

**TEST: 2905#01#Y15#01**

Test	2905#01#Y15#01
Fənn	2905 - Ət ət məhsullarının istehsalına texniki-kimyəvi nəzarət
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	10 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	45
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

**BÖLMƏ: 0101**

Ad	0101
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Karantin müddəti neçə gündən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 2  
 4  
 3  
 1  
 5

Sual: Hansı heyvanlar arıq hesab edilir? (Çəki: 1)

- əla  
 ortadan aşağı  
 orta  
 ortadan aşağı və II kateqoriaya aid olmayan  
 II kateqoriaya aid olmayan

Sual: Hansı heyvanlar partiyalarla çəkilir? (Çəki: 1)

- donuzlar
  - donuzlar və xırda buynuzlular
  - iribuynuzlular
  - xırda buynuzlular
  - donuzlar və iribuynuzlular
- 

Sual: Hansı heyvanlar tək-tək çəkilir? (Çəki: 1)

- xırda buynuzlular
  - donuzlar
  - donuzlar və xırda buynuzlular
  - donuzlar və iri buynuzlular
  - iri buynuzlular
- 

### **BÖLMƏ: 0102**

Ad	0102
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Qaramal və camışlar yaşından və cinsiyyətindən asılı olaraq neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- 1
  - 3
  - 5
  - 2
  - 4
- 

Sual: Qoyun və keçilər köklüyünə görə hansı kateqoriyalara ayrılırlar? (Çəki: 1)

- əla
  - I və II
  - əla,orta,ortadan aşağı
  - əla və orta
  - ayrılmırlar
- 

Sual: Hansı xəstəliyə tutulan heyvanlar xüsusi yerlərdə kül olana qədər yandırılır? (Çəki: 1)

- Vərəm
  - Dabaq
  - Qarayara
  - Brusilyoz
  - Qızılyel
- 

Sual: Heyvanlar arasında xəstəlik müəyyən edildikdə onlar hara göndərilir? (Çəki: 1)

- kolbasa sexinə
- karantinə
- satışa
- kəsimə

tullantı sexinə

---

Sual: Diri kütləsinə görə hansı heyvan qruplaşdırılır? (Çəki: 1)

- donuzlar  
 qaramal  
 camışlar  
 qoyunlar  
 keçilər
- 

### **BÖLMƏ: 0103**

Ad	0103
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Qaramal və camışlar hansı əlamətlərinə görə qruplaşdırılır? 1.yaşına 2.diri kütləsinə 3.cinsiyyətinə 4.yemlənməsinə 5.köklüyünə (Çəki: 1)

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

Sual: Qoyun və keçilər hansı əlamətlərinə görə qruplaşdırılır? 1.köklüyünə 2.cinsiyyətinə 3.diri kütləsinə 4.yaşına 5.yemlənməsinə (Çəki: 1)

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

Sual: Hansı məsafədən avtomobillərlə gətirilən mallar güzəştə qəbul edirlər? (Çəki: 1)

- 50 km  
 50-100 km  
 100 km-dan çox olan  
 100 km  
 50 km-dan çox olan
- 

Sual: 50-100 km məsafədən avtomobillərlə gətirilən malların qəbuluna neçə faiz güzəşt edilir? (Çəki: 1)

- 2,5  
 1  
 0,5  
 1,5  
 güzəştə qəbul edilir
-

Sual: Qaramal hansı əlamətinə görə qruplaşdırılır? 1.yaşına 2.diri kütləsinə 3.köklüyünə 4.cinsiyyətinə 5.yemlənməsinə (Çəki: 1)

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

---

**BÖLMƏ: 0201**

Ad	0201
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yer üzərində 40 dəstəyə mənsub olan neçə quş növü vardır? (Çəki: 1)

- 8000  
 7600  
 8100  
 8600  
 7000

Sual: Ətlik istiqamətli toyuq cinslərinə aşağıdakı əlamətlərdən hansı aiddir? (Çəki: 1)

- kiçik ölçülü  
 çox hərəkətlidir  
 az hərəkətlidir  
 yüngül kütləlidir  
 yumurtlama qabiliyyəti yüksəkdir

Sual: Ördək cinsləri ilk dəfə hansı ölkədə əhliləşdirilmişdir? (Çəki: 1)

- Şimali Amerika  
 Çində  
 Yaponiyada  
 Meksikada  
 Afrikada

Sual: Ev quşları içərisində ən tez böyüyəni və kökələnən hansıdır? (Çəki: 1)

- qarışıq istiqamətli toyuqlar  
 hinduşkalar  
 ətlik istiqamətli toyuqlar  
 ördəklər  
 qazlar

Sual: Quşların qəbulu və baytar müayinə neçə dəfə aparılır? (Çəki: 1)

- 1  
 4

- 2
- 5
- 3

---

Sual: Kəsimdən əvvəl quşları nə edirlər? (Çəki: 1)

- yemləyirlər
- ac saxlayırlar
- suvarırlar
- keyləşdirirlər
- tükləri təmizləyirlər

---

Sual: Hinduşka cinslərinin vətəni hansı ölkə sayılır? (Çəki: 1)

- Cənubi Amerika
- Çin
- Yaponiya
- Afrika
- Şimali Amerika

---

Sual: Quşların 120-150 km məsafədə dək daşımaq üçün nədən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- qəfəsdən
- taxta yeşikdən
- dəmir yeşikdən
- konteynerlərdən
- metal qəfəsdən

---

### **BÖLMƏ: 0202**

Ad	0202
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Ətlik istiqamətli toyuq cinslərinə aşağıdakılardan hansı aiddir? 1.ağır kütləli 2.kiçik ölçülü 3.yüngül kütləli 4.sakit 5.cəld 6.hərəkətli (Çəki: 1)

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

---

Sual: Bunalırdan hansı ördək cinsidir? (Çəki: 1)

- Holmoqor
  - Ağ Holland
  - Moskva
  - İspan
  - Ağ Moskva
-

Sual: Aşağıda göstərilən cinslərdən hansıları ördək cinslərinə aiddir? 1.Pekin 2.Bürünc 3.Ağ Moskva 4.Holmoqor 5.Hakigempel 6.Koxinkina (Çəki: 1)

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

Sual: Qida həzm kanalının boşalması üçün quşlar kəsimdən əvvəl neçə saat saxlanılır? (Çəki: 1)

- 4-8 saat
  - 8-10 saat
  - 5-6 saat
  - 3-4 saat
  - 10-12 saat
- 

Sual: Quşlar növünə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - bölünmür
- 

Sual: Köklüyünə görə quşlar hansı kateqoriyaya bölünür? 1.ali 2. I 3.orta 4.ortadan aşağı 5. II (Çəki: 1)

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

Sual: Ətlik baxımından ən qiymətli hansı quş hesab olunur? (Çəki: 1)

- ətlik istiqamətli toyuqlar
  - qaz
  - ördək
  - hinduşka
  - yumurtalıq istiqamətli toyuqlar
- 

Sual: Hansı quşun yumurtlama və cücə çıxartma qabiliyyəti digərlərinə nisbətən aşağıdır? (Çəki: 1)

- ördək
  - ətlik istiqamətli toyuqlar
  - hinduşka
  - qaz
  - qarışıq istiqamətli toyuq cinsləri
- 

Sual: Ətlik istiqamətli toyuq cinslərinə aşağıdakılardan hansı aiddir? 1.ağır kütləli;2.kiçik ölçülü; 3.yüngül kütləli; 4.sakit; 5.cəld; 6.hərəkətlidir (Çəki: 1)

- 1; 4

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

---

Sual: Aşağıda göstərilən cinslərdən hansı yumurtalıq istiqamətli toyuq cinsinə aiddir? (Çəki: 1)

- Ağ rus
- Koxinkina
- Holmoqol
- Ağ Moskva
- Rod-aylend

---

Sual: Qarışıq istiqamətli toyuq cinslərinə misal olaraq aşağıdakılardan hansını göstərmək olar? (Çəki: 1)

- Pavlovski
- Braşa
- Lanqşan
- Zerkalny
- Holmoqol

---

### **BÖLMƏ: 0203**

Ad	0203
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Quşların optimal daşınma məsafəsi neçə km təşkil edir? (Çəki: 1)

- 35-40 km
- 45-50 km
- 65-75 km
- 25-30 km
- 70-80 km

---

Sual: Hansı quşun köklüyünü təyin etmək üçün qanadın altında piyin olmasını yoxlayırlar? (Çəki: 1)

- toyuq
- hinduşka
- qaz
- çolpa
- firəng toyuğu

---

Sual: Neçə km məsafədən gətirilən quşların diri kütləsinə 3% güzəşt edilir? (Çəki: 1)

- 50-100 km
- 100 km-dən çox
- 50 km
- 30-40 km

60-70 km

---

Sual: 50 km məsafədən gətirilən quşların diri kütləsinə neçə % güzəşt edilir? (Çəki: 1)

- 3%  
 0,5%  
 güzəşt qəbul edilir  
 1,5%  
 1%
- 

Sual: Neçə km məsafədən gətirilən quşların diri kütləsinə 1,5% güzəşt edilir? (Çəki: 1)

- 50 km  
 50-100 km  
 100 km-dən artıq  
 30-40 km  
 40-50 km
- 

Sual: Neçə km məsafədən gətirilən quşlar güzəştə qəbul edilir? (Çəki: 1)

- 50 km  
 30-40 km  
 40-50 km  
 100 km-dən çox  
 50-100 km
- 

Sual: 50-100 km məsafədən gətirilən quşların diri kütləsinin neçə % güzəşt olunur? (Çəki: 1)

