

KAEÜ GÖREVE YÜKSELME VE UNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI
UNVAN DEĞİŞİKLİĞİ ALAN BİLGİSİ KONULARI

UNVAN-SINIF	ALANI	KONULAR
MÜHENDİS-TH	Bilgisayar Mühendisliği	1. Veri Yapıları ve Algoritmalar 2. Programlama Dilleri 3. Veritabanı Sistemleri 4. Bilgisayar Donanımı ve Mimarisi 5. İşletim Sistemleri 6. Yazılım Mühendisliği ve UML 7. Bilgi Güvenliği ve Kriptografi
	Elektrik-Elektronik Mühendisliği	1. Temel Kavramlar ve Ölçme 2. Devre Analizi 3. Güç Sistem Analizi 4. Enerji Üretim, İletim ve Dağıtımı 5. Yüksek Gerilim 6. Elektrik Makineleri 7. Güç Elektronikliği 8. Elektromanyetik Alanlar 9. Sinyaller ve Sistemler 10. Elektronik Devreler 11. Kontrol ve Otomasyon 12. Haberleşme Sistemleri
	Gıda Mühendisliği	1. Genel Mikrobiyoloji - Patojen Mikroorganizmalar 2. Ayırma İşlemleri — Filtrasyon 3. Gıda Koruma Teknolojileri - Pastörizasyon 4. Gıda hijyeni - Çapraz Bulaşma 5. Gıda kimyası - Karbonhidratlar 6. Gıda Kalite Kontrolü 7. Ayırma İşlemleri - Kurutma 8. Mikroorganizma Sınıflandırması 9. Biyoteknolojik İşlemler-Fermantasyon 10. Sanitasyon 11. Gıda Kimyası - Maillard Reaksiyonu 12. İzlenebilirlik 13. Kurutma Teknolojileri - Sprey Kurutma 14. Gıda Hijyen Sistemleri - HACCP Prensipleri 15. Gıda Kimyası - Su Aktivitesi (aw) 16. Isıl İşlem Kinetiği - Clostridium botulinum 17. Gıda Teknolojisi - Ekstrüzyon 18. Mikrobiyoloji - Bakteriyel Spor Formasyonu 19. Enzimatik Esmerleşme 20. Isıl İşlemler 21. Gıda Kimyası - Retrogradasyon 22. Gıda Kimyası - Protein Denatürasyonu 23. HACCP - Doğrulama ve Geçerli Kılma 24. Akışkanlar Mekaniği - Pompa Seçimi 25. Termal Olmayan İşleme Teknolojileri - Soğuk Sterilizasyon 26. Yağ Kimyası - Hidrojenasyon 27. Patojen Mikroorganizmalar - E. coli 0157:H7 28. Membran Filtrasyon – Süt Endüstrisi Uygulamaları 29. Fajlar (Bakteriyofajlar) 30. Paketleme Teknolojileri - Vakum Paketleme 31. Gıda Kimyası - Diyet Lifi

		32. Proses Tasarımı - Atık Yönetimi 33. Kurutma Teknolojileri - Dondurarak Kurutma (Liyofilizasyon) 34. Mikrobiyal Büyüme Kinetiği - Fazlar 35. Gıda Mevzuatı 36. Protein Kimyası - İzoelektrik Nokta 37. Kristalizasyon Kinetiği 38. Et Kimyası - Renk Oluşumu (Fermente Et Ürünleri) 39. Enzimler - Polifenol Oksidaz (PPO) 40. Gıda Mühendisliği Temelleri ve Temel İşlemler - Akışkanlar Mekaniği (Non-Newtonian Akışkanlar)
TEKNİK-TH	Bilgisayar	1. Temel Bilgisayar Donanımı ve Bileşenleri 2. İşletim Sistemleri 3. Ağ ve İnternet Teknolojileri 4. Programlama Temelleri 5. Veri Tabanı Yönetim Sistemleri 6. Bilgisayar Güvenliği 7. Teknik Servis ve Arıza Giderme 8. Web Tasarımı ve Geliştirme
	Elektrik	1. Temel Kavramlar ve Ölçme 2. Devre Analizi 3. Enerji Üretim, İletim ve Dağıtım 4. Elektrik Makineleri 5. Güç Elektronik 6. Elektronik Devreler 7. Analog ve Dijital Elektronik 8. Elektrik Tesisleri
	Makine	1. Malzeme Bilgisi - Metal ve Plastik Malzemeler - Malzeme Seçimi ve Özellikleri 2. Mekanik Tasarım - Tasarım İlkeleri ve Metodolojileri - Makine Elemanları ve Bağlantı Elemanları 3. Termodinamik - Isı Transferi ve Enerji Dönüşümü - Termodinamik Yasaları ve Uygulamaları 4. Mekanik Titreşimler ve Dinamik - Titreşim Teorisi ve Analizi - Amortisman ve Dengeleme Yöntemleri 5. İmalat Yöntemleri ve Teknolojileri - Geleneksel ve Modern İmalat Yöntemleri - Üretim Planlaması ve Yönetimi 6. Hidrolik ve Pnömatik Sistemler - Hidrolik Sistemler ve Bileşenleri - Pnömatik Sistemler ve Uygulamaları
	İnşaat	1. Yapı malzemesi 2. Hidrolik 3. Ulaştırma 4. Yapı mekaniği 5. Zemin mekaniği 6. Genel yapı

