

SINAVLARA İLİŞKİN KONU BAŞLIKLARI

Yazılı Sınav İçin;

ORTAK KONU BAŞLIKLARI;

Kanunlar:

- 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu
- 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu
- 4982 sayılı Bilgi Edinme Hakkı Kanunu
- 2914 sayılı Yükseköğretim Personel Kanunu
- 2809 sayılı Yükseköğretim Kurumları Teşkilatı Kanunu
- 5018 sayılı Kamu Mali Yönetim ve Kontrol Kanunu
- 6245 sayılı Harcırah Kanunu

Yönetmelikler:

- Resmi Yazışmalarda Uygulanacak Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik
- Kamu Görevlileri Etik Davranış İlkeleri ile Başvuru Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik
- Devlet Memurlarının Şikâyet ve Müracaatları Hakkında Yönetmelik

Sözlü Sınav İçin;

- Sınav konularına ilişkin bilgi düzeyi,
- Bir konuyu özetleme, ifade yeteneği ve muhakeme gücü,
- Liyakati, temsil kabiliyeti, tutum ve davranışlarının göreve uygunluğu,
- Özgüveni, ikna kabiliyeti ve inandırıcılığı,
- Genel kültürü ve genel yeteneği,
- Bilimsel ve teknolojik gelişmelere açıklığı.

(Ortak Konu Başlıklarından % 40 Alan Bilgisinden % 60 şeklinde soru dağılımı yapılacaktır.)

Kaynak: Yukarıda belirtilen Kanun ve Yönetmeliklere <http://www.mevzuat.gov.tr> adresinden ulaşılabilir. Sınav konularında 01/12/2023 tarihine kadar olan mevzuat esas alınacaktır. **01/12/2023 tarihinden sonra ilgili mevzuatta yapılan değişiklikler dikkate alınmayacaktır.**

UNVAN DEĞİŞİKLİĞİ YAZILI ve SÖZLÜ SINAVI ALAN BİLGİSİ KONU BAŞLIKLARI

Unvan Değişikliği sınavına başvuran adaylar için hazırlanacak sorular ilan edilen her kadronun görev alanları ve görevin niteliğine ilişkin konuları kapsayacaktır.

İnşaat Mühendisliği Konu Başlıkları

1. İnşaat Mühendisliği Disiplinine Özgü Konular
2. Yapı ve Mekanik (statik, dinamik, mukavemet, yapı statiği, betonarme, yapı dinamiği, çelik)
3. Geoteknik Zemin Mekaniği ve Temel İnşaatı
4. Yapı Yönetimi, Yapı Maliyeti ve Metraj
5. Yapı malzemelerinin özellikleri ve kullanım yerleri
6. Yapı Teknolojileri — Yapı Bilgisi

Gıda Mühendisliği Konu Başlıkları

1. Et ve Süt ürünleri üretim ve kalite kontrolleri
2. Meyve-sebze ve ürünleri üretim ve kalite kontrolleri
3. Tahıl ve ürünleri üretim ve kalite kontrolleri
4. Mikroorganizma bulaşma kaynakları ve tespiti
5. Mikroorganizma gelişimini etkileyen faktörler
6. Hijyen ve Sanitasyon