

TEST: 1112#01#Y15#01

Test	1112#01#Y15#01
Fənn	1112 - Meyvə-tərəvəz və tamlı mallar əmtəəşünaslığı və ekspertizası
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	10 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	375 (75 %)
Suallardan	500
Bölmələr	45
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Təzə tərəvəzlər təsnifata görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5

Sual: Kartofun vətəni haradır? (Çəki: 1)

- Cənubi Amerika
 Asiya

- Yeni Zelandiya
 - Avstraliya
 - Avropa
-

Sual: Standarta əsasən ticarətə daxil olmuş kartofun səthinə yapışmış torpağın çəkisi neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Bunlardan hansı köküyumru tərəvəzdir? (Çəki: 1)

- yerkökü
 - çuğundur
 - topinambur
 - ağ turp
 - qırmızı turp
-

Sual: Topinamburdan sənayedə nə alınır? (Çəki: 1)

- nişasta
 - qlükoza
 - saxaroza
 - fruktoza
 - ksiloza
-

Sual: Kökümeyvəli tərəvəzlərə aşağıdakılardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- kartof
 - batat
 - turp
 - topinambur
 - göy soğan
-

Sual: Çuğundur hansı tərəvəz yarımqrupuna aiddir? (Çəki: 1)

- kökümeyvəli
 - kökü yumru
 - bostan
 - tomat
 - göyerti
-

Sual: Ölçüsünə görə yerkökü neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4

- 5
 - 6
-

Sual: Çuğundura rəng verən hansı rəngləyici maddədir? (Çəki: 1)

- enin
 - enidin
 - idein
 - betain
 - sianidin
-

Sual: Kələm tərəvəzləri neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 6
-

Sual: Yetişməsinə görə ağbaş kələm neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Ölçüsünə görə (diametri) ağbaş kələm neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Yetişmə dərəcəsinə görə soğan neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Soğan dadına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Yetiřme dərəcəsinə görə sarımsaq neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Göyərtilər tərəvəzləri neçə yarımqrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 3
 4
 5
 6
-

Sual: Bunlardan hansında turşəng turşusu vardır? (Çəki: 1)

- kahıda
 ispanaqda
 turşəngdə
 tərşunda
 şüyüddə
-

Sual: Bu tərəvəzlərdən hansında efir yağı vardır? (Çəki: 1)

- kahıda
 vəzəridə
 ispanaqda
 cavan çuğundur yarpağında
 tərşunda
-

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dişlərin sayına görə sarımsaq neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Kütlesinə görə soğan neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Hansı kələm növü vitamin "C" ilə daha zəngindir? (Çəki: 1)

- ağbaş
 - qırmızıbaş
 - savoy
 - brüssel
 - kolrabi
-

Sual: Yerköküyə sarı rəngi verən hansı rəngləyici maddədir? (Çəki: 1)

- karotin
 - betain
 - enidin
 - enin
 - sianidin
-

Sual: Bu tərəvəzlərdən hansı ağ köklərə aiddir? (Çəki: 1)

- şüyüd
 - göy soğan
 - tərşun
 - cəfəri
 - nanə
-

Sual: Qırmızı turp neçə günə yetişir? (Çəki: 1)

- 10- 15
 - 15- 20
 - 18- 25
 - 25- 30
 - 35- 40
-

Sual: Kartof tərkibindəki nişastanın miqdarına görə neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Kartof istifadəsinə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1

- 2
 3
 4
 5
-

Sual: Kartofun neçə minə qədər sortu vardır? (Çəki: 1)

- 1000
 2000
 3000
 4000
 5000
-

Sual: Vegetativ tərəvəzlər neçə yarımqrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 3
 4
 6
 7
-

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Kartof yetişmə müddətinə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Kartofun tərkibində orta hesabla neçə faiz nişasta vardır? (Çəki: 1)

- 7,6
 8,9
 10,6
 17,2
 18,2
-

Sual: Kartof quruluşuna görə neçə hissədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 1

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Tərkibində 17,5% nişastası olan 1 ton kartofdan nee litr spirt almaq olar? (eki: 1)

- 90
 - 100
 - 112
 - 115
 - 120
-

Sual: Standarta əsasən ticarətə daxil olmuş yumru-oval formalı kartofların diametri nee mm olmalıdır? (eki: 1)

- 10
 - 15
 - 20
 - 30
 - 35
-

Sual: Standarta əsasən ticarətə daxil olmuş uzunsov formalı kartofların diametri nee mm olmalıdır? (eki: 1)

- 10
 - 15
 - 20
 - 25
 - 30
-

Sual: Standarta əsasən ticarətə daxil olmuş kartof partiyasında nee faiz miqdarında mexaniki zədələnmiş kartofların olmasına icazə verilir? (eki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Yerk k n n tərkibində nee mq/faiz miqdarında efir yağı vardır? (eki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 10
-

Sual: Sarı rəngli yerk k n n tərkibində nee mq/faiz karotin vardır? (eki: 1)

- 3- 4

- 6- 8
 - 8- 10
 - 10- 12
 - 12- 15
-

Sual: Bu yerökü sortlarında hansı qısa və ya karoteli qrupuna aiddir? (Çəki: 1)

- nant
 - şantene
 - geranda
 - xibin
 - valeriya
-

Sual: Köklü cəfərinin neçə növü vardır? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Köklü cəfəriyə acılıq verən hansı qlükoziddir? (Çəki: 1)

- qesperidin
 - solanin
 - vaksinin
 - apiin
 - kapsaisin
-

Sual: Ağbaş kələm yarpaqlarının sayına görə neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Brüssel kələminin üzərində neçə kələm başı olur? (Çəki: 1)

- 30
 - 40
 - 50
 - 60
 - 70
-

Sual: Sarımsaqda neçə mq/faiz C vitamini vardır? (Çəki: 1)

- 10
- 15
- 20

- 27
 30
-

Sual: Kahının neçə növü var? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Ədviyyəli tərəvəzlər neçə növdür? (Çəki: 1)

- 3
 4
 5
 6
 7
-

Sual: Şüyüddə vitamin "C"- nin miqdarı neçə mq faizdir? (Çəki: 1)

- 50
 100
 150
 200
 250
-

Sual: Desert tərəvəzlərin neçə növü var? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Xiyar ölçüsünə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 4
 5
 6

- 7
 - 8
-

Sual: Xiyar becərilməsinə görə neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Göy qabaq hansı tərəvəz növünə aiddir? (Çəki: 1)

- köküyumru
 - kökümeyvəli
 - bostan
 - tomat
 - göyərti tərəvəzləri
-

Sual: Bunlardan hansı tomat tərəvəzlərinə aiddir? (Çəki: 1)

- xiyar
 - badımcan
 - ağ turp
 - qırmızı turp
 - çuğundur
-

Sual: İstifadəsinə görə pomidor neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Dadına görə istiot neçə növə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Saplaqlı istiot rənginə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Paxlalı-dənli tərəvəzlərin neçə növü var? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Tərəvəz noxudunun neçə mindən çox sortu var? (Çəki: 1)

- 100
 200
 400
 1000
 1500
-

BÖLMƏ: 0202

Ad	0202
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yetişmə müddətinə görə saplaqlı istiot neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Yetişmə müddətinə görə badımcın neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Badımcın ölçüsünə və formasına görə neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Kal pomidorun tərkibində hansı qlükozid vardır? ( eki: 1)

- amiqdalın
 - solanin
 - gesperidin
 - siniqrin
 - kapsaisin
-

Sual: Pomidor quruluşuna görə ne e hissədən ibarətdir? ( eki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Pomidorun ne e növ müxtəlifliyi var? ( eki: 1)

- 2,0
 - 3,0
 - 4,0
 - 5,0
 - 6,0
-

Sual: Göy qabaq (qabaqcıq) ne e günlük d rilir? ( eki: 1)

- 4- 5
 - 5- 6
 - 7- 8
 - 7- 9
 - 7- 10
-

Sual: Patisson ne e günlük d rilir? ( eki: 1)

- 3- 5
 - 4- 5
 - 5- 6
 - 6- 7
 - 8- 10
-

Sual: Qabağın ne e botaniki n v  var? ( eki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Bostan t r v zl rinin ne e n v  var? ( eki: 1)

- 2

- 3
- 4
- 5
- 6

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qovun neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 4
- 5
- 6
- 7

Sual: Pomidorun neçə yüz becərilən sortu var? (Çəki: 1)

- 200
- 300
- 400
- 500
- 600

Sual: Pomidor kamerasının sayına görə neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Badımcana acılıq verən hansı qlükoziddir? (Çəki: 1)

- gesperidin
- siniqrin
- solanin
- kapsaisin
- apiin

Sual: Ölçüsünə görə saplaqlı istiot neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1

- 2
 3
 4
 5

Sual: Tərəvəz lobyasının vətəni haradır? (Çəki: 1)

- Asiya
 Amerika
 Afrika
 Ukrayna
 Rusiya

Bölmə: 0301

Ad	0301
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Təzə meyvələr quruluşuna, bioloji xüsusiyyətinə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 4
 5
 6
 7

Sual: Almanın neçə botaniki növü vardır? (Çəki: 1)

- 20
 25
 33
 43
 50

Sual: Alma yetişmə müddətinə görə neçə yarımqrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 5
 6

Sual: Yetişmə müddətinə görə armud neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Heyvanın tərkibində neçə faiz su vardır? (Çəki: 1)

- 60- 65
- 65- 70
- 80- 85
- 81- 85
- 85- 88

Sual: Ətli hissəsinin rəngindən və quruluşundan asılı olaraq albalı neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Gilas ətli hissəsinin quruluşuna görə neçə hissəyə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Şaftalı ölçüsünə görə standartda neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

BÖLMƏ: 0302

Ad 0302

Suallardan 6

Maksimal faiz 6

Sualları qarışdırmaq

Suallar təqdim etmək 1 %

Sual: Toxumlu (tumlu) meyvələr neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Almanın ən irisinin kütləsi neçə qramdır? (Çəki: 1)

- 50- 75
 - 75- 100
 - 100- 125
 - 125- 175
 - 175 qramdan çox
-

Sual: Yetişmə müddətinə görə albalı neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 5
 - 4
-

Sual: Albalı təzə halda neçə gün saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

- 5
 - 15
 - 20
 - 30
 - 40
-

Sual: Ərik təyinatına görə neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Ərik mənşəyinə və botaniki xüsusiyyətlərinə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

BÖLMƏ: 0303

Ad

0303

Suallardan

7

Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Gavalının neçə növü vardır? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Albalının neçə botaniki növü vardır? (Çəki: 1)

- 50
 - 100
 - 150
 - 240
 - 250
-

Sual: Çəyirdəkli meyvələr neçə növə bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
-

Sual: Armudun neçə botaniki növü məlumdur? (Çəki: 1)

- 10
 - 15
 - 20
 - 25
 - 30
-

Sual: Bu almalardan hansı qış almasıdır? (Çəki: 1)

- Səmərqənd birincisi
 - Melba
 - Papirovka
 - Sarı sinab
 - Çəhrayı valiv
-

Sual: Qış almaları yığıldıqdan sonra neçə ay müddətinə saxlanıb yetişir? (Çəki: 1)

- 1
- 2

- 2- 3
 3- 4
 4- 5
-

Sual: Alma ölçüsünə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 4
 5
 6
 7
-

BÖLMƏ: 0401

Ad	0401
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Giləmeyvələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Üzümün neçə cinsi məlumdur? (Çəki: 1)

- 20
 30
 50
 60
 70
-

Sual: Təyinatına görə üzüm neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- 2
 3
 4
 5
 6
-

