen fermente olmamış ancak fermente olabilen üründür?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Meyve nektarı** |   | B) Meyve suyu |
| C) Meyve püresi–pulpu |   | D) Meyveli şurup |
|  E) Aromalı şurup |

**8) Aşağıdakilerden hangisi şarabın veya kuvvetlendirilmiş şarabın hacmen en fazla % 86 alkole kadar distilasyonundan veya şarap distilatının hacmen en fazla % 86 alkole kadar ikinci kez distilasyonundan elde edilen distilatın 1000 litreden büyük fıçılarda en az bir yıl, daha küçük hacimli fıçılarda en az 6 ay olgunlaştırılmasıyla elde edilen içecektir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Rakı | B) Votka | C) Viski |
| D) Likör | **E) Kanyak** |

**9) Aşağıdakilerden hangisi meyvenin, tarımsal kökenli etil alkol veya tarımsal kökenli distilat veya brendiler ile maserasyonu sonucu elde edilen distile alkollü içecektir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) şarap |   | **B) Meyve likörü** |
| C) Üzüm distilat içkisi |   | D) Votka |
| E) Rakı |

**10) Aşağıdakilerden hangisi üzüm veya incir ispirtosunun anason yağı ile aromatize edilmesi suretiyle elde edilen yüksek alkollü bir içecektir?**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| A) Bira | B) şarap | **C) Rakı** | D) Votka | E) Viski |

**11) Aşağıdakilerden hangisi yalnızca üzüm suyunun veya şırasının fermantasyonu ile elde edilen alkollü bir içecektir?**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| A) Bira | **B) şarap** | C) Rakı | D) Votka | E) Viski |

**12) Aşağıdakilerden hangisi alkollü içeceklerdendir?**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| A) Kakao | B) Çay | C) Kahve | **D) Bira** | E) Salep |

**13) Aşağıdakilerden hangisi siyah fermente çayın kurutulma derecesidir?**

|  |
| --- |
| A) 60–65°C’de 18–24 dakika |
| B) 63–68°C’de 18–24 dakika |
| C) 69–75°C’de 18–24 dakika |
| **D) 71–79°C’de 18–24 dakika** |
| E) 80–85°C’de 18–24 dakika |

**14) Aşağıdakilerden hangisi çayın deminin rengini ve buruk tadını veren maddelerin oluşmasını sağlan siyah fermente çay üretim aşamasıdır?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Soldurma | B) Kıvırma | **C) Oksidasyon** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| D) Kurutma | E) Paçal yapımı |

 |

**15) Aşağıdakilerden hangisi çay yaprağının daha iyi kıvrılması ve sonraki aşamalarda okside olmasını önlemek amacıyla çayın içindeki enzimlerin uzaklaştırılması için yapılan yeşil çay üretim aşamasıdır?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Havalandırma |   | **B) şoklama** |
| C) Soğutma-biriktirme |   | D) I. kıvırma |
| E) Tasnif |

**16) Aşağıdakilerden hangisi çay yaprağında bulunan fenolik maddelerden biri değildir?**

|  |
| --- |
| A)Flavanollar |
| B) Flavonol glikozoidlar |
| C) Asitler |
| D) Depsidler |
| **E) Kafein** |

**17) Aşağıdakilerden hangisi çay çalısının bilimsel ismidir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Lat. camellia sinensis** |   | B) Rubiaceae |
| C) Espresso |   | D) Theobroma cacao |
| E) Mokka |
|  |

**18) Aşağıdakilerden hangisi gazlı içecekleri, meyve suyu ve benzeri ürünlerden ayıran maddedir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Su |   | **B) Karbondioksit** |
| C) şeker |   | D) Sitrik asit |
| E) Meyve pulpu |

**19) Aşağıdakilerden hangisi meyve suyu, meyve püresi veya bunların konsantresinden içilebilir özellikteki su, şeker, diğer bileşenler ve izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile tekniğine göre gazlı veya gazsız olarak hazırlanan içecektir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Aromalı şurup |   | B) Sofra içeceği |
| C) Tonik içeceği |   | D) Kola içeceği |
| **E) Meyveli içecek** |