	Otobüs Kaptanlığı	1. Genel Trafik Bilgisi 2. Araç ve Yol Güvenliği 3. Trafik Mevzuatı ve Kuralları 4. Temel İlk Yardım 5. İleri Sürücü Teknikleri 6. Otobüslerde Teknik İstemler 7. Sürüş Psikolojisi 8. Halkla İlişkiler 9. Sigorta ve Taşımacılık Hukuku 10. Otobüs İşletmeciliği ve Kitle Taşımacılığı 11. Ahilik Kültürü ve Meslek Ahlakı/Meslek Etiği 12. İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği
	Grafik Tasarım	1. Grafik Tasarım Temel Kavramları 2. Renk Bilgisi ve Teorisi 3. Tipografi 4. Grafik Tasarımda Baskı Teknikleri 5. Grafik Tasarım Yazılımları ve Uygulamaları
	Fotoğrafçılık Ve Kameramanlık	1. Fotoğraf nedir 2. Fotoğrafın tarihçesi 3. Fotoğraf makineleri 4. Fotoğraf makinesinin ana elemanları ve yardımcı elemanları 5. Objektif ve türleri 6. Diyafram 7. Alan derinliği 8. F-stop değeri 9. Enstantane 10. Fotoğrafta ışık (Ters, Yandan, Önden, Dolaylı, Noktasal vb.) 11. Çekim planları (Baş, Boy, Yakın, Diz, Omuz, Bel, Genel, Yüz vb.) 12. Fotoğrafta kompozisyon (Kontrast, Renk, Parlaklık, Altın oran, Çerçeveleme)
TEKNİSYEN-TH	Bilgisayar	1. Bilgisayar Donanımı ve Teknik Servis 2. İşletim Sistemleri ve Kurulumu 3. Ağ Teknolojileri ve Temelleri 4. Bilgisayar Yazılımları ve Uygulamaları 5. Bilgisayar Güvenliği 6. Teknik Servis ve Arıza Giderme
	Elektrik-Elektronik	1. Elektrik Motorları Sarım Teknikleri 2. Elektrik Makineleri ve Kontrol Sistemleri 3. Endüstriyel Elektrik Sistemleri 4. Enerji Üretim, İletim ve Dağıtım 5. Pano Tasarım ve Montajı 6. Elektrik Tesisatı ve Projeleri 7. Elektrik Elektronik Esasları ve Ölçme 8. Dijital Elektronik 9. Endüstriyel Kontrol ve Arıza Analizi
	Makine	1. Malzeme Bilgisi - Metal ve Alaşımları - Plastik ve Kompozit Malzemeler 2. Mekanik Tasarımı - Tasarım İlkeleri - Bağlantı Elemanları 3. Termodinamik - Isı Transferi - Termodinamik Döngüleri 4. Mekanik Titreşimler

		- Titreşim Teorisi - Titreşim Kontrol Yöntemleri 5. İmalat Yöntemleri - Geleneksel İmalat Teknikleri - Modern Üretim Yöntemleri
	Sıhhi Tesisat	1. Temel Kavramlar ve Malzemeler - Genel sıhhi tesisat tanımları - Tesisat malzemeleri ve özellikleri 2. Sıhhi Tesisat Sistemleri - Su temini ve atık su sistemleri - Yangın söndürme sistemleri 3. Projelendirme ve Çizim - Sıhhi tesisat projelerinin hazırlanması - Çizim ve şemalar 4. Hesaplamalar - Su debisi ve basıncı hesaplamaları - Boru çapı ve ısıtma yükü hesaplamaları 5. Bakım ve Onarım - Arıza tespiti ve bakım yöntemleri - Sık karşılaşılan arızalar ve çözümler
SAĞLIK TEKNİKLERİ-SH	Sağlık Teknikerliği	1. Anatomi 2. Fizyoloji 3. Mikrobiyoloji 4. Biyokimya 5. Enfeksiyon 6. İlk Yardım 7. Sağlık Kanunları 8. Yaşlı Bakımı 9. Makine / Teçhizat Bilgisi 10. Fizyoterapi 11. Hastalık Bilgisi