Sual: Yetişmə müddətindən asılı olaraq çiyələk neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2

- 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Qərzəkli meyvələr neçə yarımqrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Qərzəkli meyvələrdən hansında amiqdalın qlükozidi vardır? (Çəki: 1)

- qozda
 - findıqda
 - badamda
 - püstədə
 - fıstıqda
-

Sual: Dadına görə badam neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Kütləsinə görə qoz neçə yerə ayrılır? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Subtropik meyvələr neçə yarımqrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Qreyprut ətli hissənin rənginə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4

5

Sual: Gecyetişen narlar neçə ay saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

2

3

4

5

6

Sual: Yapon xurması iri-xırdalığına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

2

3

4

5

6

Sual: Tut rənginə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

2

3

4

5

6

Sual: Bunların içərisində hansı tropik meyvədir? (Çəki: 1)

iydə

innab

nar

tut

ananas

Sual: Ananasın vətəni hansı ölkədir? (Çəki: 1)

Cənubi Amerika

Yunanıstan

Əfqanıstan

Afrika

Türkiyə

Sual: Ananasın neçə yüzdən çox sortu var? (Çəki: 1)

100-dən

150-dən

200-dən

250-dən

300-dən

Sual: Ananasın tərki bində neçə faiz şəkər var? (Çəki: 1)

- 5- 10
 - 10- 15
 - 11- 20
 - 20- 25
 - 20- 22
-

Sual: Ananasın tərki bində neçə mq/faiz vitamin C vardır? (Çəki: 1)

- 10- 15
 - 15- 19
 - 19- 20
 - 19- 21
 - 21- 22
-

Sual: Sitrus meyvələri quruluşuna görə neçə hissədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Bunlardan hansı həqiqi giləmeyvədir? (Çəki: 1)

- üzüm
 - bağ çiyələyi
 - moruq
 - böyürtkən
 - meşə çiyələyi
-

Sual: Rənginə görə qarağat neçə növə ayrılır? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Baę iyələyinin kütləsi nee qram olur? (əki: 1)

- 10
 - 20
 - 30
 - 40
 - 50
-

Sual: Ölçüsünə görə qoz nee yerə ayrılır? (əki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Qərzəkli meyvələr nee faiz nisbi rütubətdə saxlanır? (əki: 1)

- 50- 65
 - 65- 70
 - 70- 75
 - 75- 80
 - 85- 90
-

Sual: Qərzəkli meyvələr nee dərəcə C temperaturda saxlanılır? (əki: 1)

- 8- 12
 - 12- 15
 - 12- 18
 - 18- 20
 - 20- 25
-

Sual: Göstərilənlərdən hansı qısa müddətə saxlanılan meyvə hesab edilmir? (əki: 1)

- qarağat
 - nar
 - firəngüzümü
 - alamin yay sortları
 - armudun yay sortları
-

Sual: Yetiřməsinə görə nar nee qrupa bölünür? (əki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Zeytunun tərkibində suyun miqdarı nee faizdir? (əki: 1)

- 10

- 15
 - 23
 - 25
 - 30
-

Sual: Hansı subtropik meyvədə aşı maddəsi daha çoxdur? (Çəki: 1)

- iydədə
 - narda
 - innabda
 - tutda
 - feyxoda
-

Sual: 100 kq iydənin təzə meyvəsindən neçə litr spirt alınır? (Çəki: 1)

- 5
 - 10
 - 13
 - 15
 - 20
-

Sual: Bananın bir saplağının üzərində neçə ədəd banan olur? (Çəki: 1)

- 5- 10
 - 10- 15
 - 15- 20
 - 20- 25
 - 25- 30
-

Sual: Ananasın bir ədədinin kütləsi neçə kq -dır? (Çəki: 1)

- 0,5
 - 0,5- 1,0
 - 1- 1,5
 - 1,5- 2,0
 - 2- 2,5
-

Sual: Manqo meyvəsinin uzunluğu neçə sm olur? (Çəki: 1)

- 8-10 sm
 - 8-20 sm
 - 8-24 sm
 - 8-25 sm
 - 9-30 sm
-

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	13
Maksimal faiz	13

Sual: Dünya miqyasında neçə min ton manqo sortu vardır? (Çəki: 1)

- 1000
- 1500
- 1600
- 2000
- 2500

Sual: Dünyada hər il neçə milyon ton manqo becərilir? (Çəki: 1)

- 5
- 15
- 16
- 20
- 25

Sual: Bananın neçə sortu var? (Çəki: 1)

- 50- 100
- 100- 250
- 300- 350
- 400
- 450

Sual: Bananın bir salxımının üzərində neçə ədəd banan olur? (Çəki: 1)

- 50- 60
- 70- 80
- 90- 100
- 100- 150
- 150- 200

Sual: Bu subtropik meyvələrdən hansında vitamin C-nin miqdarı çoxdur? (Çəki: 1)

- iyde
- innab
- tut
- feyxo
- xurma

Sual: Təsərrüfatda istifadəsinə görə zeytun neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Zeytunun ətlik hissəsində neçə faiz yağ vardır? (Çəki: 1)

- 25
 - 35
 - 45
 - 55
 - 65
-

Sual: "Seyfi" hansı bərk qabıqlı meyvənin sortudur? (Çəki: 1)

- badamın
 - qozun
 - fındığın
 - püstənin
 - şabalıdın
-

Sual: İri qozların diametri standartta görə neçə mm olur? (Çəki: 1)

- 24- 30
 - 31- 37
 - 38- 42
 - 42- 45
 - 45- 50
-

Sual: Qərzəkli meyvələr içərisində zülalla zəngin olan hansıdır? (Çəki: 1)

- qoz
 - badam
 - fındıq
 - püstə
 - fıstıqda
-

Sual: Bunlardan hansı qırmızı qarağat sortudur? (Çəki: 1)

- Yuterborq
 - Məhsuladar Feyə
 - Məhsuldar Liya
 - Qolıaf
 - Devison
-

Sual: Üzümün tərkibində şəkərin miqdarı neçə faizə qədər olur? (Çəki: 1)

- 20
 - 25
 - 35
 - 30
 - 40
-

Sual: Qara qarağatın tərkibində neçə mq/faiz C vitamini vardır? (Çəki: 1)

- 50
- 100
- 150
- 300
- 400

Bölmə: 0501

Ad	0501
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Meyvə-tərəvəzlərdə neçə yığım dövrü vardır? (Çəki: 1)

- 1
- 5
- 4
- 6
- 2

Sual: Bu meyvələrdən hansı yığımdan sonra yetişə bilər? (Çəki: 1)

- zeytun
- nar
- albalı
- alma
- gilə

Sual: Toxumlu (tumlu) meyvələrin qablaşdırılmasında neçə üsuldən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- 1
- 5
- 2
- 3
- 4

Sual: Konteynerlərə kartof neçə kq çəkiddə qablaşdırılır? (Çəki: 1)

- 150
 - 200
 - 300
 - 400
 - 500
-

Sual: Meyvə-tərəvəzlərdə rast gələn xəstəliklər neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Quru çürümə xəstəliyinə hansı tərəvəz tutulur? (Çəki: 1)

- yerkökü
 çuğundur
 kartof
 turp
 kələm
-

Sual: Qara kif xəstəliyinə hansı tərəvəz tutulur? (Çəki: 1)

- pomidor
 xiyar
 soğan
 badımcın
 saplaqlı istiot
-

BÖLMƏ: 0502

Ad	0502
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Meyvə tərəvəzlər yetişərkən onlarda hansı vitaminin miqdarı artır? (Çəki: 1)

- C
 A
B₁
B₂
B₃
-

Sual: Standarta əsasən meyvə-tərəvəzlərin əmtəə emalının neçə üsulu vardır? (Çəki: 1)

- 2
 3
 4
 5
 6
-

Sual: Tədarük məntəqələrində meyvələr iri və xırdalığına görə neçə ölçüdə çeşidlənir? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Qoz ləpəsi neçə kiloqramlıq yeşiklərə qablaşdırılır? (Çəki: 1)

- 5
- 10
- 20
- 25
- 30

Sual: Ağbaş kələm daşınmaq üçün ən çoxu neçə kiloqramlıq yeşiklərə qablaşdırılır? (Çəki: 1)

- 20
- 30
- 40
- 50
- 60

Sual: Standarta əsasən fizioloji xəstəlik olan paslı ləkəlik xəstəliyinə tutulmuş kartofun neçə faizə qədər olmasına yol verilir? (Çəki: 1)

- 0,5
- 1,0
- 1,5
- 2,0
- 2,5

Sual: Fizioloji xəstəlik olan sulanma xəstəliyi ən çox hansı meyvədə rast gəlinir? (Çəki: 1)

- almada
- armudda
- gavalıda
- şaftalıda
- ərikdə

BÖLMƏ: 0503

Ad	0503
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Kartofda rast gələn dəmgil xəstəliyinin neçə formasına təsadüf olunur? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Fizioloji xəstəlik olan nöqtəli nekroz xəstəliyi hansı tərəvəzdə rast gəlir? (Çəki: 1)

- kələmdə
- soğanda
- yerköküdə
- çuğundurda
- turpda

Sual: Fizioloji xəstəlik olan qəhvəyi ləkəlik ən çox hansı meyvələrdə olur? (Çəki: 1)

- sitrus
- toxumlu
- çəyirdəkli
- giləmeyvələrdə
- tropik

Sual: Meyvələrdə rast gələn bu xəstəliklərdən hansı fitopoten xəstəliyidir? (Çəki: 1)

- köpmə
- sulanma
- qəhvəyi ləkəlik
- qabıqaltı ləkə
- meyvə çürüməsi

Sual: Meyvə-tərəvəzlər daşınarkən vaqonun tavanı ilə üst yeşik arasında məsafə neçə santimetr olmalıdır? (Çəki: 1)

- 10-15 sm
- 15-20 sm
- 25-30 sm
- 30-40 sm
- 40-50 sm

Sual: Ananasın qablaşdırılmasında neçə kiloqramlıq yeşiklərdən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- 15- 16
- 16- 17
- 16- 18
- 18- 20

Sual: Bu meyvələrdən hansı ölçüyə görə çeşidlənir? (Çəki: 1)

- alça
 - feyxoə
 - əncir
 - gavalı
 - naringi
-

Bölmə: 0601

Ad	0601
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Meyvə-tərəvəzlər saxlanma müddətinə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Qısa müddətə saxlanılan meyvə-tərəvəzlər neçə günə qədər saxlanılır? (Çəki: 1)

- 5- 10
 - 5- 15
 - 5- 20
 - 5- 25
 - 5- 30
-

Sual: Meyvə-tərəvəzlərin saxlanması üçün anbarlar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Bu tərəvəzlərdən hansı sadə anbarlarda saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

- kartof
- pomidor
- tərəvəz lobyası
- badımcən

xiyar

Sual: Sadə anbar olan xəndəyin eni neçə metr olur? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Daha iri anbarların tutumu neçə ton olur? (Çəki: 1)

- 500-2000 t
 2000-3000 t
 2000-4000 t
 3000-5000 t
 5000-6000 t
-

Sual: Qarpız neçə dərəcə C temperaturda saxlanılır? (Çəki: 1)

- 0 dərəcə C
 1 dərəcə C
 2 dərəcə C
 3 dərəcə C
 4 dərəcə C
-

Sual: Xiyarı qısa müddətə neçə dərəcə C temperaturda saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- 5-6 dər.C
 6-7 dər.C
 7-10 dər.C
 10-12 dər.C
 13-15 dər.C
-

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: 0 dərəcə C temperaturda Starkinq alma sortu tənzim olunmuş qaz mühitində neçə ay saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