- güzəştə qəbul edilir  
 3%  
 1%  
 0,5%  
 1,5%
- 

Sual: 100 km məsafədən artıq gətirilən quşların diri kütləsinə neçə % güzəşt olunur? (Çəki: 1)

- güzəştə qəbul edilir  
 3%  
 1,5%  
 1%  
 0,5%
- 

Sual: Quşları konteynerlərlə neçə km məsafədə də daşımaq olar? (Çəki: 1)

- 45-50 km  
 30-40 km  
 120-150 km  
 85-90 km  
 100-110 km
- 

Sual: Daşınmanın optimal radiusu neçə km məsafədir? (Çəki: 1)

- 30-35 km  
 65-70 km  
 20-35 km  
 45-50 km



○ 55-65 km

---

Sual: Yumurtalıq istiqamətli toyuq cinslərinə aşağıdakılardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- sakit
  - ağır kütləli
  - dolu bədənli
  - iri ölçülü
  - hərəkətli
- 

Sual: Aşağıdakı əlamətlərdən hansı yumurtalıq istiqamətli toyuq cinslərinə aiddir? 1.sakit 2.az hərəkətli 3.kiçik ölçülü 4.ağır kütləli 5.cəld 6.çox hərəkətli (Çəki: 1)

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

### **BÖLMƏ: 0302**

Ad	0302
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Hansı heyvanları kəsimdən əvvəl keyləşdirirlər? (Çəki: 1)

- qoyunları
  - qaramalı və donuzları
  - keçiləri
  - qoyunları və camışları
  - donuzları və keçiləri
- 

Sual: Qaramalın mexaniki təsiri ilə keyləşdirilməsi zamanı hansı alətlərdən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- elektrik avadanlıqlarından
  - ancaq qılıncdan
  - qılınc, çəkic və atıcı aparatlardan
  - ancaq çəkicdən
  - elektrik avadanlığından və qılıncdan
- 

Sual: Qida məqsədi üçün heyvanların qanını toplamaq üçün istifadə edilən bıçaq hansı materialdan hazırlanmalıdır? (Çəki: 1)

- dəmirdən
  - qurğuşundan
  - misdən
  - paslanmayan poladdan və ya karroziyaya uğramayan materialdan
  - alüminiumdan
-

## **BÖLMƏ: 0301**

Ad	0301
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Heyvanları hansı məqsədlə kəsimdən əvvəl keyləşdirirlər? I.kəsim əməliyyatlarının rahat və tələssiz aparılması üçün II.işçilərin təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün III.cəmdəyin daha yaxşı qansızlaşdırılmasına nail olmaq üçün IV.ətin keyfiyyətinin yaxşılaşması üçün (Çəki: 1)

- I,II, III
- I,II, IV
- ancaq III
- II, III, IV
- I,IV

Sual: Keyləşdirmə hansı üsullarla aparıla bilər? 1.mexaniki 2.elektrik cərəyanı ilə 3.karbon qazının təsiri ilə (Çəki: 1)

- 1,2,3
- 1,2
- heç biri ilə
- 1,3
- yalnız 1

Sual: Heyvanlar keyləşdirilərkən onların hansı orqanlarının fəaliyyəti dayanmamalıdır? (Çəki: 1)

- ürək və ciyərləri
- ancaq ürəyi
- ancaq ağ ciyəri
- böyrəkləri
- böyrəyi və ürəyi

Sual: Sənayedə ən çox hansı keyləşdirmə üsulundan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- mexaniki keyləşdirmə
- qılıncla keyləşdirmə
- çəkiclə keyləşdirmə
- karbon qazı ilə keyləşdirmə
- elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə

## **BÖLMƏ: 0303**

Ad	0303
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Elektrik cərəyanı ilə təsir etmə müddəti və cərəyanın gərginliyi hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- heyvanın fərdi xüsusiyyətlərindən
- asılı deyil
- ancaq heyvanın yaşından
- ancaq heyvanın cinsindən
- heyvanın cinsiyyətindən

Sual: Qida məqsədi üçün qaramalın qanının neçə faizini toplayırlar? (Çəki: 1)

- 10%
- 75%
- 20%
- 30%
- 50%

Sual: Donuzları keyləşdirmək üçün istifadə edilən qaz qarışığında karbon qazı və hava faizlə miqdarını göstərin (Çəki: 1)

- 20%-CO<sub>2</sub>; 80%-hava
- 40%-CO<sub>2</sub>;60%-hava
- 35%-CO<sub>2</sub>;65%-hava
- 15%-CO<sub>2</sub>;85%-hava
- 65%-CO<sub>2</sub>; 35%-hava

### **BÖLMƏ: 0401**

Ad	0401
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı mühit kimi nədən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- su
- natrium hiposulfatdan
- kaustik soda
- susuzlaşdırılmış sodadan
- butiloksitoluol

Sual: Quşların qaynar suya salınması neçə rejimdə aparılır? (Çəki: 1)

- 1
- 5
- 2
- 3
- 4

Sual: Quşların qaynar suya salınması rejimləri hansılardır? 1.sərt 3.orta 5.yumşaq 2.elastik 4.bərk (Çəki: 1)

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

Sual: Hansı quşların tük örtüyü qalın olur? (Çəki: 1)

- toyuqlar
  - hinduşkalar
  - ördək
  - cücələrin
  - firəng toyuğu
- 

Sual: Hansı quşların tükünü təmizləyən zaman suyun temperaturu artırılar? 1. cücə 2. hinduşka 3.ördək 4.toyuqlar 5.qaz (Çəki: 1)

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

Sual: Quşların hansı hissələrində tük örtüyü daha sıx olur? 1.baş 2.döş 3.bud 4.qanad 5.boyun (Çəki: 1)

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

Sual: Muma salınmış quşları sonra nə edirlər? (Çəki: 1)

- ütülər
  - ikinci dəfə muma salırlar
  - süzülür
  - 1% əhəng əlavə edilir
  - yuyur
- 

Sual: Muma salınmış quşları süzdükdən sonra nə edirlər? (Çəki: 1)

- ütülər
  - qaynar suya salırlar
  - 1% əhəng əlavə edilir
  - yuyur
  - ikinci dəfə muma salırlar
- 

Sual: Yağlı quşların səthində qalan narın tükü necə təmizləyirlər? 1.qaynar suya salır 3.hava-par kameralarında təmizləyirlər 2.parafin kütləsi ilə təmizləyirlər 4.avtomatlarda təmizləyirlər 5.kanifol kütləsi ilə təmizləyirlər (Çəki: 1)

- 2,5
- 1,3

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

---

Sual: Mum örtüyünün qalınlığı neçə mm olmalıdır? (Çəki: 1)

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

---

Sual: Quşun hansı hissəsi yem unu istehsalında istifadə edilir? 1.traxeya 3.ağ ciyər 5.ayaq 2.baş 4.böyrək 6.bağırmaq (Çəki: 1)

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

---

Sual: Aşağıdakılardan hansı quru yem istehsalında istifadə olunur? (Çəki: 1)

- traxeya
- ağ ciyər
- ayaq
- bağırmaq
- dalaq

---

Sual: Texniki tullantılara hansılar aiddir? 1.traxeya 3.qara ciyər 5.ayaq 2.baş 4.bağırmaq 6.toxumluq (Çəki: 1)

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

---

Sual: Aşağıdakılardan hansı quru yem istehsalında istifadə olunur? (Çəki: 1)

- boğaz
- dalaq
- böyrək
- baş
- mədə

---

### **BÖLMƏ: 0402**

Ad	0402
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Quşlar konveyerə asıldıqdan sonra hansı əməliyyat həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- keyləşdirmə
  - sortlaşdırma
  - tükün təmizlənməsi
  - qansızlaşdırma
  - soyudulma
- 

Sual: Quşların keyləşdirilməsindən sonra hansı proses həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- içəlatın çıxarılması
  - sortlaşdırma
  - tükün təmizlənməsi
  - kəsilmə və qansızlaşdırma
  - soyudulma
- 

Sual: Quşların içəlatı çıxarıldıqdan sonra hansı proses həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- sortlaşdırma
  - tükün təmizlənməsi
  - markalanma
  - keyləşdirmə
  - soyudulma
- 

Sual: Toyuq və cücələr üçün karbon dioksidin qatılığı neçə %-dir? (Çəki: 1)

- 20-30 %
  - 50-60 %
  - 70-75%
  - 30-40 %
  - 55-65%
- 

Sual: Ördəklər üçün karbon dioksidin qatılığı neçə %-dir? (Çəki: 1)

- 20-30 %
  - 50-60 %
  - 70-75%
  - 30-40 %
  - 55-65%
- 

Sual: Qanad ,baş və boyun hissələrini neçə °C suda saxlamaq tələb olunur? (Çəki: 1)

- 58-62 °C
  - 76-83 °C
  - 35-48 °C
  - 53-54 °C
  - 45-55°C
- 

Sual: Qazların hava-par kameralarında təmizlənməsi zamanı kamerada temperatur neçə °C olmalıdır? (Çəki: 1)

- 65-72 °C
- 68-75 °C
- 72-75 °C

85-93 °C

76-83°C

---

Sual: Mumla örtülmüş toyuq cəmdəyini neçə °C temperaturu olan suda saxlayırlar? (Çəki: 1)

2 °C

1,5-3 °C

4 °C

5 °C

3,5 °C

---

Sual: Quşlar hansı kateqoriyaya bölünür? (Çəki: 1)

I

III

əla

II

I və II

---

Sual: Quşun hansı hissəsi yem unu istehsalında istifadə edilir? 1.traxeya 3.ağ ciyər 5.ayaq  
2.baş 4.böyrək 6.bağırsağ (Çəki: 1)

