|  |  |
| --- | --- |
| **Soru 1**  **Yukarıda verilen tepkimede X ile gösterilen maddeyle ilgili;**  **I.** Sodyum hipoklorit olarak adlandırılır.  **II.** Yaygın kullanılan bir temizlik malzemesidir.  **III.** Bazlarla nötralleşme tepkimesi verir.  **yargılarından hangileri doğrudur?**  A) Yalnız I B) Yalnız II C) I ve II D) II ve III E) I, II ve III  **Soru 2**  Marketlerde ve bakkallarda börek, çiğ köfte, tatlı gibi birçok gıda, tüketime hazır olarak satışa sunulmaktadır. Bu ürünleri alırken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar vardır.  **Aşağıdakilerden hangisi bu hususlardan biri değildir?**  A) İçeriğindeki katkı maddeleri mümkün olduğunca az olmalıdır. B) Üretim tarihi eski olmalıdır. C) İçerdikleri maddeler sağlığa zararlı olmamalıdır. D) Yapımında kullanılan malzemeler kaliteli olmalıdır. E) Son tüketim tarihi geçmemelidir.  **Soru 3**  **Aşağıdakilerden hangisi ilaç kullanırken dikkat edilmesi gerekenlerden biri değildir?**  A) İlaçların son kullanma tarihine dikkat edilmelidir. B) Ambalajı açılmış haplar kullanılmamalıdır. C) Başkaları tarafından tavsiye edilen ilaçları kullanmakta sakınca yoktur. D) İlaçlar kişiye ve hastalığa özgüdür, bu nedenle başkasına ait ilaçlar kullanılmamalıdır. E) Günlük doz aşılmamalı, önerilen sürelerde ilaç alımına dikkat edilmelidir.  **Soru 4**  Aşağıda bazı polimerler ve kullanım alanları verilmiştir.  **Bu polimerlerden hangisinin kullanım alanı yanlış verilmiştir?**  A) PVC: Plastik boru imalatı B) Kevlar: Halat ve kurşun geçirmez yelek imalatı C) PE: Plastik mutfak eşyaları D) PS: Oyuncak, çöp poşeti E) PET: Araba lastikleri, eldiven | **Soru 5**  **Yemeklik yağlar ve bu yağların kullanımıyla ilgili;**  **I.** Aşırı yağlı yiyecekler fazla tüketilmemelidir.  **II.** Doğal yağlar tercih edilmelidir.  **III.** Kızartmalarda kullanılan yağlar lavabolara dökülmelidir.  **yargılarından hangileri yanlıştır?**  A) Yalnız I B) Yalnız III C) I ve III D) II ve III E) I, II ve III  **Soru 6**  **Aşağıda verilenlerden hangisi hazır gıdalara yönelme sebeplerinden biri değildir?**  A) İşyerlerinde geçirilen sürenin uzaması B) Tarım alanlarının azalması C) Nüfus artışı D) Tarımda teknolojinin kullanılması E) Kentleşme  **Soru 7**  **Aşağıdakilerden hangisi hazır gıdaların özelliklerinden değildir?**  A) Besin değeri yüksektir. B) Kalorisi düşüktür. C) Raf ömrü uzundur. D) Albenisi fazladır. E) Temin edilmesi kolaydır.  **Soru 8**  **Aşağıdakilerden hangisi yağlarda bulanıklığı gidermek için yapılan işlemdir?**  A) Rafinasyon B) Homojenizasyon C) Vinterizasyon D) Kristalizasyon E) Pastörizasyon  **Soru 9**  **Sabunların kirleri temizleme sürecinde;**  **I.** Sabunun hidrofob kısmı su molekülleri ile etkileşir.  **II.** Sabunun hidrofob kısmı kirleri sarar ve yumuşatır.  **III.** Sabunun hidrofil kısımları su molekülleri ile etkileşir.  **olaylarından hangileri gerçekleşir?**  A) Yalnız II B) Yalnız III C) I ve II D) II ve III E) I, II ve III |

CEVAPLAR: 1-C    2-B    3-C    4-E    5-B    6-D    7-A    8-C    9-D    