- 6
 2
 3

- 4
 - 5
-

Sual: Banan neçə faiz nisbi rütubətdə saxlanılır? (Çəki: 1)

- 95%
 - 70%
 - 75%
 - 80%
 - 90%
-

Sual: Xurma neçə faiz nisbi rütubətdə saxlanılır? (Çəki: 1)

- 65%
 - 70%
 - 80%
 - 90%
 - 95%
-

Sual: Nar neçə dərəcə C temperaturda saxlanılır? (Çəki: 1)

- 0.5-1 dərəcə C
 - 1-2 dərəcə C
 - 2-3 dərəcə C
 - 3-4 dərəcə C
 - 4-5 dərəcə C
-

Sual: Meyvə-tərəvəzlərin konservləşdirilməsində neçə üsuldan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Meyvə-tərəvəzin soyudulmasında onların temperaturu neçə dərəcəyə qədər aşağı salınır? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 0
-

Sual: İxtisaslaşdırılmış anbarlar böyüklüyünə (tutumuna) görə neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4

Sual: Kiçik anbarların tutumu neçə ton olur? (Çəki: 1)

- 50-100
 - 100-150
 - 100-200
 - 100-250
 - 250-300
-

Sual: -1÷ +3 dərəcə C temperaturda hansı tərəvəz saxlanılır? (Çəki: 1)

- pomidor
 - xiyar
 - soğan
 - kələm
 - yerkökü
-

Sual: Qovun saxlanılan anbarda neçə faiz nisbi rütubət olmalıdır? (Çəki: 1)

- 60-65%
 - 65-70%
 - 70-75%
 - 75-80%
 - 80-85%
-

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Kartofu soyudulmayan anbarlarda sentyabr və oktyabr aylarında saxladıqda təbii itki neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 1,2- 1,4
 - 0,5
 - 1,0
 - 1- 1,2
 - 1,2- 1,3
-

Sual: Subnormal qaz qarışığında oksigen və karbon qazının miqdarı neçə faizdən aşağı götürülür? (Çəki: 1)

- 15
- 17

- 19
 20
 21
-

Sual: Feyxoə neçə dərəcə C temperaturda saxlanılır? (Çəki: 1)

- 0 dərəcə C
 1 dərəcə C
 2 dərəcə C
 3 dərəcə C
 -1 dərəcə C
-

Sual: Yerkökü saxlanılan burtların uzunluğu neçə metr olur? (Çəki: 1)

- 3-4 m
 4-7 m
 7-8 m
 8-9 m
 9-10 m
-

Sual: Sadə anbar olan burtların uzunluğu neçə metr olur? (Çəki: 1)

- 5-10 m
 10-20 m
 20-25 m
 25-30 m
 30-35 m
-

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qurutma üsulu ilə konservləşdirmədə tərəvəzlərin tərkibində rütubət neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 10-11%
 11-12%
 11-13%
 11-14%
 11-15%
-

Sual: Qurudulmuş meyvələrin tərkibində neçə faiz rütubət olur? (Çəki: 1)

- 10-12%

- 12-14%
 - 14-16%
 - 16-18%
 - 18-25%
-

Sual: İstehsal üsulundan asılı olaraq meyvə-tərəvəzlərin emalı məhsulları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 7
 - 3
 - 5
 - 6
 - 2
-

Sual: Yaşıl noxuddan tərəvəz konservi hazırladıqda duzun qatılığı neçə faiz götürülür? (Çəki: 1)

- 0,5
 - 0,6
 - 0,8
 - 1,0
 - 2,0
-

Sual: Qəlyanaltı tərəvəz konservləri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Duzlu tomat pastası almaq üçün duzsuz tomat pastasına neçə faiz miqdarında duz vurulur? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Tomat sousu neçə faiz nisbi rütubətdə saxlanılır? (Çəki: 1)

- 50- 65
 - 65- 70
 - 70- 75
 - 75- 80
 - 80- 85
-

Sual: Meyvə toxuması hissəciklərinin olmasına və şəffaflıq dərəcəsinə görə şirələr neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Meyvə-tərəvəz konservləri neçə faiz nisbi rütubətdə saxlanılır? (Çəki: 1)

- 65%
- 70%
- 75%
- 80%
- 85%

Bölmə: 0702

Ad	0702
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Kartofu soyuqda saxlamaq üçün onu neçə dərəcəyə qədər soyutmaq olar? (Çəki: 1)

- 0-1
- 0-2
- 0-3
- 0-4
- 0-5

Sual: Aşağıdakı variantların hansında meyvə-tərəvəzləri konservləşdirərkən aparılan pasterizasiyanın temperaturu qeyd edilmişdir? (Çəki: 1)

- 50-60 dər.C
- 60-70 dər.C
- 60-80 dər.C
- 63-98 dər.C
- 90-100 dər.C

Sual: Sterilizasiya üsulu ilə meyvə-tərəvəz konservləşdirildikdə temperatur neçə dərəcə C götürülür? (Çəki: 1)

- 100-110
- 111-119
- 112-120
- 120-125
- 125-130

Sual: Sirkəyə qoyma vasitəsilə konservləşdirmədə sirkə turşusunun miqdarı neçə faiz götürülür? (Çəki: 1)

- 0,5- 1
- 0,5- 1,2
- 0,5- 1,6
- 0,5- 1,8
- 0,5- 1,9

Sual: Xiyar turşusu hazırlayan zaman ölçüsü neçə millimetr olan xiyarlardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- 51- 70
- 71- 90
- 90- 110
- 110- 120
- 120- 140

Sual: Meyvə-tərəvəz konservləri neçə dərəcə C temperaturda saxlanılır? (Çəki: 1)

- 0-5
- 0-10
- 0-15
- 0-20
- 0-25

Bölmə: 0703

Ad	0703
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Meyvə-tərəvəz konservlərinin saxlanması zamanı əmələ gələn bombaj neçə növdə olur? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəz şirələri hazırlanma üsuluna görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3

- 4
 5
 6
-

Sual: Tərkibindən, istehsal texnologiyasından və təyinatından asılı olaraq uşaq qidası üçün konservlər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: Şəkərlə konservləşdirmədə şəkərin miqdarı neçə faiz götürülür? (Çəki: 1)

- 50- 60
 60- 62
 60- 64
 62- 65
 60- 70
-

Sual: Tərəvəzlər duza qoyulduqda duzun qatılığı neçə faiz götürülür? (Çəki: 1)

- 5-6
 6-8
 6-7
 8-9
 8-10
-

Sual: Sənaye üsulu ilə meyvə-tərəvəzin tez dondurulması neçə dərəcədə aparılır? (Çəki: 1)

- 15 -20
 -20 -25
 -25 -30
 -30 -35
 -35 -40
-

Sual: Turşudulmuş kələmdən alınan şirənin tərkibində neçə faiz duz olur? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3,0
 3,5
 2,5
-

BÖLMƏ: 0801

Ad

0801

Suallardan

18

Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Meyvə-tərəvəzin qurudulmasında neçə üsuldən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Sirkəyə qoyulmuş tərəvəz qarışıqlarında pasterizasiya əməliyyatı neçə dərəcə C-də aparılır? (Çəki: 1)

- 60-65
- 65-70
- 70-80
- 80-90
- 90-100

Sual: Sirkəyə qoyulmuş meyvə-tərəvəz məhsulu neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Ağ göbələk qurusu neçə sortda ayrılır? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Bu vitaminlərdən hansı suda həll olur? (Çəki: 1)

- E
- K
- A
- D
- C

Sual: A, E, D, K vitaminləri nədə həll olur? (Çəki: 1)

- yağda

- suda
 - qələvidə
 - neytral duz məhlulunda
 - spirtdə
-

Sual: Meyvə-tərəvəzlərin tərkibində rast gələn maddələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Bunlardan hansı qeyri-üzvi maddələrin tərkibinə daxildir? (Çəki: 1)

- su
 - şəkər
 - lipidlər
 - zülallar
 - fermentlər
-

Sual: Nişasta ən çox hansı tərəvəzdə rast gəlir? (Çəki: 1)

- kələmdə
 - badımcanda
 - yerköküdə
 - kartofda
 - çuğundurda
-

Sual: Sellüloza hansı üzvi maddə qrupuna daxildir? (Çəki: 1)

- üzvi turşular
 - qlikozidlər
 - karbohidratlar
 - aşı maddələri
 - ətirli maddələr
-

Sual: Saxarozanın miqdarı ən çox hansı tərəvəzdədir? (Çəki: 1)

- aşıxana çuğundurunda
 - şəkər çuğundurunda
 - yerköküdə
 - qarpızda
 - qovunda
-

Sual: Hansı meyvədə şəkərin miqdarı daha çoxdur? (Çəki: 1)

- ərikdə
- şaftalıda
- üzümdə

- heyvada
 - almada
-

Sual: Karbohidratlardan meyvə-tərəvəzdə üstünlük təşkil edən hansıdır? (Çəki: 1)

- nişasta
 - pektin
 - şəkərlər
 - sellüloza
 - hemisellüloza
-

Sual: Aşı maddələri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Meyvə-tərəvəzlərdən yüksək enerjivermə dəyərinə malik olan hansıdır? (Çəki: 1)

- alma
 - kartof
 - kələm
 - qərzəkli meyvələr
 - çuğundur
-

Sual: Zülali maddələrin miqdarına görə üstünlük təşkil edən hansı tərəvəzdir? (Çəki: 1)

- soğan tərəvəzləri
 - kökümeyvəli
 - paxlalı-dənli
 - göyerti tərəvəzləri
 - tomat tərəvəzləri
-

Sual: Qurudulmuş kələmin nəmliyi neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 5
 - 10
 - 11
 - 12
 - 14
-

Sual: Aşağıda qeyd olunan vitaminlərdən hansı yağda həll olmur? (Çəki: 1)

- A
 - D
 - E
 - K
 - PP
-

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qurudulmuş tərəvəzlərin tərkibində rütubət neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 5- 10
- 10- 11
- 11- 12
- 11- 13
- 11- 14

Sual: Şirinlik dərəcəsinə görə üstünlük təşkil edən şəkər hansıdır? (Çəki: 1)

- saxaroza
- fruktoza
- qlükoza
- laktoza
- maltoza

Sual: Meyvə-tərəvəzlərin tərkibində olan karbohidratlar orqanizm tərəfindən neçə faiz mənimsənilir? (Çəki: 1)

- 50-60
- 60-70
- 70-80
- 80-85
- 89-90

Sual: 1 kub metrde olan yerkökünün kütləsi neçə kq-dır? (Çəki: 1)

- 540- 590
- 555- 580
- 650- 700
- 600- 650
- 333- 430

Sual: 1 kub metrde olan almanın kütləsi neçə kq-dır? (Çəki: 1)

- 333- 430
- 520- 550
- 650- 700
- 600- 620
- 555- 580

Sual: Bu meyvə-tərəvəzlərdən hansında efir yağı daha çoxdur? (Çəki: 1)

- soğanda
 - sarımsaqda
 - ağ turpda
 - portağal qabığında
 - limon qabığında
-

Sual: Aşı maddəsi hansı meyvədə üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- xurmada
 - göyəmdə
 - heyvada
 - almada
 - armudda
-

Sual: Qlükozanın şirinlik dərəcəsi 100 götürülsə fruktozanın şirinlik dərəcəsi neçə olacaq? (Çəki: 1)

- 110
 - 120
 - 145
 - 200
 - 220
-

Sual: Sellülozanın miqdarı ən çox hansı tərəvəzdədir? (Çəki: 1)