2,5

3,4,6

1,2,5

2,3

1,3,4,6

---

Sual: Yağlı quşların səthində qalan narın tükü necə təmizləyirlər? 1.qaynar suya salır 3.hava-  
par kameralarında təmizləyirlər 2.parafin kütləsi ilə təmizləyirlər 4.avtomatlarda təmizləyirlər  
5.kanifol kütləsi ilə təmizləyirlər (Çəki: 1)

2,5

1,3

1,3,4

2,3,5

3,5

---

Sual: Suda üzən quşların səthində qalan narın tükləri necə təmizləyirlər? 1.kanifol kütləsi ilə  
4.parafin kütləsində 2.qaynar su ilə 5.hava-par kameralarında 3.avtomatlarda (Çəki: 1)

2,5

1,3,4

3,5

1,4

2,3,5

---

### **BÖLMƏ: 0403**

Ad	0403
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Quşların emalının texnoloji prosesi ardıcılıqla hansı əməliyyatlardan ibarətdir? 1.tükün təmizlənməsi 4.qansızlaşdırma 2.keyləşdirmə 5.soyudulma 3.quşun konveyre asılması 6.içalatın çıxarılması (Çəki: 1)

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

Sual: Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı cərəyanın tezliyi neçə hrs təşkil edir? (Çəki: 1)

- 30 hrs
  - 10 hrs
  - 60 hrs
  - 50 hrs
  - 20 hrs
- 

Sual: Quşlar keyləşdirmədən neçə saniyə gec olmadan kəsilir? (Çəki: 1)

- 10 san
  - 45 san
  - 25 san
  - 20 san
  - 30 san
- 

Sual: Quşlar və cücələr üçün keyləşdirmə müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 15-20 san
  - 40 san
  - 10-15san
  - 30 san
  - 35 san
- 

Sual: Ördəklər üçün kamerada temperatur neçə °C olmalıdır? (Çəki: 1)

- 65-72 °C
  - 68-75 °C
  - 72-75 °C
  - 85-93 °C
  - 76-83 °C
- 

Sual: Hava-par kamerasında suda üzən quşların təmizlənməsi neçə dəqiqə müddətində aparılır? (Çəki: 1)

- 2,5-3 dəq
  - 1dəq
  - 1-2 dəq
  - 3-4 dəq
  - 5 dəq
- 

Sual: Quşların üzərindəki tük qalıqları qaz sobalarında neçə 0C temperaturda ütülür? (Çəki: 1)

- 500 °C



- 250 °C
  - 600 °C
  - 700 °C
  - 800 °C
- 

Sual: Qaz sobalarında ütölmüş quş cəmdəklərini su vannasında neçə dəqiqə yuyurlar? (Çəki: 1)

- 10-15 dəq
  - 18-20 dəq
  - 20-30 dəq
  - 35-40dəq
  - 45 dəq
- 

Sual: Quş cəmdəklərinin döş nahiyəsi daxilində temperatur neçə 0C olana kimi soyudulur? (Çəki: 1)

- 1-5 °C
  - 0°C
  - 5°C
  - 10°C
  - 9°C
- 

Sual: İçalatı baytar sanitar ekspertizasından sonra neçə °C temperaturu olan buzlu suda soyudurlar? (Çəki: 1)

- 5-6 °C
  - 10 °C
  - 5 °C
  - 5-6 °C
  - 2-4 °C
- 

Sual: İçalatı neçə dəqiqə müddətində buzlu suda soyudurlar? (Çəki: 1)

- 5 dəq
  - 10 dəq
  - 6-8 dəq
  - 12 dəq
  - 15 dəq
- 

Sual: Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı toyuq və cücələr üçün iççi gərginlik nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 120/135 V
  - 110/125 V
  - 105/115 V
  - 130/145 V
  - 90/110 V
- 

Sual: Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı ördək, qaz və hinduşkalar üçün işçi gərginlik nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 90/ 110V
- 75/ 85V
- 120 / 135V
- 135 / 145V

Sual: Xüsusi bıçaqla boyunduruq venasını,yuxu və üz arteriyasının şaxələri kəsilən zaman toyuq və cücələr üçün kəsiyin uzunluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20-25 mm
  - 10-15 mm
  - 7-10 mm
  - 16-20 mm
  - 15-20 mm
- 

Sual: Ördək və hinduşkalar üçün kəsiyin uzunluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20-25 mm
  - 10-15 mm
  - 7-10 mm
  - 16-20 mm
  - 15-20 mm
- 

Sual: Qansızlaşdırma müddəti cücələr və toyuqlar üçün nə qədər təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 150-180 san
  - 110-120 san
  - 50-70 san
  - 90-120 san
  - 130-150 san
- 

Sual: Ördək,qaz və hinduşkalar üçün qansızlaşdırma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 150-180 san
  - 110-120 san
  - 50-70 san
  - 90-120 san
  - 130-150 san
- 

Sual: Tük qalığını təmizləmək üçün quşları neçə 0C əridilmiş mum olan çənlərə salırlar? (Çəki: 1)

- 45-57 C
  - 62-65 C
  - 72-78 C
  - 52-60 C
  - 48-50 C
- 

Sual: Quşları ikinci dəfə neçə C temperaturu olan muma salırlar? (Çəki: 1)

- 52-54 C
  - 60-67 C
  - 62-65 C
  - 43-50 C
  - 57-63 C
- 

Sual: Mumla örtülmüş toyuq cəmdəyinin suda saxlanma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 50-70san
- 30-45san

- 125-130san  
 90-120san  
 75-88san
- 

Sual: İçalatı baytar sanitar ekspertizasından sonra neçə 0C temperaturu olan buzlu suda soyudurlar? (Çəki: 1)

- 2-4 C  
 5-6 C  
 10 C  
 5 C  
 5-6 C
- 

Sual: İçalatı neçə dəqiqə müddətində buzlu suda soyudurlar? (Çəki: 1)

- 5 dəq  
 10 dəq  
 6-8 dəq  
 12 dəq  
 15 dəq
- 

### **BÖLMƏ: 0501**

Ad	0501
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Endokrin ferment xammalı hansı heyvanlardan yığılır? (Çəki: 1)

- sağlam  
 xəstə  
 bekonluq  
 yağlı  
 heç biri
- 

Sual: Endokrin vəzilərdən nə hazırlanır? (Çəki: 1)

- üzvi turşular  
 qələvi  
 qatqılar  
 rəngləyicilər  
 dərmanlar
- 

Sual: Hipofiz vəzisi neçə paycıqdan ibarətdir? (Çəki: 1)

- 2  
 1  
 4  
 3  
 5
-

Sual: Hipofiz vəzisindən nə alınır? (Çəki: 1)

- tireodin hormonu
  - pitutrin, prolaktin
  - paratreokrin hormonu
  - insulin
  - pankreatin preparatı
- 

Sual: Pitutrin hansı vəzidən alınır? (Çəki: 1)

- Hipofizdən
  - Qalxanvari vəzidən
  - Cüt qalxanvari vəzidən
  - Mədəaltı vəzidən
  - Böyrəküstü vəzidən
- 

Sual: Endokrin vəziləri neçə üsulla konservləşdirilir? (Çəki: 1)

- 1
  - 2
  - 3
  - 5
  - 6
- 

Sual: Endokrin vəzisi ilə təmasda olan əşyalar hansı materiallardan hazırlanmalıdır? (Çəki: 1)

- plastik
  - şüşə
  - polimer
  - nikəllənmiş və ya paslanmayan
  - qızıl
- 

Sual: Qaramalın şirdanının selikli qişasından nə hazırlanır? (Çəki: 1)

- tireodin hormonu
  - paratreokrin hormonu
  - pepsin fermenti
  - insulin , pankreatin preparatı
  - adrenalin
- 

Sual: Öd nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- öd turşusundan və xolesterindən
  - sudan
  - qələvidən
  - turşudan
  - karbohidrat
- 

### **BÖLMƏ: 0502**

Ad	0502
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

---

Sual: Hipofiz nə vaxt çıxarılmalıdır? (Çəki: 1)

- 30 dəq sonra
  - 1-2 saatdan sonra
  - 1 gündən sonra
  - o dəqiqə
  - çıxarılmır
- 

Sual: Qalxanvari vəzi nə vaxt çıxarılmalıdır? (Çəki: 1)

- 30 dəq sonra
  - 1-2 saatdan sonra
  - 1 gündən sonra
  - o dəqiqə
  - çıxarılmır
- 

Sual: 1-2 saatdan sonra hansı vəzi çıxarılmalıdır? (Çəki: 1)

- Cüt qalxanvari vəzi
  - Qalxanvari vəzi
  - Hipofiz vəzi
  - Mədəaltı vəzi
  - Böyrəküstü vəzi
- 

Sual: 30 dəqiqədən sonra hansı vəzi çıxarılmalıdır? (Çəki: 1)

- Cütqalxanvari vəzi
  - Qalxanvari vəzi
  - Hipofiz vəzi
  - Mədəaltı vəzi
  - Böyrəküstü vəzi
- 

Sual: Orqanizmdə fosfor və Ca mübadiləsini hansı vəzi tənzimləyir? (Çəki: 1)

- Hipofiz vəzi
  - Cütqalxanvari vəzidən
  - Mədəaltı vəzidən
  - Böyrəküstü vəzidən
  - Qalxanvari vəzi
- 

Sual: Təcili üsulla konservləşdirilmiş vəziləri soyuducuda saxladıqda temperatur neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0°C
  - 10°C
  - 20°C
  - 30°C
  - 50°C
- 