**20) Meyve suyu, nektar, meyveli içecek ve aromalı içeceklerden oluşan tüm içeceklerin raf ömrünü belirleyen etken aşağıdakilerden hangisidir?**

|  |
| --- |
| A) Sağlıklı, olgun, taze veya soğukta muhafaza edilmiş meyveler |
| B) Hazırlanan ürünün soğukta muhafaza edilmesi |
| **C) Dolumdan önce uygulanan pastörizasyon veya sterilizasyon işlemi** |
| D) Ürün içine katılan katkı maddeleri |
| E) Kullanılan ambalaj maddeleri |

**21) Aşağıdakilerden hangisi üzüm suyunun hafif fermantasyonu ile elde edilen bir üründür?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) şerbet |  | **B) şıra** |
| C) Meyveli şurup |   | D) Meyve suyu |
| E) Aromalı içecek |

**22) Aşağıdakilerden hangisi sağlıklı, olgun, taze veya soğukta muhafaza edilmiş bir veya birkaç çeşit meyveden elde edilen ve elde edildiği meyvenin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren, fermente olmamış ancak fermente olabilen bir üründür?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Meyve suyu** |   | B) Meyve nektarı |
| C) Meyve püresi–pulpu |   | D) Meyveli şurup |
| E) Aromalı şurup |

**23) Aşağıdakilerden hangisi üzümün tat ve kokusunu korumak amacıyla hacmen en fazla % 94,5 alkole kadar distile edilmiş üzüm kökenli distilattır?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) ispirto |   | B) Tarımsal kökenli |
| C) Etil alkol |   | **D) Suma** |
| E) Tarımsal kökenli distilat |

**24) Aşağıdakilerden hangisi alkol bağımlılığı ile beraber ortaya çıkan yapısal sağlık sorunlarından biri değildir?**

|  |
| --- |
| **A) Ailevi problemler** |
| B) Ülser |
| C) Siroz |
| D) Ağız, boğaz ve özefagus kanserleri |
| E) Gastrit |

**25) Aşağıdakilerden hangisi, sebze ve meyvelerin dondurularak muhafazasında kullanılacak ambalajların özelliklerinden değildir?**

|  |
| --- |
| A) Düşük derecelerde kırılgan olmaması |
| B) Esnek olması |
| **C) Gıdaya renk ve tad vermesi** |
| D) Mekanik hasarlara dayanıklı olması |
| E) Gıdaya koku vermemesi |

**26) Aşağıdakilerden hangisi, sebze ve meyvelerin saklanmasının yararlarından değildir?**

|  |
| --- |
| A) Ürün kayıplarının azaltılması ve faydalığının artırılması |
| B) Mevsimli ürünlerin mevsimin dışında da tüketilmesini sağlanması |
| C) Ürünleri çeşitlendirmek ve tüketimi sürekli kılmaktır |
| D) Ürünlerin bölge dışında da tüketimini sağlanması |
| **E) Ürün yetiştiriciliğini sürekli kılmanın sağlanması** |

**27) Aşağıdakilerden hangisi, kökleri yenen sebzelerdendir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Havuç | **B) Patates** | C) Kereviz |
|

|  |  |
| --- | --- |
| D) Pancar | E) şalgam grubu |

 |

**28) Aşağıdakilerden hangisi, en çok kullanılan baklagil çeşitlerindendir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Kuşburnu | B) Kayısı | C) Mısır |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **D) Mercimek** | E) Buğday |

 |

**29) Aşağıdakilerden hangisi, tahıl ve tahıl ürünleri depolarının taşıması gereken özelliklerden değildir?**

|  |
| --- |
| **A) İstifler arasında geçit bırakmamalı** |
| B) Çuval içinde bulunan tahıllar ızgara üzerine konulmalı |
| C) Tahıl çuvalları havalandırmayı sağlayacak özellikte olmalı |
| D) Kuru yemiş depoları, ahşaptan yapılmış yazıhane veya asmakat bulundurmamalı |
| E) Tahıl depoları, haşere ve kemiricilerin girişini engelleyecek nitelikte olmalı |