- qıtıqotunda
 - ağbaş kələmdə
 - kartofda
 - çuğundurda
 - gül kələmdə
-

Sual: Pasterizə olunmuş, duza və sirkəyə qoyulmuş tərəvəzlər neçə dərəcə C temperaturda saxlanılır? (Çəki: 1)

- 0-5
 - 0-6
 - 0-8
 - 0-9
 - 10-11
-

Sual: Keyfiyyətinə görə duza və sirkəyə qoyulmuş göbələklər neçə əmtəə sortuna ayrılır? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Dondurulmuş meyvə-tərəvəzlər neçə faiz nisbi rütubətdə saxlanılır? (Çəki: 1)

- 65- 70
 - 70- 75
 - 75- 80
 - 80- 90
 - 90- 95
-

Sual: Bankalarda buraxılan marinadlarda duzun miqdarı neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 1,3- 1,5
 - 1,5- 2,0
 - 1,5- 2,5
 - 1,5- 3,0
 - 3,0- 3,5
-

Sual: Qurudulmuş qaysı neçə əmtəə sortuna ayrılır? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Qurutmaq üçün istifadə olunan üzümün tərkibində şəkər neçə faizdən az olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 10
 - 15
 - 17
 - 18
 - 20
-

Sual: Qurudulmuş kartof lопасının tərkibində nəmlik neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3- 4
 - 4- 5
 - 4- 6
 - 4- 7
 - 4- 8
-

Sual: Qurudulmuş tərəvəzlərin tərkibində neçə faiz rütubət olur? (Çəki: 1)

- 5- 10
 - 10- 11
 - 11- 12
 - 11- 13
 - 11- 14
-

Sual: Qurudulmuş meyvələrdə rütubət neçə faizə qədər olur? (Çəki: 1)

- 16- 18
- 18- 20
- 18- 25
- 25- 30
- 30- 35

Bölmə: 0803

Ad	0803
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Zavod emalından keçmiş qaysı və kuraqada nəmlik normaya görə neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 16
- 8
- 20
- 25
- 23

Sual: Sirkəyə qoyulmuş meyvə-tərəvəzlərin tərkibində sirkə turşusunun miqdarı neçə faiz olduqda o mikroorqanizmlərə öldürücü təsir göstərir? (Çəki: 1)

- 1,1- 1,2
- 1,2- 1,5
- 1,5- 1,7
- 1,8- 2,0
- 1,7- 1,8

Sual: Meyvə-tərəvəzlərin təcili dondurulması mənfi neçə dərəcə C temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 18- 20
- 20- 25
- 25- 30
- 30- 35
- 35- 40

Sual: Dondurulmuş meyvə-tərəvəzlər mənfi neçə dərəcə C temperaturda saxlanılır? (Çəki: 1)

- 14
- 16
- 18

-20

-25

Sual: Gblyin neçə nv qida un yararlıdır? (ki: 1)

40

20

25

30

50

Sual: Sirkəyə qoyulmuş gblklrd marinadın tərkibində neçə faiz duz olmalıdır?
(ki: 1)

2,0- 2,5

2,5- 3,0

3,5- 4,0

4,5- 5,0

4,9- 6,0

Sual: Sirkəyə qoyulmuş gblklrd marinadın tərkibində neçə faiz sirkə turşusu
olmalıdır? (ki: 1)

0,2- 0,3

0,3- 0,4

0,4- 0,6

0,4- 0,9

0,5- 1,0

Sual: Bu boya maddələrindən hansı karotinə uygundur? (ki: 1)

$C_{40}H_{56}$

$C_{40}H_{56}O_2$

$C_{40}H_{56}O_4$

$C_{40}H_{56}O$

$C_{55}H_{12}O_3N_4Mg$

Sual: PP vitamini (mq/faizlə) hansı tərəvəzdə daha çoxdur? (ki: 1)

göy noxudda

kartofda

ispanaqda

sarımsaqda

göy soğanda

Sual: Antosian rəngləyici qrupuna aid olan bu boya maddələrindən hansı enindir? (ki:
1)

$C_{23}H_{24}O_{12}$

$C_{17}H_{14}O_7$

C₂₁H₂₀O₁₁

C₁₅H₁₀O₆

C₃₂H₄₂O₂₁

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Tamlı mallar tədris planına əsasən neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 5
- 6
- 7
- 8
- 9

Sual: Azərbaycanda çay ən çox hansı rayonda becərilir? (Çəki: 1)

- Masallı
- Yardımlı
- Astara
- Lənkəran
- Zakatala

Sual: Çay bitkisi yarpağının yığılımı ən çox hansı ayda olur? (Çəki: 1)

- may
- iyun
- iyul
- avqust
- sentyabr

Sual: Çay bitkisi yarpağının yığılımı ən az hansı ayda olur? (Çəki: 1)

- iyun
- iyul
- avqust
- sentyabr
- oktyabr

Sual: Çayın polifenolları hansı vitamin aktivliyindədir? (Çəki: 1)

- C
- H

- PP
 - P
 - K
-

Sual: Çayın tərkibində aşağıdakı vitaminlərdən hansı yoxdur? (Çəki: 1)

- B₁
 - B₂
 - B₃
 - B₉
 - D
-

Sual: Yaşıl məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- çay yarpağının buxara verilməsi
 - eşilməsi
 - fermentləşdirilməsi
 - yaşıl sortlaşdırma və qurudulma
 - qurudulmuş çayın sortlaşdırılması
-

Sual: Ətirləndirilmiş çayların hazırlanmasında aşağıdakı ətirli-ədviiyəli bitkilərdən hansı istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- ətirşah yarpağı
 - nanə yarpağı
 - reyhan yarpağı
 - qantəpər çiçəyi
 - jasmın çiçəyi
-

Sual: "Final" markalı çayların əsasını hansı ölkənin çayı təşkil edir? (Çəki: 1)

- Hindistan
 - Şri-Lanka
 - Türkiyə
 - Gürcüstan
 - Keniya
-

Sual: "Maryam" markalı çayların əsasını hansı ölkənin çayı təşkil edir? (Çəki: 1)

- Şri-Lanka
 - Azərbaycan
 - Hindistan
 - Vyetnam
 - Türkiyə
-

Sual: Çayların ətirləndirilməsində ən çox hansı bitkilərin efir yağından istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ətirşah
 - berqamot
 - jasmın
 - limon
 - portağal
-

Sual: Satışa verilən qara məxməri çayın keyfiyyəti neçə balla qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- 10
 - 5
 - 25
 - 50
 - 100
-

Sual: Çayın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən laboratoriyada aşağıdakı göstəricilərdən hansı təyin olunmur? (Çəki: 1)

- nəmlik
 - tanin
 - kül
 - kofein
 - ekstraklı maddələr
-

Sual: Satışa verilən çayda ümumi külün miqdarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 0,5- 1,0
 - 1,5- 2,0
 - 3- 4
 - 5- 6
 - 7- 8
-

Sual: Çəkilib germetik holiqramlı paketləşdirilmiş çayların təminatlı saxlanılma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 8 ay
 - 1 il
 - 1,5 il
 - 2,0 il
 - 2,5 il
-

Sual: Qara məxməri çayı neçə dəqiqə dəmləmək lazımdır? (Çəki: 1)

- 5- 8
 - 6- 7
 - 7-8
 - 8-10
 - 9-12
-

Sual: Dəmlənmiş çay ən uzağı neçə dəqiqə ərzində içilməlidir ki, onun ətəri itməsin? (Çəki: 1)

- 15- 20
 - 20- 25
 - 20- 30
 - 35- 40
 - 40- 45
-

Sual: Ətirli və müalicəvi çay içkiləri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
-

Sual: Meyvəli və ətirli çay içkilərini hazırlamaq üçün neçə üsuldən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 6
 - 5
-

Sual: Qəhvə dünyanın neçə ölkəsində becərilir? (Çəki: 1)

- 30
 - 40
 - 50
 - 60
 - 70
-

Sual: Dünyada istehsal olunan qəhvənin 40%-dən çoxunu hansı ölkə verir? (Çəki: 1)

- Salvador
 - Qvatemala
 - Nikaraqua
 - Braziliya
 - Hindistan
-

Sual: Qəhvənin vətəni haradır? (Çəki: 1)

- Efiopiya
 - Braziliya
 - Hindistan
 - Kolumbiya
 - Qvatemala
-

Sual: Çayın sensor göstəricilərinə aşağıdakılardan hansı aid deyil? (Çəki: 1)

- dəmlənmiş çayın rəngi və rənginin intensivliyi

- quru çayın ətri
- dəmlənmiş çayın dadı
- dəmlənmiş çay yarpağının konsistensiyası
- quru çayın xarici görünüşü

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Orqanizmə fizioloji təsirinə görə tamlı mallar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 5
- 4
- 3
- 2
- 6

Sual: Çay bitkisinin vətəni haradır? (Çəki: 1)

- Çin
- Hindistan
- Şri-Lanka
- Azərbaycan
- Gürcüstan

Sual: Azərbaycanda çay ilk dəfə neçənci ildə əkilmişdir? (Çəki: 1)

- 1890
- 1896
- 1912
- 1918
- 1928

Sual: "Azərbaycan çay" trestini neçənci ildə təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- 1932
- 1937
- 1940
- 1950
- 1960

Sual: Çay bitkisinin neçə növü məlumdur? (Çəki: 1)

- 96

- 180
 - 260
 - 380
 - 420
-

Sual: ay bitkisi yarpağının yığımı Azərbaycanda nee ay davam edir? (eki: 1)

- 2
 - 4
 - 6
 - 8
 - 10
-

Sual: Yığılmıř ay yarpaqlarını fabrikə gndirilənə qədər nee saat sərrib saxlayırlar? (eki: 1)

- 1-2
 - 2-3
 - 3-4
 - 4-5
 - 5-6
-

Sual: Əmtəlik ay əsas təsnifata görə nee qrupa bölünür? (eki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: İstehsal olunan çayın nee faizi qara məxməri çayın payına dřr? (eki: 1)

- 50
 - 60
 - 70
 - 80
 - 90
-

Sual: ayın tərribində nee kimyəvi birləřmə və maddə vardır? (eki: 1)

- 50
 - 100
 - 150
 - 300
 - 350
-

Sual: Əmtəlik çayın tərribində nee faiz quru maddəyə görə ekstraktlı maddə vardır? (eki: 1)

- 15- 20
- 21- 26

- 27- 30
 - 31- 46
 - 47- 50
-

Sual: Çayın hansı maddəsi orqanizmə daha çox fizioloji təsir edir? (Çəki: 1)

- tanin
 - kofein
 - teobromin
 - teofilin
 - C vitamini
-

Sual: Çayın tərkibində orta hesabla neçə faiz efir yağı olur? (Çəki: 1)

- 0, 011
 - 0, 012
 - 0, 013
 - 0, 014
 - 0, 015
-

Sual: Qara məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatda başa çatır? (Çəki: 1)

- 4
 - 5
 - 8
 - 7
 - 6
-

Sual: Eşilmiş çay yarpaqları neçə faiz nisbi rütubətdə fermentasiya olunur? (Çəki: 1)

- 70- 75
 - 75- 80
 - 80- 85
 - 95- 98
 - 90- 98
-

Sual: Eşilmiş çay yarpaqları birinci mərhələdə neçə dərəcə istilikdə qurudulur? (Çəki: 1)

- 80- 85
 - 85- 90
 - 90- 95
 - 95- 100
 - 100- 102
-

Sual: Qara məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- çay yarpağının soldurulması
- çay yarpağının fiksasiyası
- çay yarpağının eşilməsi

- fermentasiya
 - çayın qurudulması
-

Sual: Yaşıl məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatla başa çatır? (Çəki: 1)