Sual: Donuzların mədəsindən nə hazırlanır? (Çəki: 1)

- pitutrin, prolaktin
- tireodin hormonu

- pepsin fermenti
  - paratreokrin hormonu
  - insulin , pankreatin preparatı
  - adrenalin
- 

Sual: Öddən nə istehsal edilir? (Çəki: 1)

- allaxol və xolenzin
  - tireodin hormonu
  - paratreokrin hormonu
  - insulin , pankreatin preparatı
  - adrenalin
- 

Sual: Ağ ciyərdən nə istehsal edilir? (Çəki: 1)

- heparin
  - tireodin hormonu
  - paratreokrin hormonu
  - insulin , pankreatin preparatı
  - adrenalin
- 

Sual: Şüşəvari cism inəyin nəyindən alınır? (Çəki: 1)

- böyrəyindən
  - gözündən
  - ağ ciyərindən
  - qara ciyərindən
  - mədəaltı vəzisindən
- 

Sual: Mədəaltı vəzidən nə alınır? (Çəki: 1)

- insulin,pankreatin preparatı
  - Tireodin hormonu
  - pitutrin
  - prolaktin
  - paratreokrin
- 

Sual: Böyrəküstü vəzidən hansı hormon hazırlanır? (Çəki: 1)

- adrenalin
  - Tireodin hormonu
  - pitutrin
  - prolaktin
  - paratreokrin
- 

### **BÖLMƏ: 0503**

Ad	0503
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Prolaktin hansı vəzidən alınır? (Çəki: 1)

- Hipofizdən
  - Qalxanvari vəzidən
  - Cütqalxanvari vəzidən
  - Mədəaltı vəzidən
  - Böyrəküstü vəzidən
- 

Sual: Qalxanvari vəzidən nə alınır? (Çəki: 1)

- pitutrin, prolaktin
  - Tireodin hormonu
  - paratreokrin hormonu
  - insulin
  - pankreatin preparatı
- 

Sual: Tireodin hormonu hansı vəzidən alınır? (Çəki: 1)

- Hipofizdən
  - Cütqalxanvari vəzidən
  - Qalxanvari vəzidən
  - Mədəaltı vəzidən
  - Böyrəküstü vəzidən
- 

Sual: Cütqalxanvari vəzidən nə hazırlanır? (Çəki: 1)

- pitutrin, prolaktin
  - Tireodin hormonu
  - paratreokrin hormonu
  - insulin
  - pankreatin preparatı
- 

Sual: Mədəaltı vəzidən nə alınır? (Çəki: 1)

- pitutrin, prolaktin
  - Tireodin hormonu
  - paratreokrin hormonu
  - insulin , pankreatin preparatı
  - heç nə
- 

Sual: İnsulin preparatı hansı vəzidən alınır? (Çəki: 1)

- hipofiz vəzi
  - qalxanvari vəzi
  - cütqalxanvari vəzidən
  - mədəaltı vəzidən
  - böyrəküstü vəzidən
- 

Sual: Pankreatin preparatı hansı vəzidən alınır? (Çəki: 1)

- hipofiz vəzi
- qalxanvari vəzi
- cütqalxanvari vəzidən
- böyrəküstü vəzidən

mədəaltı vəzidən

---

Sual: Paratreokrin hormonu hansı vəzidən alınır? (Çəki: 1)

- hipofiz vəzi
  - qalxanvari vəzi
  - cütqalxanvari vəzidən
  - mədəaltı vəzidən
  - böyrəküstü vəzidən
- 

Sual: Böyrəküstü vəzidən hansı hormon hazırlanır? (Çəki: 1)

- pitutrin, prolaktin
  - tireodin hormonu
  - paratreokrin hormonu
  - insulin , pankreatin preparatı
  - adrenalin
- 

Sual: Kortizon hormonu hansı vəzidən alınır? (Çəki: 1)

- hipofiz vəzi
  - qalxanvari vəzi
  - cütqalxanvari vəzidən
  - mədəaltı vəzidən
  - böyrəküstü vəzidən
- 

Sual: Adrenalin hansı vəzidən alınır? (Çəki: 1)

- hipofiz vəzi
  - qalxanvari vəzi
  - cütqalxanvari vəzidən
  - mədəaltı vəzidən
  - böyrəküstü vəzidən
- 

Sual: Hipofiz vəzisindən nə alınır? (Çəki: 1)

- pitutrin, prolaktin
  - Tireodin hormonu
  - paratreokrin hormonu
  - insulin
  - pankreatin preparatı
- 

Sual: Qalxanvari vəzidən nə alınır? (Çəki: 1)

- Tireodin hormonu
  - pitutrin
  - prolaktin
  - paratreokrin
  - insulin
- 

Sual: Cütqalxanvari vəzisindən nə hazırlanır? (Çəki: 1)

- paratreokrin hormonu
- pitutrin
- prolaktin
- paratreokrin



**BÖLMƏ: 0601**

Ad	0601
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hansı məhsullara subməhsullar deyilir? (Çəki: 1)

- qaramalın,davarın, donuzların və quşların emalından alınan heyvan orqanizminin daxili
- qaramalın emalından alınan cəmdəyə
- davarların emalından alınan daxili orqanlar
- qaraciyər, ürək, cəmdək, ayaq və başa
- heç biri

Sual: Əlavə ət məhsullarının hansı növləri var? 1.mal 2.qoyun 3.donuz 4.quş (Çəki: 1)

- 1; 3
- 1; 2; 3; 4
- 1;4
- 2; 3
- 1; 3; 4

Sual: Aşağıdakılardan hansı yeyinti subməhsullara aiddir? (Çəki: 1)

- baş sümükləri, buynuz, buynuz özəyi, tənəsül orqanları
- ayaq, quyruq, mədə, qaraciyər,ağciyər,ürək
- yelin, dalaq, diafraqma, böyrəklər, mədə
- ağciyər, ürək, böyrəklər, dalaq,baş sümüyü
- buynuz, baş sümükləri, ayaq, quyruq, yelin

Sual: Hansı subməhsullar sağlam heyvanlardan alınmalıdır? (Çəki: 1)

- texniki məqsədlər üçün istifadə edilən
- buynuz, qaraciyər, ürək
- ancaq ürək
- yelin, mədə, bağırsaq, baş sümüklər
- yeyinti məqsədləri üçün istifadə edilən

Sual: Texnoloji prosesləri düzgun aparmaq üçün şərti olaraq subməhsullar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 4
- 8
- 6
- 2
- 7

**BÖLMƏ: 0602**

Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hansı subməhsullar kəsimdən 3 saatdan sonra dərhal emal olunmalıdır? (Çəki: 1)

- selikli subməhsullar
- bütün subməhsullar
- ətli sümüklü
- tüklü
- yumşaq

Sual: Selikli subməhsullar kəsimdən neçə saat sonra dərhal emal olunmalıdır? (Çəki: 1)

- 8
- 7
- 3
- 10
- 9

Sual: Hansı heyvan dilinin emal müddəti daha çoxdur? (Çəki: 1)

- qoyun
- donuz
- qoyun və donuz
- mal dilləri
- hər biri üçün emal müddəti eynidir

Sual: Hansı subməhsullar kəsimdən 7 saat sonra emal oluna bilər? (Çəki: 1)

- selikli subməhsullardan başqa bütün subməhsullar
- selikli
- ancaq yumşaq
- tüklü və selikli
- ətli – sümüklü və selikli

Sual: Selikli subməhsullardan başqa bütün subməhsullar kəsimdən neçə saat sonra emal oluna bilər? (Çəki: 1)

- 7
- 3
- 2
- 1
- 15

Sual: Texnoloji prosesləri düzgün aparmaq üçün şərti olaraq subməhsullar hansı qruplara bölünür? (Çəki: 1)

- yumşaq ətli – sümüklü, selikli, tüklü
- mal, donuz, qoyun, quş
- yumşaq və tüklü
- mal və quş

Sual: Yumşaq subməhsullara hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin
  - baş ( dərisi, dölü və beyni çıxarılmış ) , ətli – sümüklü quyruq
  - işgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı
  - qaramal ayaqları, qaramal dodaqları
  - ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə
- 

Sual: Selikli subməhsullara hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- işgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı, donuz mədəsi
  - liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin
  - qaramal ayaqları, qaramal dodaqları
  - ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə
  - baş ( dərisi, dili və beyni çıxarılmış ) ətli – sümüklü quyruq
- 

Sual: Ətli – sümüklü subməhsullara hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- baş ( dərisi, dili və beyni çıxarılmış ) ətli – sümüklü quyruq
  - ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə
  - işgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı, donuz mədəsi
  - qaramal ayaqları, qaramal dodaqları
  - liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin
- 

Sual: Tüklü subməhsullara hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- dili və beyni çıxarılmış donuz və qoyun başları, ayaq, qaramal dodaqları, donuz quyruğu, qulaq
  - qaramal ayaqları, qaramal dodaqları
  - liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin
  - işgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı, donuz mədəsi
  - baş ( dərisi, dili və beyni çıxarılmış ) ətli – sümüklü quyruq
- 

Sual: Liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin hansı subməhsullara aiddir? (Çəki: 1)

- yumşaq subməhsullara
  - tüklü
  - selikli
  - ətli-sümüklü
  - tüklü-selikli
- 

Sual: Baş ( dərisi, dili və beyni çıxarılmış ) ətli – sümüklü quyruq hansı subməhsullara aiddir? (Çəki: 1)

- ətli-sümüklü
  - tüklü
  - tüklü-selikli
  - selikli
  - yumşaq subməhsullara
- 

Sual: İşgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı, donuz mədəsi hansı subməhsullara aiddir? (Çəki: 1)