**30) Aşağıdakilerden hangisi, hatalı depolanan tahıllarda meydana gelen bozukluk belirtilerinden değildir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Küflenme | B) Çürüme | C) Yanma |
|

|  |  |
| --- | --- |
| D) Alkol kokusu | **E) Kuruluk** |

 |

**31) Aşağıdakilerden hangisi, yağ üretimi yapılan kagir ve müstakil binalar da bulunması gereken kısımlardan değildir?**

|  |
| --- |
| **A) Ürünün müşteriye sunulduğu kısım** |
| B) Ham madde saklama deposu |
| C) Ayıklama ve temizleme bölümü |
| D) Ham yağ elde etme ve rafine etme kısmı |
| E) Kutuluma ve ambalajlama ile ürün muhafaza kısmı |

**32) Aşağıdakilerden hangisi, bitkisel yağ yapım yerlerinin taşıması gereken özelliklerden değildir?**

|  |
| --- |
| A) Muhafaza yeri, soğuk hava sistemine sahip olmalıdır |
| **B) Duvarlar tabandan 5 metre yükseklikte olmalıdır** |
| C) Ayıklama sonunda çıkan atıklar kapalı sızmaz, madeni veya plastik kaplara konulmalıdır |
| D) işçiler, iş elbisesi ile başlık ve lastik çizme giymeli ve su geçirmez önlük takmalıdır |
| E) Ayıklama, hazırlama, pişirme ve kutulara koyma yerinde çalışan işçiler maske takmalıdırlar |

**33) Aşağıdakilerden hangisi, bitkisel yağ dolum yerlerinin özelliklerindendir?**

|  |
| --- |
| A) Bu yerler; depo, şişe yıkama, doldurma ve etiketleme kısımlarını içermeli ve bu yerler birbirinde kagir bölümlerle ayrılmış olmalıdır |
| B) Doldurma yerlerinde bitkisel yağların özelliklerini bozmayan, üstü sıkıca kapalı bir hazne bulunmalı, bu haznede doldurma musluğuna kadar sabit ve yağın niteliğini bozmayacak borular bulunmalıdır |
| C) Bu yerlerde; şişeler sıcak ve sodalı sularla fırçalanıp yıkandıktan sonra şehir suyundan geçirilir (şişe kullanılmayan yerlerde bu bölme ve şartları aranmaz) |
| D) Bu yerlerde çalışan işçiler iş kıyafeti ve bone giymelidir. Kauçuk veya plastik önlük takmalıdırlar |
| **E) Hepsi** |

**34) Aşağıdakilerden hangisi, yağların hileli yağ olarak değerlendirilmesinde göz önünde bulundurulacak hususlardan değildir?**

|  |
| --- |
| A) Üzerlerinde etiketlerinin bulunmaması |
| B) içersisinde izin verilen maddelerin dışında başka kimyasal maddelerin kullanılması |
| C) Eritildiğinde bulanıklık ve tortu oluşması |
| **D) Fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygun olması** |
| E) Yemeklik yağlar ve hayvansal yağların diğer rafine ve natürel yağlarla karıştırılması |

**35) Aşağıdakilerden hangisi, bitkisel yağ çeşitlerinden değildir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Zeytinyağı | B) Kanola yağı | **C) Tereyağı** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| D) Fındık yağı | E) Ayçiçeği yağı |

 |

**36) Aşağıdakilerden hangisi, sebze ve meyve işletme ve satış yerlerinin kontrolünde konservelerde alınan numune miktarıdır?**

|  |
| --- |
| A) 50 gr |
| **B) Her biri en az 250 gr olmak üzere 2 adet** |
| C) 100 gr |
| D) 1000gr |
| E) 2000gr |

**37) Aşağıdakilerden hangisi, sebze ve meyvelerin ömrünü uzatmak amacı ile saklama yöntemlerindendir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Kurutma | B) Dondurma | C) Konserve |
|

|  |  |
| --- | --- |
| D) Soğutma | **E) Hepsi** |

 |