- 4
 - 5
 - 6
 - 7
 - 8
-

Sual: Yeni texnologiya üzrə yaşıl məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatla başa çatır? (Çəki: 1)

- 5
 - 6
 - 8
 - 9
 - 7
-

Sual: Qırmızı məxməri çayın istehsal texnologiyası neçə əməliyyatla başa çatır? (Çəki: 1)

- 11
 - 6
 - 7
 - 9
 - 10
-

Sual: Birdəfəlik dəmlənən çayların istehsalında hansı çaylardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- Pekoe
 - Broken Pekoe
 - Pekoe Dust
 - Broken Pekoe Souchong
 - Fanings Dust
-

Sual: Qəhvə ağacının neçə növü var? (Çəki: 1)

- 10
 - 20
 - 40
 - 30
 - 50
-

Sual: Qəhvə dünyanın neçə qitəsində istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 1
- 3
- 5
- 4

Sual: Aşağıda adları çəkilən qəhvə sortlarından hansı Amerika qəhvə qrupuna aid deyil? (Çəki: 1)

- Morjinka
- Kosta-Rika
- Planteyşen
- Rio
- Santos

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: İlk çay sovxozu Lənkəranda neçənci ildə təşkil edilmişdir? (Çəki: 1)

- 1920
- 1223
- 1930
- 1932
- 1977

Sual: Çay bitkisinin 380 növündən neçəsi əsas çay istehsalı üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- 2
- 4
- 5
- 3
- 6

Sual: Aşağıdakı çayların növ müxtəlifliklərindən hansı Çin çayı qrupuna aiddir? (Çəki: 1)

- Assam
- Yapon
- Sinqbo
- Seylon
- Birma

Sual: Aşağıdakı çayların növ müxtəlifliklərindən hansı Hindistan çayı qrupuna aid deyil? (Çəki: 1)

- Luçay

- Nahahill
 - Manipur
 - Yapon
 - Şan
-

Sual: Çay fəsiləsinə aid olan bitkilər neçə cinsə bölünür? (Çəki: 1)

- 8
 - 12
 - 20
 - 23
 - 28
-

Sual: Məxməri çay neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Üçyarpaqlı çay fleşində quru maddəyə görə neçə faiz aşı maddəsi vardır? (Çəki: 1)

- 10- 11
 - 11,5- 30
 - 31- 35
 - 36- 40
 - 40- 46
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı iri yarpaqlı çaya aid deyil? (Çəki: 1)

- Flowery Pekoe
 - Orange Pekoe
 - Pekoe
 - Pekoe Dust
 - Pekoe Souchong
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı xırda yarpaqlı çaya aid deyil? (Çəki: 1)

- Broken Orange Pekoe
 - Broken Pekoe
 - Broken Pekoe Souchong
 - Pekoe Dust
 - Famings Dust
-

Sual: Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı yüksək keyfiyyətli hesab olunur? (Çəki: 1)

- High
- Good Medium

- Medium
 - Low Medium
 - Common
-

Sual: Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı orta keyfiyyətli hesab olunur? (Çəki: 1)

- High
 - Good Medium
 - Medium
 - Low Medium
 - Common
-

Sual: Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı aşağı keyfiyyətli hesab olunur? (Çəki: 1)

- High
 - Good Medium
 - Medium
 - Low Medium
 - Common
-

Sual: Sarı məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatla başa çatır? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 7
 - 6
 - 5
-

Sual: Qırmızı məxməri çayın istehsalı başqa çaylardan hansı texnoloji əməliyyata görə fərqlənir? (Çəki: 1)

- yarpaqlar soldurulur
 - yarpaqlar fermentləşdirilir
 - yarpaqlar eşilir
 - yarpaqlar qurudulur
 - eşilmiş yarpaqlar qovrulur
-

Sual: Qara məxməri çayda taninin miqdarı ən azı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 5 faizdən az olmamalıdır
 - 6 faizdən az olmamalıdır
 - 7 faizdən az olmamalıdır
 - 8 faizdən az olmamalıdır
 - 9 faizdən az olmamalıdır
-

Sual: Qara məxməri çayda kofeinin miqdarı ən azı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1,8 faizdən az olmamalıdır
- 1,4 faizdən az olmamalıdır

- 1,6 faizdən az olmamalıdır
 - 1,2 faizdən az olmamalıdır
 - 2,8 faizdən az olmamalıdır
-

Sual: Çay dəminin soyuduqdan sonra bulanıqlaşmasına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- çayın düzgün dəmlənməməsi
 - çay dəmlənən suyun çox cod olması
 - çaya boyaq maddələrinin qatılması
 - çay dəminə soda qatılması
 - çay tanininin doymuş məhlulunun kristallaşması
-

Sual: Qəhvə sortları neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 4
 - 3
 - 5
 - 6
-

Sual: Aşağıdakı qəhvə sortlarından hansı Afrika qəhvə qrupuna aid edilmir? (Çəki: 1)

- Liberiya
 - Xarari
 - Mokko
 - Cima
 - Kamerun
-

Sual: Qəhvə qovrularkən ona ətir verən hansı maddə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- qəhvə turşusu
 - qəhvə efir yağı
 - qəhvə aldehidi
 - kofein
 - kafeol
-

Sual: Qəhvə neçə müddətə qovrulur? (Çəki: 1)

- 10- 15 dəq.
 - 15- 20 dəq.
 - 14- 40 dəq
 - 16- 50 dəq.
 - 14- 60 dəq
-

Sual: Qəhvəyə ətir və aromat verən neçə maddə xromatoqrafiya üsulu ilə müəyyən edilib? (Çəki: 1)

- 100
- 150
- 200

- 300
 400

Sual: Qeyd edilənlərdən hansı xırda yarpaqlı çaya aiddir? (Çəki: 1)

- Flowery Pekoe
 Pekoe Dust
 Orange Pekoe
 Pekoe
 Pekoe Souchong

Bölmə: 1001

Ad	1001
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Yaşıl çaydakı xlorofilin empirik kimyəvi formulu hansıdır? (Çəki: 1)

- $C_{10}H_{19}OH$
 $C_{15}H_{29}OH$
 $C_{20}H_{39}OH$
 $C_{30}H_{59}OH$
 $C_{30}H_{58}(OH)_2$

Sual: Qəhvənin insan orqanizminə əsas təsiredici maddəsi hansıdır? (Çəki: 1)

- qəhvə turşusu
 efirlər
 kofein
 xlorogen turşusu
 kefalin və kefal turşuları

Sual: Qəhvənin sensor göstəricilərinə aşağıdakılardan hansı aid deyil? (Çəki: 1)

- xarici görünüşü
 rəngi
 dadı
 ətri
 dəmlənmiş qəhvənin çöküntüsü

Sual: Qəhvənin keyfiyyəti qiymətləndirilərkən aşağıdakı göstəricilərdən hansı təyin olunmur? (Çəki: 1)

- şəkər

- nəmlik
 - kül
 - ekstraktlı maddələr
 - kofein
-

Sual: Satışa verilən qəhvənin nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 4%- dən çox olmamalıdır
 - 7%- dən çox olmamalıdır
 - 5%- dən çox olmamalıdır
 - 8%- dən çox olmamalıdır
 - 6%- dən çox olmamalıdır
-

Sual: Təbii qəhvədə ümumi külün miqdarı neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 5%
 - 3%
 - 4%
 - 6%
 - 7%
-

Sual: Təbii qəhvədə 10%-li HCl-da həll olmayan külün miqdarı nə qədər ola bilər? (Çəki: 1)

- 0,05%
 - 0,08%
 - 0,10%
 - 0,15%
 - 0,20%
-

Sual: Qəhvəni dequstasiya etdikdə neçə qram üyüdülmüş qəhvəyə neçə ml qaynar su əlavə edilib qaynayana qədər qızdırılır? (Çəki: 1)

- 2 qr qəhvəyə 100 ml su
 - 5 qr qəhvəyə 100 ml su
 - 8 qr qəhvəyə 150 ml su
 - 10 qr qəhvəyə 200 ml su
 - 25 qr qəhvəyə 200 ml su
-

Sual: Üyüdülmüş qəhvənin saxlanılma müddəti qablaşdırılması üsulundan asılı olaraq neçə aydır? (Çəki: 1)

- 1-5 ay
 - 2-5 ay
 - 3-6 ay
 - 2-6 ay
 - 4-7 ay
-

BÖLMƏ: 1002

Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Fraksiyalara ayrılmış iri və xırda yarpaqlı yaşıl məxməri çaylardan hansı olmur? (Çəki: 1)

- L₁
L₂
M₁
M₂
M₃

Sual: Aşağıdakı qəhvə sortlarından hansı Asiya qəhvə qrupuna aid edilmir? (Çəki: 1)

- Mokko
 Malabar
 Sumatra
 Padanq
 Xarari

Sual: Qəhvədə kofeinin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 0,5
 0,7
 0,9
 1,1
 1,2

Sual: Təbii qəhvə ticarətə hansı halda daxil olmur? (Çəki: 1)

- təbii çiy qəhvə dənisi
 təbii qovrulmuş qəhvə dənisi
 çiy üyüdülmüş qəhvə
 qovrulub üyüdülmüş qəhvə
 kasını kökü əlavəli üyüdülmüş qəhvə

Sual: Keyfiyyətindən asılı olaraq qəhvə hansı əmtəə sortlarına bölünür? (Çəki: 1)

- yalnız əla
 yalnız 1-ci
 əla və 1-ci
 1-ci və 2-ci
 əla, 1-ci və 2-ci

Ad	1003
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Qəhvə qovrularkən həcmi nə qədər artır? (Çəki: 1)

- 30- 50%
- 10- 15%
- 20- 30%
- 35- 60%
- 15- 20%

Sual: Qəhvə qovrularkən kütləsi nə qədər azalır? (Çəki: 1)

- 5- 10%
- 13- 15%
- 13- 21%
- 20- 25%
- 30%

Sual: Qovrulmuş qəhvədə ətirli maddələrin miqdarı ən çoxu nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 0,055%
- 0,15%
- 0,55%
- 1,5%
- 1,8%

Sual: Əlavəli qəhvəyə neçə faiz qovrulub üyüdülmüş kasnı kökü əlavə edilir? (Çəki: 1)

- 5%
- 10%
- 15%
- 20%
- 25%

Sual: Təbii qəhvədə ekstraktlı maddənin miqdarı nə qədər ola bilər? (Çəki: 1)

- 5- 10%
- 10- 15%
- 15- 20%
- 20-30%
- 30- 35%

Sual: Həllolan qəhvənin nəmliyi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 3%
 - 4%
 - 6%
 - 5%
 - 7%
-

Sual: Həllolan qəhvədə kofeinin miqdarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 1,5%
 - 2,0%
 - 2,5%
 - 2,8%
 - 3,2%
-

Sual: Qəhvə içkiləri reseptindən asılı olaraq neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 7
 - 6
 - 5
 - 4
 - 3
-

Sual: Qəhvə içkilərində kofeinin miqdarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 0,3%- dən 0,8%- ə qədər
 - 0,2%- dən 0,6%- ə qədər
 - 0,1%- dən 0,5%- ə qədər
 - 0,4%- dən 0,9%- ə qədər
 - 0,4%- dən 0,8%- ə qədər
-

Sual: Qəhvə içkilərində metal qatışıqlarının miqdarı nə qədərdən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 1mq/kq- dan çox olmamalıdır
 - 2 mq/kq- dan çox olmamalıdır
 - 3 mq/kq- dan çox olmamalıdır
 - 4 mq/kq- dan çox olmamalıdır
 - 5 mq/kq- dan çox olmamalıdır
-