- selikli

- ətli-sümüklü
- tüklü- selikli
- tüklü
- yumşaq subməhsullara

---

Sual: Dili və beyni çıxarılmış donuz və qoyun başları, ayaq, qaramal dodaqları, donuz quyruğu, qulaq hansı subməhsullara aiddir? (Çəki: 1)

- tüklü
- yumşaq subməhsullara
- tüklü- selikli
- ətli-sümüklü
- selikli

---

Sual: Yumşaq subməhsulları emal zamanı barabanlarda necə su ilə yuyulur? (Çəki: 1)

- soyuq su ilə
- qaynar su ilə
- ilıq su ilə
- temperaturu 50 dərəcə selsi olan su ilə
- temperaturu 60-80 dərəcə selsi olan su ilə

---

Sual: Yumşaq subməhsullar yuyulduqdan sonra hansı texnoloji proses aparılır? 1. piysizləşdirilir 2. tərkib hissələrinə bölünür 3. qablaşdırılır 4. markalanır (Çəki: 1)

- 1,2
- 2,3
- 1,4
- 2,4
- 1,3,4

---

### **BÖLMƏ: 0603**

Ad	0603
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Qaraciyərin texnoloji emal prosesinin ardıcılığını göstərin. 1. soyuducuya göndərilir 2. yuyurlar 3. pərdədən, limfatin düyünlərdən təmizləyirlər 4. piysizləşdirirlər (Çəki: 1)

- 3,4,2,1
- 2,3,4,1
- 3,2,4,1
- 4,2,3,1
- 4,1,3,2

---

Sual: Ağciyərin texnoloji emal prosesinin ardıcılığını göstərin. 1. yuyurlar 2.2 hissəyə bölürlər 3. soyuducuya yerləşdirirlər 4. piy və əzələ toxumasının qalıqlarını kəsirlər (Çəki: 1)

- 2,4,1,3
- 4,2,1,3

- 4,1,3,2
  - 4,2,3,1
  - 1,4,2,3
- 

Sual: Traxeyadan ayrılmış ürəyin sonrakı emal proseslərini göstərin. 1.piyi kəsirlər 2.kisəsindən çıxarırlar 3.yarırlar 4.soyuducuya yerləşdirirlər 5.limfatik düyünlərdən təmizləyirlər (Çəki: 1)

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

Sual: Traxeyanın texnoloji emal prosesinin ardıcılığını göstərin. 1.diafraqmanı kəsirlər 2.yuyurlar 3.piyi ayırırlar 4.soyutmağa göndərilər (Çəki: 1)

- 3,2,1,4
  - 4,3,2,1
  - 3,1,2,4
  - 2,1,4,3
  - 1,2,3,4
- 

Sual: Diafraqma və ət kəsiklərinin texnoloji emal proseslərinin ardıcılığını göstərin.

1.piysizləşdirirlər 2.yuyurlar 3.başqa toxuma və çirkdən təmizləyirlər 4.soyudurlar (Çəki: 1)

- 1,2,3,4
  - 2,1,3,4
  - 3,1,4,2
  - 4,2,1,3
  - 1,3,2,4
- 

Sual: Yelinin emal prosesinin texnoloji sxemini göstərin: (Çəki: 1)

- hissələrə bölünür,yuyulur,soyudulur
  - hissələrə bölünür,yuyulur,qarmaqlardan asılır,piysizləşdirilir və soyudulur
  - yuyulur,piysizləşdirilir
  - toxumalardan təmizlənir,yuyulur,soyudulur
  - piysizləşdirilir və yuyulur
- 

Sual: Əgər dil kolbasa və konserv istehsalında istifadə olunarsa,ondan hansı təbəqəni ayırmaq lazımdır? (Çəki: 1)

- dilaltı əti
  - udlağı
  - dilaltı əti və udlağı
  - buynuzlaşmış selikli təbəqəni
  - heç birini
- 

Sual: Mal dillərini neçə dəqiqə emal edirlər? (Çəki: 1)

- 3-4 dəq
  - 1,5-2 dəq
  - 1-1,5 dəq
  - 10-15 dəq
  - 1-2 dəq
-

Sual: Emal zamanı dili yumaq üçün suyun temperaturu neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 100-120 °C
  - 100°C
  - 70-80 °C
  - 20-30°C
  - 450-560 K
- 

Sual: Tüklü subməhsullarının emal prosesinin ardıcılığını göstərin. 1.isti suya salma 2.yuyulma 3.tük qatının ayrılması 4.təkrar yuyulma 5.ütmə 6.yanmış hissələrin kəsilməsi (Çəki: 1)

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

Sual: Yumşaq subməhsulların emalı zamanı əvvəlcə hansı subməhsul ayrılır? (Çəki: 1)

- qaraciyər
  - ağciyər
  - ürək
  - diafraqma
  - ağciyər və diafraqma
- 

Sual: Qaramal və donuz böyrəklərinin texnoloji emal prosesi hansı variantda düzgün göstərilmişdir. (Çəki: 1)

- piy kapsullarından ayrılır,pərdə çıxarılır,qan damarlarından və sidik yollarından təmizlənir və soyudulur.
  - başqa toxumalardan təmizlənir,yuyulur və soyudulur
  - Piy ayrılır,yuyulur və texniki məhsullar sexinə göndərilir
  - baytar müayinədən keçirilir,kisədən çıxarılır,yuyulur,soyudulur
  - heç biri
- 

Sual: Tüklü subməhsullarının emalı zamanı temperaturları göstərilən temperatur rejimindən yüksək olarsa,onda (Çəki: 1)

- zülallar pıxtalaşar,tükləri selikli təbəqədən ayırmaq mümkün olmaz.
  - tüklər asanlıqla təmizlənər
  - zülallarda heç bir dəyişiklik olmur
  - zülallar pıxtalaşır və tüklər asanlıqla təmizlənir
  - heç biri
- 

Sual: Selikli subməhsullarının qaynara verilmə temperaturu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 65-68 S
  - 30-40 S
  - 80-100 S
  - 50-58 S
  - 10-15 S
- 

**BÖLMƏ: 0701**

Ad

0701

Suallardan

3

Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hansı qışa mikroblarla zəngindir? (Çəki: 1)

- əzələ qışası
- selikli qışa
- heç biri
- dəri qatı
- piy qatı

Sual: Bağırsaqlar neçə üsulla konservləşdirilir? (Çəki: 1)

- 2
- 1
- 3
- 4
- 5

Sual: İri buynuzlu heyvanların qida borusu hansı üsulla konservləşdirilir? (Çəki: 1)

- duzlama
- quru duzlama
- yaş duzlama
- qurutma
- heç biri

### **BÖLMƏ: 0702**

Ad	0702
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Cavan heyvanların komplektinə aşağıdakılardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- nazik bağırsağ
- sidik kisəsi
- qida borusu
- yalnız yoğun bağırsağ
- heç biri

Sual: Duzlama özü neçə üsulla aparılır? (Çəki: 1)

- 1
- 3
- 2
- 4
- 5

---

Sual: Texnoloji emal zamanı bağırsaqlarda hansı qüsurlar əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- məxmərək
  - kiflənmə
  - köpüklənmə
  - çürümə
  - paslanma
- 

Sual: Texnoloji emal zamanı bağırsaqlarda hansı qüsurlar əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- turşuma
  - məxmərək
  - dəri qurdu
  - kəsik, qırıq
  - çürümə
- 

Sual: Bağırsaqlarda saxlanma dövründə hansı qüsurlar əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- çirklənmə
  - köpüklənmə
  - paslanma
  - kəsik
  - qırıq
- 

Sual: Saxlanma zamanı bağırsaqlarda yaranan qüsurlar hansılardır? (Çəki: 1)

- çirklənmə
  - köpüklənmə
  - kəsik
  - məxmərək
  - qırıq
- 

Sual: Duzlanma zamanı tərkibində Ca və Fe duzu qatışığı olan duzdan istifadə etdikdə nə baş verir? (Çəki: 1)

- məxmərək
  - kiflənmə
  - turşuma
  - çürümə
  - paslanma
- 

Sual: Quru bağırsaqları yüksək rütubətli otaqlarda saxladıqda nə baş verir? (Çəki: 1)

- məxmərək
  - kiflənmə
  - turşuma
  - çürümə
  - paslanma
- 

Sual: Zəif duzlanma zamanı bağırsaqlarda nə baş verir? (Çəki: 1)

- köpüklənmə
- kiflənmə
- turşuma
- çürümə



paslanma

---

Sual: Texnoloji emal zamanı bağırsaqlarda hansı qüsurlar əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- çirklənmə
  - kiflənmə
  - məxmərək
  - çürümə
  - paslanma
- 

Sual: Bağırsağ qatları arasına hava düşdükdə hansı qüsür əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- çirklənmə
  - kiflənmə
  - turşuma
  - köpüklənmə
  - paslanma
- 

Sual: Saxlanma zamanı bağırsaqlarda hansı qüsür əmələ gəlmir? (Çəki: 1)

- məxmərək
  - kiflənmə
  - turşuma
  - çürümə
  - çirklənmə
- 

Sual: Saxlanma zamanı bağırsaqlarda hansı qüsür əmələ gəlir? 1.məxmərək 2.paslanma 3.turşuma 4.çürümə 5.çirklənmə 6.köpüklənmə (Çəki: 1)

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

Sual: Texnoloji emal zamanı bağırsaqlarda hansı qüsurlar əmələ gəlir? 1.çirklənmə 3.məxmərək 5.turşuma 2.kəsik,qırıq 4.kiflənmə 6.köpüklənmə (Çəki: 1)

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

Sual: Saxlanma zamanı bağırsaqlarda hansı qüsür əmələ gəlmir? (Çəki: 1)

- paslanma
  - kəsik,qırıq
  - turşuma
  - çürümə
  - kiflənmə
- 

Sual: Bağırsağ kifayət qədər təmizlənmədikdə hansı qüsür əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- məxmərək
- paslanma

- turşuma
  - çürümə
  - köpüklənmə
- 

Sual: İstehsal emalından asılı olaraq bağırsağ xammalı hansı qruplara bölünür? 1.təzə xammal 2.konservləşdirilmiş xammal 3.bağırsağ yarımfabrikatları (Çəki: 1)

- 1,2 ,3
  - 1 ,3
  - 1,2
  - 2,3
  - yalnız 3
- 

Sual: Təzə xammala hansı bağırsaqlar daxildir? (Çəki: 1)

- təmizlənmiş və yuyulmuş bağırsaqlar
  - duzlanmış və ya duzlanmış-təmizlənmiş bağırsaqlar
  - təmizlənmiş,konservləşmiş,lakin çeşidlərə ayrılmamış bağırsaqlar
  - boşalmamış və piydən təmizlənməmiş
  - qaplaşdırılmış bağırsaqlar
- 

Sual: Konservləşmiş xammala hansı bağırsağ xammalı daxildir? (Çəki: 1)

- duzlanmış və ya duzlanmış-təmizlənmiş bağırsaqlar
  - təmizlənmiş və yuyulmuş bağırsaqlar
  - boşalmamış və piydən təmizlənməmiş
  - qaplaşdırılmış bağırsaqlar
  - təmizlənmiş,konservləşmiş,lakin çeşidlərə ayrılmamış bağırsaqlar
- 

Sual: Bağırsağ yarımfabrikatlarına hansı bağırsağ xammalı daxildir? (Çəki: 1)

- təmizlənmiş,konservləşmiş,lakin çeşidlərə ayrılmamış bağırsaqlar
  - duzlanmış və ya duzlanmış-təmizlənmiş bağırsaqlar
  - təmizlənmiş və yuyulmuş bağırsaqlar
  - qaplaşdırılmış bağırsaqlar
  - boşalmamış və piydən təmizlənməmiş
- 

Sual: Bağırsaqların keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır? 1.heyvanın cinsindən,yaşından,köklüyündən 2.vaxtında emalından 3.saxlanmasından 4.əmələ gələn qüsurlardan (Çəki: 1)

- hamısı
  - yalnız 1
  - 1,3
  - 2,4
  - 1,4
- 

Sual: Təmizlənmiş bağırsaqları 20-50 dəqiqə ərzində soyuq su çənlərində nə üçün soyudurlar? (Çəki: 1)

- ferment və mikroorqanizmlərin təsirini dayandırmaq üçün
  - fermentləri aktivləşdirmək üçün
  - yenidən təmizləmək üçün
  - möhtəviyətdən təmizlənməsi üçün
  - fermentləri aktivləşdirmək üçün və mikroorqanizmləri məhv etmək üçün
-

Sual: Soyutduqdan sonra bağırsaqları hansı texnoloji emaldan keçirirlər? (Çəki: 1)

- çeşidlənmə və dəstələnmə
- konservləşdirilmə
- duzlanma
- yağdan təmizlənməsi
- qurutma

Sual: Bağırsaqların çeşidlənməsi onların hansı göstəricilərinə görə aparılır? (Çəki: 1)

- keyfiyyət və ölçülərinə
- yağlılıq dərəcəsinə
- heyvanın növünə
- heyvanın yaşına
- qüsurlarına

### **BÖLMƏ: 0703**

Ad	0703
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Bağırsaqların emalı ardıcılıqla hansı əməliyyatlardan ibarətdir? 1.onların boşaldılması 5.konservləşdirmə və qablaşdırma 2.yağların təmizlənməsi 6.dəstəyə bağlanması 3.çeşidlənməsi 7.soyudulması 4.bağırsağ komplektinin hissələrə ayrılması (Çəki: 1)

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

Sual: Təzə bağırsaqları temperaturu 37 C olan suda nə qədər saxlayırlar? (Çəki: 1)

- 1-2 saat
- 10 dəq
- 20 dəq
- 30 dəq
- 40 dəq

Sual: Təzə bağırsaqları temperaturu 40-45 C olan suda nə qədər saxlayırlar? (Çəki: 1)

- 30 dəq
- 10 dəq
- 20dəq
- 1dəq
- 5dəq

Sual: Qurutmanın əvvəlində temperatur neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 25 C

- 10 C
  - 5 C
  - 15 C
  - 0 C
- 

Sual: Qurutma müddəti neçə saatdır? (Çəki: 1)

- 4-6 saat
  - 1 saat
  - 2saat
  - 0 saat
  - 3saat
- 

Sual: Bağırsaq komplektinin hissələrə ayrışmasında hansı hissələr ayrılır? (Çəki: 1)

- bağırsaq mezenteriumu və bağırsaq traktı
  - sidik kisəsi və düz bağırsaq
  - quzyonka və sidik kisəsi
  - kör bağırsaq,nazik bağırsaq
  - cənbər və kör bağırsaq
- 

Sual: Ferment və mikroorqanizmlərin təsirini dayandırmaq üçün bağırsaqları hansı emaldan keçirirlər? (Çəki: 1)

- Təmizlənmiş bağırsaqları 20-50 dəqiqə ərzində soyuq su ilə soyudurlar
  - qaynara verirlər
  - buxara verirlər
  - möhtəviyyatdan təmizləyirlər
  - temperaturu 40-45 S olan su ilə yuyurlar
- 

Sual: Bağırsaqların keyfiyyət göstəriciləri hansı üsulla təyin edilir(çeşidləmə zamanı)? (Çəki: 1)

- orqanoleptiki
  - fiziki-kimyəvi
  - kimyəvi
  - bakterioloji
  - histoloji
- 

Sual: Bağırsaqları neçə dərəcədə dondururlar? (Çəki: 1)

- 20 – 12 S
  - 30 - -35 S
  - 0-4 S
  - 23-30 S
  - 60 S
- 

Sual: Duzlanmış bağırsaqları hansı ağaclardan olan çəlləklərə yığmaq olmaz? (Çəki: 1)

- palıd
  - fıstıq
  - tozağacı
  - ağcaqovaq
  - cökə
-

Sual: Duzlanmış bağırsaqları hansı ağaclardan olan çəlləklərə yığırlar? 1.palıd 2. fıstıq 3.tozağacı 4.ağcaqovaq 5.cökə (Çəki: 1)

- 2,3,4,5
- hamısı
- 1,3,5
- 2,3,5
- 1,2,4,5

### **BÖLMƏ: 0801**

Ad	0801
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Buğlu-isti ət hansı ətə deyilir? (Çəki: 1)

- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ət
- 6 saatdan çox təbii şəraitdə soyudulmuş ət
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 C çətdirilmiş ət
- temperaturu -2 C -ə çətdirilmiş ət
- temperaturu -8 C ə çətdirilmiş ət

Sual: Soyumuş ət hansı ətə deyilir? (Çəki: 1)

- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
- temperaturu -2 C -ə çətdirilmiş ət
- temperaturu -8 C ə çətdirilmiş ət
- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ət
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 C çətdirilmiş ət

Sual: Soyudulmuş ət hansı ətə deyilir? (Çəki: 1)

- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 C -ə çətdirilmiş ət
- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ət
- temperaturu -8 C -ə çətdirilmiş ət
- temperaturu -2 C -ə çətdirilmiş ət
- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir

Sual: Qida məhsullarının konservləşdirilməsində hansı metodlardan istifadə edilir? 1.fiziki 2.fiziki - kimyəvi 3.kimyəvi 4.biokimyəvi (Çəki: 1)

- hamısı
- 1,3
- 1,4
- yalnız 2
- 1,2,4

Sual: Fiziki-kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir? (Çəki: 1)

- qurutma, duz və şəkərlə konservləşdirmə
  - aşağı və yüksək temperaturun təsiri ilə müxtəlif şüalarla konservləşdirmə, mexaniki sterilizasiya
  - turşutma
  - soyudulma
  - sirkə turşusu, CO<sub>2</sub> - ilə konservləşdirmə
- 

Sual: Cəmdəyin temperaturundan asılı olaraq neçə ət qrupu müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- 7
  - 2
  - 5
  - 4
  - 9
- 

Sual: Cəmdəyin temperaturundan asılı olaraq hansı ət qrupları müəyyən edilir? 1.isti 2.buğlu-isti 3.soyumuş 4.soyudulmuş 5.çox soyudulmuş 6.dondurulmuş 7.az dondurulmuş (Çəki: 1)

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

Sual: Soyudulmaya verilən ət termiki vəziyyətindən asılı olaraq neçə cür ola bilər? (Çəki: 1)

- 2
  - 5
  - 4
  - 7
  - 6
- 

Sual: Soyudulmaya verilən ət termiki vəziyyətindən asılı olaraq necə ola bilər? (Çəki: 1)

- buğlu isti və soyumuş
  - ancaq buğlu-isti
  - soyumuş
  - soyudulmuş
  - donu açılmış
- 

Sual: Hansı yarımçəmdəklər soyuducu kameranın hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına 1 ədəd asılmaqla soyudulur? (Çəki: 1)

- mal və donuz
  - qoyun
  - keçi
  - donuz və qoyun
  - qoyun və keçi
- 

Sual: Hansı cəmdəklər soyuducu kameranın hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına 10-20 ədəd asılmaqla soyudulur? (Çəki: 1)