Bölmə: 1101

Ad	1101
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Əmtəəşünaslıq təsnifatına görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 6
 - 2
 - 3
 - 5
 - 4
-

Sual: Coğrafi mənşəyinə görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin çiçəyindən alınır? (Çəki: 1)

- kəklikotu
 - dağ keşnişi
 - mixək
 - kaluriya
 - razyana
-

Sual: Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin yarpağından alınır? (Çəki: 1)

- muskat çiçəyi
 - dəfnə yarpağı
 - darçın
 - qıtıqotu
 - qırmızı istiot
-

Sual: Qırmızı istiotun tərkibindəki acı maddə hansıdır? (Çəki: 1)

- piperin
 - piperidin
 - eugenol
 - kapsaisin
 - alil efir yağı
-

Sual: Dəfnə yarpağının vətəni haradır? (Çəki: 1)

- Azərbaycan
 - Gürcüstan
 - Kiçik Asiya
 - Hindistan
 - Braziliya
-

Sual: Zəfəran bitkisinin vətəni haradır? (Çəki: 1)

- Azərbaycanın Abşeron yarmadası

- Hindistan
 - Kiçik Asiya
 - Fransa
 - İspaniya
-

Sual: Zəfəranın boya maddələri hansı qrup boya maddələrinə aiddir? (Çəki: 1)

- xlorofil
 - antosianlar
 - karotinoidlər
 - flavanoidlər
 - tartrazin
-

Sual: Zirənin 30 növündən neçəsi Azərbaycanda var? (Çəki: 1)

- 2 növü
 - 3 növü
 - 4 növü
 - 8 növü
 - 12 növü
-

Sual: Xardalın neçə növü var? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 5
 - 6
 - 4
-

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Ədviyyələrin əsas təsir edici maddəsi hansıdır? (Çəki: 1)

- efir yağları
 - efir yağları, alkaloidlər
 - efir yağları, alkaloidlər və boya maddələri
 - ətirli maddələr və boya maddələri
 - boya maddələri və alkaloidlər
-

Sual: Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin qabığından alınır? (Çəki: 1)

- muskat çiçəyi

- qırmızı istiot
 - qıtıqotu
 - xardal
 - darçın
-

Sual: Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır? (Çəki: 1)

- zəncəfil
 - darçın
 - kərəviz
 - cəfəri
 - vanil
-

Sual: Zəfəranın boya maddəsinin miqdarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 1,5%
 - 2,5%
 - 3,5%
 - 4,2%
 - 5,6%
-

Sual: Hansı xardal tozundan tamlı qatma kimi daha çox aşxana xardalı hazırlanır? (Çəki: 1)

- qara xardal
 - ağ xardal
 - sarept xardalı
 - 2 növ xardal qarışığı
 - 3 növ xardal qarışığı
-

Sual: Xardala acılıq verən hansı qlikoziddir? (Çəki: 1)

- kapsaitsin
 - piperin
 - siniqrin
 - krosin
 - krosetin
-

Sual: Vanil ədviyyəsinin efir yağının əsas tərkib hissəsi olan vanilin maddəsinə hansı üzvi birləşməsindən sintetik üsulla alırlar? (Çəki: 1)

- terpenlərdən
 - vanil aldehidindən
 - evgenol və qvayakoldan
 - mürəkkəb efirlərdən
 - aldehid və ketonlardan
-

Sual: Muskat cövüzünün vətəni haradır? (Çəki: 1)

- Yeni Qvineya
- Yeni Qvineya

- Molukk adaları
 - Sumatra adaları
 - Hindistan
-

Sual: Muskat cövüzünün tərkibində neçə faiz efir yağı olur? (Çəki: 1)

- 3- 6%
 - 4- 8%
 - 5- 10%
 - 6- 12%
 - 7- 15%
-

Sual: Mixəkdə efir yağının miqdarı nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 16- 20%
 - 1- 2%
 - 5- 6%
 - 3- 4%
 - 8- 10%
-

Sual: Darçın bitkisinin botaniki növündən, becərildiyi rayondan və hazırlanması üsulundan asılı olaraq neçə növü var? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Becərildiyi yerdən asılı olaraq zəncəfil neçə növə ayrılır? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Zəncəfildə neçə faiz efir yağı olur? (Çəki: 1)

- 0,5%
 - 0,8%
 - 0,9%
 - 1,2%
 - 1,4%
-

Sual: Dünya üzrə məşhur ədviyyə qarışıqları hansıdır? (Çəki: 1)

- "Hind" ədviyyə qarışığı
- "Karri" ədviyyə qarışığı
- "Oiam" ədviyyə qarışığı

- “Usyanmyan” ədviyyə qarışığı
 - Tərəvəzləri konservləşdirmək üçün ədviyyə qarışığı
-

Sual: Ədviyyələri hansı temperaturda saxlayırlar? (Çəki: 1)

- 5-10 dərəcə C-də
 - 10-15 dərəcə C-də
 - 15-18 dərəcə C-də
 - 18-20 dərəcə C-də
 - 20-22 dərəcə C-də
-

Sual: Ədviyyələr hansı nisbi rütubətdə saxlanılmalıdır? (Çəki: 1)

- 55-60% nisbi rütubətdə
 - 60-65% nisbi rütubətdə
 - 65-70% nisbi rütubətdə
 - 70-75% nisbi rütubətdə
 - 75-80% nisbi rütubətdə
-

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Dünyada neçə növ ətirli-ədviyyə bitkisindən efir yağı alınır? (Çəki: 1)

- 30
 - 50
 - 70
 - 90
 - 120
-

Sual: Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin meyvəsindən alınır? (Çəki: 1)

- xardal
 - muskat cövüzü
 - badyan
 - darçın
 - mixək
-

Sual: Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin toxumundan alınır? (Çəki: 1)

- muskat cövüzü
- hil
- qara istiot

- keşniş toxumu
 - cirə
-

Sual: Dəfnə yarpağının efir yağının 50%-ə qədərini hansı maddə təşkil edir? (Çəki: 1)

- linalool
 - terpineol
 - geraniol
 - sineol
 - pinen
-

Sual: Zəfəran efir yağının 40%-ə qədərini hansı maddə təşkil edir? (Çəki: 1)

- nitropinenol
 - pinen
 - sineol
 - nonil spirti
 - safranal
-

Sual: Razyana efir yağının tərkibində ən çox hansı maddə var? (Çəki: 1)

- anetol
 - fenxen
 - pinen
 - fellandren
 - metixavinol
-

Sual: Ətirli istiotun vətəni hansı ölkələr sayılır? (Çəki: 1)

- Amerika, Braziliya
 - Hindistan, İndoneziya
 - Amerika, Venesuela, Tanzaniya
 - Cənubi Amerika, Hindistan, Venesuela
 - Braziliya, Argentina, Hindistan
-

Sual: Azərbaycan kulinariyasında müxtəlif xörəklərin və şirniyyatların hazırlanması üçün neçə ədviyyə qarışığı hazırlanıb? (Çəki: 1)

- 2
 - 4
 - 5
 - 7
 - 8
-

Sual: Sarıkökün 40 növündən ən əhəmiyyətliləri neçə növdür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Muskat cövüzünün efir yağının 80%-ni hansı maddələr təşkil edir? (Çəki: 1)

- dipenten, geraniol
- linalol, kamfen
- pinen, siniol
- pinen, kamfen
- terpineol, seraniol

Sual: Mixəyin vətəni haradır? (Çəki: 1)

- zənzibar adaları
- Seylon adası
- Madaqaskar
- Molukk adaları
- Braziliya

Bölmə: 1201

Ad	1201
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Tamlı qatmalar oxşar əlamətlərinə, xammalına və istifadəsinə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
- 3
- 5
- 6
- 7

Sual: Sirkə turşusu neçə üsulla alınır? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 5
- 4
- 6

Sual: Xörək duzlarından hansı maddələrdən çıxarılır? (Çəki: 1)

- şoran duzu
- buxarlandırılmış duz
- hövzə duzu

- daş duz
 yodlaşdırılmış duz
-

Sual: Azərbaycanda daş duz hansı bölgədə çıxır? (Çəki: 1)

- Daşkəsəndə
 Naxçivanda
 Abşeronda
 Balakəndə
 Qafqaz dağlarından
-

Sual: Azərbaycanda mineral sular ən çox hansı bölgədə çıxır? (Çəki: 1)

- Qarabağda
 Naxçivanda
 Qafqaz dağlarının ətəklərində
 Lənkəran – Astara bölgəsində
 Kəlbəcərdə
-

Sual: Spirtsiz içkilərin tərkibində nə qədər şəkər olur? (Çəki: 1)

- 3-5%
 5-7%
 7-10%
 10-12%
 13-15%
-

Sual: Spirtsiz içkilərdə suyun miqdarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 80- 84%
 89- 86%
 86- 88%
 88- 90%
 88- 92%
-

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: 100 dərəcə C-də suda neçə faiz NaCl həll olur? (Çəki: 1)

- 10%
 20%
 25%

28,4%

33,3%

Sual: Şoran duzu ən çox hansı bölgədədir? (Çəki: 1)

- Pavlodar gölü
 Aral gölü
 Baskunçak gölü
 Burlin gölü
 Kuulin gölü

Sual: Daş duzun nəmliyi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 0,6
 0,8
 1,2
 1,5
 3,5

BÖLMƏ: 1203

Ad	1203
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yodlaşdırılmış duzun hazırlanmasında 1000 kq duza nə qədər KJ əlavə olunur? (Çəki: 1)

- 15 qram
 19 qram
 25 qram
 30 qram
 40qram

Sual: Yodlaşdırılmış duzun hazırlanmasında son illər 1000 kq duza nə qədər kalium-yodat əlavə olunur? (Çəki: 1)

- 40 qram
 30 qram
 35 qram
 25 qram
 50 qram

Sual: Xörək duzu hansı əmtəə sortlarında buraxılır? (Çəki: 1)

- I, II və III sort

- əla, I və II sort
- əla və I sort
- ekstra, əla, I və II sort
- ekstra və əla sort

BÖLMƏ: 1301

Ad	1301
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Spirtsiz içkilərdə ən çox üzvi turşu nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 1,2%
- 0,1%
- 0,5%
- 0,8%
- 1,5%

Sual: Tədris təsnifatına görə spirtsiz içkilər əsasən neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 6
- 8

Sual: Aşağıdakılardan hansı süni mineral su deyil? (Çəki: 1)

- Salfer suyu
- Sodalı su
- Aşxana suyu
- Aqua vita
- Luqela

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Aşağıdakı variantların hansında sintetik cövhərlərdən hazırlanan qazlaşdırılmış içkilərin tərkibindəki şəkərin faizlə miqdarı göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 6%
 - 8%
 - 10%
 - 12%
 - 14%
-

Sual: Desert içkilərdə neçə faiz şəkər olur? (Çəki: 1)

- 10%
 - 12%
 - 14%
 - 16%
 - 18%
-

Sual: Tərkibində dəmir olan mineral suları neçə ay saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- 3ay
 - 4 ay
 - 5 ay
 - 6 ay
 - 8 ay
-

Sual: Mineral suların tərkibində toksiki metallardan mq/kq-la ən çox hansı olur? (Çəki: 1)

- kadmium
 - arsen
 - qurğuşun
 - mis
 - sink
-

Sual: Mineral sular təyinatına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 5
 - 4
 - 6
-

Sual: Spirtsiz içkilərdə şəkərin faizlə miqdarı maksimum hansı həddə olur? (Çəki: 1)

- 5
 - 7
 - 10
 - 13
 - 15
-

Sual: Spirtsiz içkilərin orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- 10
- 30
- 50
- 85
- 100