- qoyun və keçi
- mal və donuz
- donuz və keçi
- mal, qoyun və keçi

donuz

---

Sual: Qoyun və keçi cəmdəkləri soyuducu kameralarda tavana bərkidilmiş hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına neçə ədəd asılmaqla soyudulur? (Çəki: 1)

- 1  
 2-5  
 25-30  
 3-8  
 10-20
- 

Sual: Ətin bir fazalı dondurulması nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ətin buğlu-isti halda dondurulması  
 soyudulduqdan sonra dondurulması  
 donu açılmış ətin dondurulması  
 təkrarən dondurmadır  
 heç biri
- 

Sual: Ətin iki fazalı dondurulması nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- soyudulduqdan sonra dondurulması  
 ətin buğlu-isti halda dondurulması  
 donu açılmış ətin dondurulması  
 təkrarən dondurmadır  
 heç biri
- 

Sual: Qida məhsullarının soyuqla emalının texnoloji proseslərinin son mərhələsi hansı prosesdir? (Çəki: 1)

- donun açılması  
 ətin soyuması  
 ətin soyudulması  
 dondurulması  
 soyuması və dondurulması
- 

### **BÖLMƏ: 0802**

Ad	0802
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Ət neçə üsulla soyudula bilər? (Çəki: 1)

- 2  
 4  
 1  
 5  
 6
-

Sual: Ət hansı üsullarla soyudula bilər? (Çəki: 1)

- yavaş və tez
  - intensiv
  - sürətli
  - sürətli və intensiv
  - yavaş,sürətli və intensiv
- 

Sual: Ətin iki fazalı dondurulması nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- soyudulduqdan sonra dondurulması
  - ətin buğlu-isti halda dondurulması
  - donu açılmış ətin dondurulması
  - təkrarən dondurmadır
  - heç biri
- 

Sual: Fiziki metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir? (Çəki: 1)

- aşağı və yüksək temperaturun təsiri ilə müxtəlif şüalarla konservləşdirmə,mexaniki sterilizasiya
  - qurutma, duz və şəkərlə konservləşdirmə
  - turşutma
  - sirkə turşusu,CO<sub>2</sub> - ilə konservləşdirmə
  - soyudulma
- 

Sual: Kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir? (Çəki: 1)

- etil spirti,sirkə turşusu, CO<sub>2</sub> və s ilə konservləşdirmə
  - soyudulma
  - turşutma
  - sirkə turşusu,CO<sub>2</sub> - ilə konservləşdirmə
  - qurutma,duz və şəkərlə konservləşdirmə
- 

Sual: Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı,baş verən fiziki və fiziki-kimyəvi dəyişikliklər hansı amillərin təsiri altında baş verir? 1.temperatur 2.nisbi rütubət 3.havanın qaz tərkibi 4.işıq 5.texniki təsir (Çəki: 1)

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

Sual: Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı müxtəlif amillərin təsirindən onlarda hansı dəyişikliklər olur? 1.fiziki 2.fiziki-kimyəvi 3.biokimyəvi 4.kimyəvi (Çəki: 1)

- 1,2,3,4
  - 1,2,4
  - 1,3
  - yalnız 4
  - heç biri
- 

Sual: Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar məhsullarda gedən hansı proseslər necə dəyişir? (Çəki: 1)

- kimyəvi və biokimyəvi proseslər zəifləyir
- kimyəvi proseslər güclənir



- kimyevi prosesler zəifləyir, biokimyevi prosesler isə güclənir
  - avtoliz güclənir
  - heç biri
- 

Sual: Kimyevi proseslərə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- hidrolitik, avtolitik və tənəffüs proseslər
  - ətin kütləsinin azalması
  - konsistensiyanın və rəngin dəyişməsi
  - hidrolitik proseslər
  - tənəffüs və ətin kütləsinin azalması
- 

Sual: Saxlanma zamanı kimyevi dəyişikliklərin baş verməsi nəticəsində hansı proseslər baş verir? (Çəki: 1)

- məhsulun qidalılıq dəyərini, dadını və iyini, rəngini pisləşdirən maddələr əmələ gəlir
  - məhsulun qidalılıq dəyərini yaxşılaşdıran maddələr əmələ gəlir
  - rəngi, konsistensiya yaxşılaşır
  - su saxlama qabiliyyəti artır
  - heç biri
- 

Sual: Soyumuş ətin temperaturu nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 5:-15 S
  - 0-2 S
  - 5-10 S
  - 20-30 S
  - 30-35 S
- 

Sual: Soyudulma zamanı ətin üzərində əmələ gələn quru pərdə hansı proseslərin qarşısını alır? 1. suyun buxarlanmasının 2. ətə mikroorqanizmlərin keçməsinin qarşısını alır 3. histoloji və fiziki (Çəki: 1)

- 1,2
  - yalnız 3
  - 1,2,3
  - 2,3
  - 1,3
- 

Sual: Hansı cəmdəklər saxlanmaya davamsız olur? 1. tam qansızlaşdırılmamış 2. soyumamış 3. səthi cırılmış, didilmiş 4. çirklənmiş (Çəki: 1)

- 1,3,4
  - hamısı
  - 1,3
  - 1,2,4
  - 2,4
- 

Sual: Ətin hansı termiki vəziyyətində onun tərkibində bərpa olunmayan dəyişikliklər baş verir? (Çəki: 1)

- dondurulmuş ət
- buğlu-isti
- soyumuş
- soyudulmuş
- çox soyudulmuş və buğlu-isti

---

Sual: Ətin dondurulmasının ən yüksək temperaturu nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 10 S
  - 60 S
  - 30 S
  - 5 S
  - 2-8 S
- 

Sual: Hansı dondurma ət üçün daha faydalıdır? (Çəki: 1)

- birfazlı dondurma
  - ikifazlı dondurma
  - yavaş dondurma
  - yavaş və ikifazlı dondurma
  - heç biri
- 

Sual: Donma sürəti nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ətin temperaturunun 0 S-dən -8 S-yə enməsi üçün sərf olunan vaxta deyilir
  - ətin ikifazlı dondurulmasına
  - ətin birfazlı dondurulmasına
  - ətin -20-23 S-də dondurulmasına sərf olunan vaxta deyilir
  - heç biri
- 

Sual: Ət dondurulmazdan əvvəl hansı vəziyyətlərdə ola bilər? 1.buğlu-isti halda 2.keyləşmə mərhələsində 3.keyləşmə mərhələsinin həll olan vəziyyətində 4.yetişmiş halda (Çəki: 1)

- hamısı
  - 1,4
  - yalnız 1
  - 1,2,3
  - 2,3
- 

Sual: Donu açılmış ətdən hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir? 1.kolbasa məmulatlarının 2.konserv istehsalında 3.yarımfabrikatların 4.qurudulmuş ət məhsullarının istehsalında (Çəki: 1)

- 1,2,3
  - hamısı
  - 2,4
  - 1,3,4
  - 1,2
- 

Sual: Ət donunun açılması zamanı istilik daşıyıcısı kimi hansı mühitlərdən istifadə edilir? 1.havadan 2.sudan 3.buxardan 4.müxtəlif məhlullardan (Çəki: 1)

- hamısı
  - 1,2
  - yalnız 1
  - 2,4
  - 1,3,4
- 

Sual: Bud hissədə temperatur neçə dərəcə olduqda donun açılması dayandırılır? (Çəki: 1)

- 1 S
-

- 5 S
- 2 S
- 4 S
- 3 S

---

**BÖLMƏ: 0803**

Ad	0803
Suallardan	35
Maksimal faiz	35
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Çox soyudulmuş ət hansı ətə deyilir? (Çəki: 1)

- temperaturu -2 C-ə çatdırılmış ətdir
- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
- temperaturu -8 C -ə çatdırılmış ətdir
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

---

Sual: Dondurulmuş ət hansı ətə deyilir? (Çəki: 1)

- temperaturu -8 C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu -2 C -ə çatdırılmış ətdir
- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

---

Sual: Donu açılmış ət hansı ətə deyilir? (Çəki: 1)

- müəyyən şəraitdə temperaturu -1 C -ə çatdırılmış cəmdəkdir
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu -8 C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu -2 C -ə çatdırılmış ətdir
- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir

---

Sual: Təkrarən dondurulmuş ət hansı ətə deyilir? (Çəki: 1)

- donu açılmış ət təkrarən dondurulması nəticəsində alınan ətdir
- müəyyən şəraitdə temperaturu -1 C -ə çatdırılmış cəmdəkdir
- temperaturu -2 C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu -8 C -ə çatdırılmış ətdir
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 C -ə çatdırılmış ətdir

---

Sual: Yavaş soyudulma zamanı ət yığılmamışdan əvvəl havanın parametrləri necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2 -3 S temperatur ;95-98% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət
- 4 -5 S temperatur ;80-85% nisbi rütubət;2-3 m/san sürət

- 2 -3 S temperatur ;95-98% nisbi rütubət;1-2 m/san sürət
  - 5 -10 S temperatur ;70-80% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət
  - 2 -3 S temperatur ;50-60% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət
- 

Sual: Tez soyudulma zamanı kameranın temperaturu və havanın nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3- (-5) S,95%,2-3 m/san
  - 1-0 S,90-92%,2-3 m/san
  - 2-3 S,95-98%,0,1-0,3 m/san
  - 3-5 S,95%,0,1-0,3 m/san
  - 4-8 S,80%,4 m/san
- 

Sual: Ətin bir fazalı dondurulması nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ətin buğlu-isti halda dondurulması
  - soyudulduqdan sonra dondurulması
  - donu açılmış ətin dondurulması
  - təkrarən dondurmadır
  - heç biri
- 