Sual: Spirtsiz içkilərdə şəkərin faizlə miqdarı minimum hansı həddə olur? (Çəki: 1)

- 3%
- 5%
- 7%
- 10%
- 13%

Bölmə: 1303

Ad	1303
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qazlaşdırılmış suları almaq üçün istiliyi 4 dərəcə C olan su neçə faiz karbon qazı ilə doydurulur? (Çəki: 1)

- 0,1-0,2%
- 0,2-0,3%
- 0,3-0,4%
- 0,4-0,5%
- 0,5-0,6%

Sual: Əla keyfiyyətli təbii meyvə-giləmeyvəli qazlaşdırılmış sulara neçə faiz təbii meyvə-giləmeyvə şirəsi qatılır? (Çəki: 1)

- 10- 14%
- 15- 20%
- 20- 25%
- 25- 30%
- 30- 35%

Sual: Şərbətlərdə şəkərin miqdarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 55- 60%
 - 58- 60%
 - 60- 62%
 - 60- 65%
 - 65- 70%
-

Sual: Meyvə-giləmeyvə ekstraktlarında quru maddə nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 85%
- 70%
- 75%
- 80%
- 65%

Sual: Spirtsiz içkiləri hansı temperaturda saxlayırlar? (Çəki: 1)

- 0 dərəcə C-dən +5 dərəcə C arasında
- +5 dərəcə C-dən +10 dərəcə C arasında
- 0 dərəcə C-dən +12 dərəcə C arasında
- +5 dərəcə C-dən +15 dərəcə C arasında
- 10 dərəcə C-dən +15 dərəcə C arasında

Sual: Bəzi spirtsiz içkilərin saxlanılma müddətini artırmaq məqsədilə hansı üsullardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- spirtsiz içkilər ağız germetik bağlı butulkalara qablaşdırılır
- spirtsiz içkiləri pasteurizə edirlər
- spirtsiz içkilərə üzvi turşu qatılır
- spirtsiz içkilərə stabilizatorlar qatılır
- şəkərin miqdarı artırılır

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Pivə ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır? (Çəki: 1)

- Yunanıstan
- Misir
- Çin
- Hindistan
- İtaliya

Sual: Bakıda iri pivə zavodu neçənci ildə və harada tikilib istifadəyə verilmişdir? (Çəki: 1)

- 1950- ci ildə Bakının Zığ qəsəbəsində
- 1970- ci ildə Xırdalanda
- 1978- ci ildə Gəncədə
- 1980- ci ildə Xaçmazda
- 1982- ci ildə Lənkəranda

Sual: Pivənin tərkibində su neçə faiz həddində olur? (Çəki: 1)

- 78- 80%
 - 80- 85%
 - 80- 87%
 - 80- 89%
 - 85- 90%
-

Sual: Pivədə aşağıdakı vitaminlərdən hansı olmur? (Çəki: 1)

- B₁
 - B₂
 - PP
 - K
 - B₆
-

Sual: Pivənin əsas xammalı nədir? (Çəki: 1)

- dənli bitkilər və su
 - arpa, maya otu, su, pivə mayası
 - arpa, qarğıdalı, düyü xırdası
 - pivə mayası və şəkər melassası
 - arpa və mayaotu
-

Sual: Açıq rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir? (Çəki: 1)

- 11 gün
 - 22 gün
 - 30 gün
 - 11- 30 gün
 - 40 gün
-

Sual: Pivənin keyfiyyəti neçə balla qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- 10
 - 30
 - 50
 - 75
 - 100
-

Sual: Pivənin dad və ətrinə ən çox nə qədər ball qiyməti verilir? (Çəki: 1)

- 28- 30
 - 28- 40
 - 10- 15
 - 45- 50
 - 30- 40
-

Sual: Xaricdən gətirilən və xüsusi stabilizə edici əlavəli pivələrin saxlanılma müddəti nə

qədərdir? (Çəki: 1)

- 4 ay
 - 6 ay
 - 8 ay
 - 10 ay
 - 12 ay
-

Sual: Çörək kvasında etil spirtinin miqdarı neçə faiz ola bilər? (Çəki: 1)

- 0,2- 0,3
 - 0,3- 0,4
 - 0,4- 0,5
 - 0,4- 0,6
 - 0,5- 0,8
-

Sual: Çörək kvasının saxlanılma müddəti çeşidindən asılı olaraq neçə gündür? (Çəki: 1)

- 2- 3 gün
 - 3- 4 gün
 - 4- 5 gün
 - 2 – 7 gün
 - 4- 8 gün
-

Sual: Pivənin fiziki-kimyəvi göstəricilərindən hansı normativ sənədlərdə normallaşdırılmır? (Çəki: 1)

- etil spirtinin miqdarı
 - turşuluğu
 - rəngi
 - karbon qazının miqdarı
 - şəkərin miqdarı
-

Sual: Likör-araq məmulatının orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- 2
 - 4
 - 10
 - 30
 - 50
-

Sual: Spirt istehsalı üçün bişirilmiş nişastalı kütləni neçə dərəcə temperatura qədər soyudurlar? (Çəki: 1)

- 16- 18 dərəcə C-yə qədər
 - 18- 20 dərəcə C-yə qədər
 - 20- 24 dərəcə C-yə qədər
 - 14- 28 dərəcə C-yə qədər
 - 30- 32 dərəcə C-yə qədər
-

Sual: Etil spirtinin rektifikasiyasında məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- məhlulda etil spirtinin miqdarını artırmaq
- etil spirtini toksiki elementlərdən təmizləmək
- etil spirtini siviş yağlarından, metil spirtindən və furfuroldan təmizləmək
- etil spirtini çöküntülərdən təmizləmək
- etil spirtini şəffaflaşdırmaq

Sual: Arağın tərkibində etil spirtinin miqdarı aşağıdakı faiz göstəricilərindən hansı olmur? (Çəki: 1)

- 40%
- 45%
- 50%
- 55%
- 56%

Sual: Standarta əsasən likör-araq məmulatı neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 4
- 8
- 10
- 12
- 14

Sual: Viskinin əsas xammalı nədir? (Çəki: 1)

- rektifikat etil spirti
- dənli bitkilərdən alınan etil spirti
- kartofdan alınan etil spirti
- şəkər çuğundurundan alınan etil spirti
- şəkər qamışı patkasından alınan etil spirti

Sual: Romun əsas xammalı nədir? (Çəki: 1)

- rektifikat etil spirti
- dənli bitkilərdən alınan etil spirti
- kartofdan alınan etil spirti
- şəkər çuğundurundan alınan etil spirti
- şəkər qamışı patkasından alınan etil spirti

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Şirin nastoykaları və desert içkiləri neçə ay saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- 10- 8 ay
 - 8- 6 ay
 - 6- 4 ay
 - 4- 3 ay
 - 2- 3 ay
-

Sual: Likör məmulatını ən çox neçə ay saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- 12
 - 10
 - 8
 - 6
 - 4
-

Sual: Rom və viskinin tərkibində neçə faiz spirt olur? (Çəki: 1)

- 40%
 - 45%
 - 50%
 - 55%
 - 60%
-

Sual: Punş hazırlamaq üçün neçə komponent (xammal) kupaj edilir? (Çəki: 1)

- 3 komponent
 - 5 komponent
 - 7 komponent
 - 8 komponent
 - 10 komponent
-

Sual: Araq, likör-araq və şərab istehsalında təmizlənmə dərəcəsinə görə hansı sort etil spirtindən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ekstra
 - ekstra və əla
 - əla və 1-ci
 - 1-ci və 2-ci
 - yalnız əla
-

Sual: Spirtə qıvcırdılmış kütlədə sonda neçə faiz spirt olur? (Çəki: 1)

- 9- 12%- ə qədər
 - 13%- ə qədər
 - 15%- ə qədər
 - 20%- ə qədər
 - 30%- ə qədər
-

Sual: Likör- araq məmulatı neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 8
- 9
- 10
- 12
- 15

Sual: Pivədə etil spirtinin miqdarı faizlə ən çox nə qədər ola bilər? (Çəki: 1)

- 2,8
- 3
- 5
- 7
- 9

Sual: Pasterizə edilmiş pivənin saxlanılma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 1- 2 ay
- 2- 3 ay
- 3- 4 ay
- 4- 5 ay
- 3- 6 ay

Sual: Pivənin pasterizasiyası neçə dərəcə temperaturda və müddətdə aparılır? (Çəki: 1)

- 62-65 dərəcə C-də, 30-25 dəqiqə müddətinə
- 65-68 dərəcə C-də, 25-20 dəqiqə müddətinə
- 65- 70 dərəcə C-də, 20-25 dəqiqə müddətinə
- 65-75 dərəcə C-də, 15-20 dəqiqə müddətinə
- 75-80 dərəcə C-də, 10-15 dəqiqə müddətinə

Sual: Pivə suslosunun qıvcırdılması neçə gün davam edir? (Çəki: 1)

- 3- 5 gün
- 7- 9 gün
- 10- 14 gün
- 14- 21 gün
- 21- 30 gün

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Maya otunun tərkibində olan hansı maddələr pivəyə spesifik acı tam və iy verir?

(Çəki: 1)

- qətran
 - efir yağları
 - lupulin
 - qətran və efir yağları
 - lupulin və qlikoizidlər
-

Sual: Xam pivə suslosunun hazırlanması neçə mərhələdə başa çatır? (Çəki: 1)

- 3 mərhələdə
 - 4 mərhələdə
 - 5 mərhələdə
 - 6 mərhələdə
 - 7 mərhələdə
-

Sual: İnfuzion üsulda su ilə qarışdırılmış arpa səmənisi hansı temperaturda və nə müddətdə qızdırılır? (Çəki: 1)

- 60 dərəcə C-də, 1 saat
 - 65 dərəcə C-də, 1,5 saat
 - 70 dərəcə C-də, 1 saat
 - 75 dərəcə C-də, 1 saat
 - 50 dərəcə C-də, 1,5 saat
-

Sual: Tünd rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir? (Çəki: 1)

- 30- 40 gün
 - 42- 80 gün
 - 42- 90 gün
 - 42- 60 gün
 - 42- 108 gün
-

Sual: Xaricdən gətirilən pivənin üzərində 8%-dən 21%-ə qədər rəqəm (çox vaxt 14-19%) göstərilir. Bu pivənin tərkibində olan hansı maddələri göstərir? (Çəki: 1)

- şəkərin miqdarını
 - spirtin miqdarını
 - ilk susloda quru maddələrin həcm faizini
 - ekstraktlı maddələrin miqdarını
 - pivədə şəkərin və spirtin miqdarını
-

Sual: Pivənin köpüyünün əmələ gəlməsinə səbəb olan maddə hansıdır? (Çəki: 1)

- arpanın tərkibindəki nişastanın miqdarı
 - arpanın tərkibindəki zülalın miqdarı
 - pivənin tərkibindəki spirtin miqdarı
 - pivənin tərkibindəki şəkərlərin miqdarı
 - pivənin tərkibindəki karbon qazının miqdarı
-

Sual: Pivədəki ekstraktlı maddələrin miqdarına səbəb olan maddə hansıdır? (Çəki: 1)

- arpanın tərkibindəki nişastanın miqdarı
 - arpanın tərkibindəki zülalın miqdarı
 - pivənin tərkibindəki spirtin miqdarı
 - pivənin tərkibindəki şəkərlərin miqdarı
 - pivənin tərkibindəki karbon qazının miqdarı
-

Sual: Spirt istehsalı üçün dənli bitkiləri və kartofu hansı temperaturda və təzyiq altında bişirirlər? (Çəki: 1)

- 100 dərəcə C-də 7 atmda
 - 120 dərəcə C-də 5 atmda
 - 130-140 dərəcə C-də 5 atmda
 - 145-155 dərəcə C-də, 4 atmda
 - 160-170 dərəcə C-də, 3 atmda
-

Sual: Nastoyka ilə nalivkaların istehsalında fərq nədədir? (Çəki: 1)

- etil spirtinin keyfiyyətinə görə fərqlənir
 - əlavə xammalların keyfiyyətinə görə fərqlənir
 - şəkərin miqdarının nizamlanması
 - xammalların etil spirtində saxlanması və əlavə edilməsinə görə
 - üzvi turşuların miqdarına və müxtəlifliyinə görə
-

Sual: Likör-araq məmulatının fiziki-kimyəvi göstəricilərindən hansılar standartlarda normalaşdırılır? (Çəki: 1)

- etil spirtinin miqdarı
 - etil spirtinin və şəkərin miqdarı
 - etil spirtinin və ekstraktlı maddələrin miqdarı
 - etil spirtinin və turşuluğun miqdarı
 - etil spirtinin, şəkərin və üzvi turşuların miqdarı
-

Sual: Pivədə spirtin miqdarı ən çox neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 5 %
 - 7%
 - 9%
 - 12%
 - 14%
-

Bölmə: 1501

Ad	1501
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Üzüm şarablarının istehsalında ən çox hansı üzüm sortlarından istifadə olunur? (Çəki: 1)

- üzümün gecyetišən süfrə sortlarından
 - üzümün tezyetišən texniki sortlarından
 - üzümün tumsuz sortlarından
 - üzümün texniki sortlarından
 - üzümün süfrə, texniki və kişmiş sortlarından
-

Sual: Aşağıdakı üzüm sortlarından hansı texniki üzüm sortuna aid deyil? (Çəki: 1)

- Bayanşirə
 - Rkasiteli
 - Şirvanşahi
 - Ağ Təbriz
 - Həməşərə
-

Sual: Aşağıdakı üzüm sortlarından hansı texniki üzüm sortudur? (Çəki: 1)

- Ağ şasla
 - Ağ Təbrizi
 - Ağadayı
 - Həməşərə
 - Hüseyni (gəlin barmağı)
-

Sual: Şarablar tərkibindəki şəkərin miqdarına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 5
 - 7
 - 8
 - 10
-

Sual: Şarablar tərkibindəki spirtin miqdarına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Şampan şarablarının tərkibində neçə faiz spirt olur? (Çəki: 1)

- 9,5- 12,0%
 - 9,5- 11,5%
 - 10,5- 11,5%
 - 10,5- 12,5%
 - 12,5- 14,5%
-

Sual: Süfrə şarabları rənginə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Kolleksiya şerabları şerab hazır olduqdan sonra əlavə ən azı neçə il çəlləklərdə və ya butulkalarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- 3 il
 - 4 il
 - 5 il
 - 8 il
 - 10 il
-

Sual: Markalı şerab adi şerabdan nə ilə fərqlənir? (Çəki: 1)

- spirtin miqdarının çox olmasına görə
 - şəkərin miqdarının çox olmasına görə
 - istehsalatda bir neçə dəfə çökdürülüb şəffaflaşdırılmasına
 - şerab materialının uzun müddətdə yetişdirilməsinə görə
 - şerabın pasterizə edilib saxlanmasına görə
-

Sual: Şampan şerabları tərkibindəki şəkərin miqdarına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
-

Sual: Şampan şerablarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 5
 - 6
 - 4
-

Sual: Şerabların orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- 10
 - 25
 - 30
 - 50
 - 100
-

Sual: Konyak ilk dəfə harada istehsal olunub? (Çəki: 1)

- Portuqaliya

- İspaniya
 - Fransa
 - Macarıstan
 - İtaliya
-

Sual: Adi konyaklar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən hansı şərabların orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil? (Çəki: 1)

- şəffaflığı və rəngi
 - ətri və iyi
 - dadı və buketi
 - konsistensiyası
 - tipikliyi
-

Sual: Şərabın fiziki-kimyəvi göstəricilərindən hansı standart göstərici hesab edilmir? (Çəki: 1)

- etil spirti
 - turşuluğu
 - uçucu turşuluğu
 - ekstraktlı maddələr
 - şəkər
-

Sual: Tütündəki nikotinin neçə qramı insana öldürücü təsir göstərir? (Çəki: 1)

- 0,09
 - 0,08
 - 0,07
 - 0,03
 - 0,05
-

Sual: Hazırda Azərbaycanda hansı tütün məmulatı istehsal olunmur? (Çəki: 1)

- siqaretlər
 - papirosalar
 - siqarlar
 - trubka tütünü
 - tənbəki
-

Sual: Tütün məmulatının orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- 10
- 25

- 30
 50
 100

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Süfrə şərablarının tərkibində neçə faiz spirt olur? (Çəki: 1)

- 7- 9%
 9- 11%
 7- 12%
 9- 14%
 8- 12%

Sual: Tünd şərabların tərkibində neçə faiz spirt olur? (Çəki: 1)

- 14- 16%
 16- 17%
 17- 20%
 18- 20%
 20- 25%

Sual: Desert şərabların tərkibində neçə faiz spirt olur? (Çəki: 1)

- 12- 14%
 12- 15%
 10- 15%
 12- 17%
 12- 13%

Sual: Aşağıdakı şərab qruplarından hansı tünd şərablar qrupuna aid deyil? (Çəki: 1)

- Portveyn
 Malaqa
 Madera
 Marşala
 Xeres

Sual: Tokay şərabları ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur? (Çəki: 1)

- Macarıstan
 İspaniya

- Fransa
 - Portuqaliya
 - İtaliya
-

Sual: Malaqa şərabı ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur? (  ki: 1)

- Macaristan
 - İspaniya
 - Fransa
 - Portuqaliya
 - İtaliya
-

Sual: Kaqor şərabı ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur? (  ki: 1)

- Macaristan
 - İspaniya
 - Fransa
 - Portuqaliya
 - İtaliya
-

Sual: Marsala şərabı ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur? (  ki: 1)

- Macaristan
 - İspaniya
 - Fransa
 - Portuqaliya
 - İtaliya
-

Sual: Xeres şərabı ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur? (  ki: 1)

- İspaniya
 - Fransa
 - İtaliya
 - Portuqaliya
 - Macaristan
-

Sual: Madera şərabı ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur? (  ki: 1)

- İspaniya
 - Fransa
 - İtaliya
 - Portuqaliya
 - Macaristan
-

Sual: Portveyn şərabı ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur? (  ki: 1)

- İspaniya
- Fransa
- İtaliya
- Portuqaliya

Macarıstan

Sual: Qazlaşdırılmış şerablar şampən şerablarından nə ilə fərqlənir? (Çəki: 1)

- CO₂ tərkibindəki qazının miqdarına görə
- şerabın ikinci dəfə qıçqırdılmasına görə
- şerablara əlavələrin qatılmasına görə
- hazır şerab materialı butulkalara doldurulduqda qazla doydurulmasına görə
- şerabın pasterizasiyasına görə
-

Sual: Şerabların dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şeraba I dərəcəli fəxri diplom verilir? (Çəki: 1)

- 0- 6
- 0- 12
- 13- 42
- 42- dən çox
- 100- dən çox
-

Sual: Şerabların dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şeraba II dərəcəli diplom verilir? (Çəki: 1)

- 0- 6
- 0- 12
- 13- 42
- 42- dən çox
- 100- dən çox
-

Sual: Şerabların dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şeraba III dərəcəli diplom verilir? (Çəki: 1)

- 0- 6
- 0- 12
- 13- 42
- 42- dən çox
- 100- dən çox
-

Sual: Şerabların dequstasiyası zamanı bir gündə ən çoxu neçə çeşid şerab dequstasiya oluna bilər? (Çəki: 1)

- 8- 10
- 10 -12
- 12 - 16
- 16- 20
- 26- 30
-

Sual: Aşağıdakı tütünlərdən hansı siqar istehsalında istifadə olunur? (Çəki: 1)

- sumatra
- merileno
- amerikan

- samsun
 trabzon

BÖLMƏ: 1503

Ad	1503
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: I dərəcəli diplom almış şərab nə qədər cərimə alarsa gümüş medala layiq görülür? (Çəki: 1)

- 0- 6 cərimə xalı
 7- 9 cərimə xalı
 8- 9 cərimə xalı
 9- 10 cərimə xalı
 9- 12 cərimə xalı

Sual: I dərəcəli diplom almış şərab nə qədər cərimə alarsa qızıl medala layiq görülür? (Çəki: 1)

- 0- 6 cərimə xalı
 7- 9 cərimə xalı
 8- 9 cərimə xalı
 9- 10 cərimə xalı
 9- 12 cərimə xalı

Sual: I dərəcəli diplom almış şərab nə qədər cərimə alarsa böyük qızıl medala layiq görülür? (Çəki: 1)

- 0- 6 cərimə xalı
 7- 9 cərimə xalı
 8- 9 cərimə xalı
 9- 10 cərimə xalı
 9- 12 cərimə xalı

Sual: Şərabın tipikliyi hansı göstəricilərə görə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- şərabın tərkibindəki spirtin miqdarına görə
 şərabın fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə
 şərabın rənginə görə
 şərabın hazırlandığı yerə, üsuluna və istifadə olunan üzümün sortuna görə
 şərabın dequstasiyasının nəticələrinə görə

Sual: Şampan şərabları neçə üsulla istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 2 üsulla
 - 3 üsulla
 - 4 üsulla
 - fasiləli rezervuar üsulu ilə
 - fasiləsiz rezervuar üsulu ilə
-

Sual: Aşağıdakı şərab qruplarından hansı desert şərablar qrupuna aid deyil? (Çəki: 1)

- Tokay şərabları
 - Malaqa
 - Kaqor
 - Madera
 - Muskat şərablar
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı şərabın yetişməsi mərhələlərinə aid deyil? (Çəki: 1)

- şərabın əmələ gəlməsi
 - şərabın tam şərab halına düşməsi
 - şərabın yetişməsi
 - şərabların orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinin stabilləşməsi
 - şərabın köhnəlməsi və yararsızlaşması
-

Sual: Şərabın eqalizasiyası istehsalatda hansı əməliyyatı özündə əks etdirir? (Çəki: 1)

- şərab materialı bir neçə dəfə çökdürülüb, şəffaflaşdırılır
 - eyni üzümdən alınan müxtəlif şərab materialları qarışdırılır
 - müxtəlif üzümlərdən alınan şərab materialları qarışdırılır
 - şərablara etil spirti əlavə edilir
 - şərablara qatılaşıdırılmış üzüm şirəsi əlavə edilir
-

Sual: Şərabın kupaj edilməsi istehsalatda hansı əməliyyatı özündə əks etdirir? (Çəki: 1)

- şərab materialı bir neçə dəfə çökdürülüb, şəffaflaşdırılır
 - eyni üzümdən alınan müxtəlif şərab materialları qarışdırılır
 - müxtəlif üzümlərdən alınan şərab materialları qarışdırılır
 - şərablara etil spirti əlavə edilir
 - şərablara qatılaşıdırılmış üzüm şirəsi əlavə edilir
-

Sual: Üzüm şərablarının istehsal texnologiyası neçə texnoloji əməliyyatla başa çatır? (Çəki: 1)

- 4
 - 6
 - 8
 - 10
 - 12
-

Sual: Şampan şərabları tərkibindəki şəkərin miqdarına görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 5
 - 6
 - 8
 - 10
-