Sual: Biokimyəvi metodla konservləşməyə hansı üsullar daxildir? (Çəki: 1)

- turşutma
  - etil spirti,sirkə turşusu, CO<sub>2</sub> və s ilə konservləşdirmə
  - sirkə turşusu,CO<sub>2</sub> - ilə konservləşdirmə
  - qurutma,duz və şəkərlə konservləşdirmə
  - soyudulma
- 

Sual: Buğlu-isti ət hansı müddət ərzində öz keyfiyyət göstəricilərini yüksək saxlayır? (Çəki: 1)

- 2 saat
  - 50 dəq
  - 10 dəq
  - 10 saat
  - 1 sutka
- 

Sual: Hansı proseslər nəticəsində buğlu-isti ət keyləşməyə başlayır və ət codlaşır? (Çəki: 1)

- biokimyəvi
  - fiziki
  - fiziki-kimyəvi
  - kimyəvi
  - histoloji və fiziki
- 

Sual: Yavaş soyudulma zamanı mal,camış və donuz yarımçəmdəkləri hansı müddətə soyuyur? (Çəki: 1)

- 24-36 saat
  - 14-18 saat
  - 3-5 saat
  - 10-12 saat
  - 50-55 saat
- 

Sual: Qoyun və keçi cəmdəkləri yavaş soyudulma zamanı neçə saata soyuyur? (Çəki: 1)

- 14-18 saat
  - 24-36 saat
  - 10-12 saat
  - 3-5 saat
  - 50-55 saat
- 

Sual: Soyudulmuş ətın saxlanma müddəti hansı amillərdən asılıdır? 1.soyudulma üsulundan 2.soyudulmazdan əvvəlki keyləşdirmədən 3.kamerada havanın parametrlərindən 4.məhsulların kameraya nece yığılmasından (Çəki: 1)

- hamısı
  - 1,2
  - 2,4
  - 1,3,4
  - 2,3,4
- 

Sual: Ətin dondurulmasının ən aşağı temperaturu nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 60 S
  - 10 S
  - 30 S
  - 100 S
  - 5 S
- 

Sual: Bir fazalı dondurma zamanı kamerada havanın temperaturu və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 23 S,4 m/san
  - 35-39 S,4 m/san
  - 60 S,2 m/san
  - 12-25 S,0,1-0,3 m/san
  - 12-25 S,2-2,5 m/san
- 

Sual: İki fazalı dondurma zamanı kamerada havanın temperaturu və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 12-25 S,0,1-0,3 m/san
  - 23 S,4 m/san
  - 60 S,2 m/san
  - 35-39 S,4 m/san
  - 12-25 S,2-2,5 m/san
- 

Sual: Birfazalı dondurma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 10-30 saat
  - 24-72 saat
  - 3-8 saat
  - 50-90 saat
  - 90-95 saat
- 

Sual: Birfazalı dondurmada təbii itki ikifazalıya nisbətən nə qədər az olur? (Çəki: 1)

- 30-40%
- 70-80%
- 5-10%
- 10-14%

20-25%

---

Sual: İkifazalı dondurma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 24-72 saat
  - 10-30 saat
  - 3-8 saat
  - 90-95 saat
  - 50-90 saat
- 

Sual: Donma sürəti hansı amillərdən asılıdır? 1.ətın növündən 2.köklüyündən 3.kütlesindən 4.termiki vəziyyətindən 5.dondurma üsulundan (Çəki: 1)

- hamısı
  - 1,2,3,5
  - 2,4,5
  - 1,4
  - 1,4,5
- 

Sual: Ət şirəsi hansı temperaturda buza çevrilir? (Çəki: 1)

- 0,6-1,2 S
  - 3-5 S
  - 10-15 S
  - 2-4 S
  - 4-8 S
- 

Sual: Ətin dərinliyində temperatur neçə dərəcə olduqda donma başa çatmış hesab edilir? (Çəki: 1)

- 8 S
  - 20 S
  - 4 S
  - 15 S
  - 10-18 S
- 

Sual: Hansı temperatur krihidrat temperaturu adlanır? (Çəki: 1)

- ət şirəsinin tamamilə donduğu
  - ilk kristal mərkəzlərinin əmələ gəlməsi
  - ətin donduğu temperatur
  - ətin soyuma temperaturu
  - 20 S temperatur
- 

Sual: Ətin krihidrat temperaturu neçə dərəcədir? (Çəki: 1)

- 65 S
  - 30 S
  - 23 S
  - 80 S
  - 0,6-1,2 S
- 

Sual: Dondurulmuş ət və ət məhsullarının keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır? 1.dondurulma və saxlanma zamanı onun tərkibində gedən fiziki,biokimyəvi,mikrobioloji dəyişikliklərin

intensivliyindən 2.dondurulma sürətindən 3.saxlanma şəraitindən 4.saxlanma müddətindən (Çəki: 1)

- 1,2,3,4
  - 2,4
  - 1,3,4
  - 1,3
  - yalnız 1
- 

Sual: Ət hansı vəziyyətdə olduqda donması məsləhət deyil? (Çəki: 1)

- keyləşmə mərhələsində
  - buğlu-isti halda
  - yetişmiş halda
  - çox soyudulmuş halda
  - heç biri
- 

Sual: Donu açılmış qida məhsullarının keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir? 1.dondurulmaya qədər onların xüsusiyyətləri 2.dondurma sürəti 3.dondurulma temperaturu 4.dondurulma müddəti (Çəki: 1)

- hamısı
  - 1,2
  - 2,4
  - 1,3
  - 1,2,4
- 

Sual: Donu açılmış məhsulların tərkibi və xüsusiyyətlərində hansı dəyişikliklər olur? 1.ət şirəsi ayrılır 2.həll olan zülalların itirilməsi 3.vitaminlərin,azotlu ekstraktiv maddələrin,mineral maddələrin itirilməsi 4.biokimyəvi və mikrobioloji proseslərin inkişafı 5.orqanoleptiki göstəricilərin yaxşılaşması 6.mikrobioloji proseslərin dayanması (Çəki: 1)

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

Sual: Donun açılma şəraitindən asılı olaraq ət şirəsinin ayrılması neçə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- 0,5-3%
  - 6%
  - 0,2%
  - 7-7,5%
  - itirilmir
- 

Sual: Hansı üsulla dondurulmuş ətin donu açıldıqda ət şirəsi itkisi daha az olar? (Çəki: 1)

- intensiv və birfazlı
  - ikifazlı
  - yavaş
  - birfazlı,yavaş
  - ikifazlı,sürətli
- 

Sual: Temperaturdan və havanın hərəkət sürətindən asılı olaraq donun açılması neçə üsulla aparılır? (Çəki: 1)

- 3
  - 2
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Temperaturdan və havanın hərəkət sürətindən asılı olaraq donun açılması hansı üsullarla aparılır? (Çəki: 1)

- yavaş,sürətli və tez
  - birfazalı,ikifazalı
  - ancaq sürətli
  - yavaş və intensiv
  - birfazalı,yavaş və tez
- 

Sual: Yavaş donun açılması zamanı əvvəlcə temperatur nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 5-0 S
  - 10-5 S
  - 16-20 S
  - 20 S
  - 30-35 S
- 

Sual: Sürətli donun açılması zamanı temperatur nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 16-20 S
  - 10-5 S
  - 30-35 S
  - 5-0 S
  - 20 S
- 

Sual: Tez donun açılması hansı temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 20 S
  - 5-0 S
  - 16-20 S
  - 10-5 S
  - 30-35 S
- 

### **BÖLMƏ: 0901**

Ad	0901
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Donuz dərilərini çirkədən təmizləmək üçün nə edilir? (Çəki: 1)

- yuyulur
- heç biri
- konservləşdirilir
- soyudulur



yuyulmur

---

Sual: Qoyun dərilərini  irkd n təmizləmək  c n n  edilir? ( aki: 1)

- yuyulur  
 heç biri  
 yuyulmur  
 soyudulur  
 konservləşdirilir
- 

Sual: Keçi dərilərini  irkd n təmizləmək  c n n  edilir? ( aki: 1)

- yuyulur  
 heç biri  
 yuyulmur  
 soyudulur  
 konservləşdirilir
- 

### **BÖLMƏ: 0902**

Ad	0902
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: İri buynuzlu heyvanlar  c n dərinin c md kd n çıxarılması ilə konservləşdirilməsi arasındakı interval n  qədərdir? ( aki: 1)

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

Sual: Xırda buynuzlu heyvanlar  c n dərinin c md kd n çıxarılması ilə konservləşdirilməsi arasındakı interval n  qədərdir? ( aki: 1)

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

Sual: Donuzlar  c n dərinin c md kd n çıxarılması ilə konservləşdirilməsi arasındakı interval n  qədərdir? ( aki: 1)

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

**BÖLMƏ: 0903**

Ad	0903
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Fırlanan barabanlarda qaramalın dərisi neçə saat konservləşdirilir ? (Çəki: 1)

- 1 saat  
 7 saat  
 2 saat  
 3 saat  
 4 saat

Sual: Fırlanan barabanlarda donuzların dərisi neçə saat konservləşdirilir? (Çəki: 1)

- 1 saat  
 7 saat  
 2 saat  
 3 saat  
 4 saat

Sual: Üsuldən asılı olaraq qaramal dərilərinin konservləşdirilməsi neçə saat aparılır? (Çəki: 1)

- 1 saat  
 2 saat  
 12 – 18 saat  
 3 saat  
 4 saat

Sual: Üsuldən asılı olaraq donuz dərilərinin konservləşdirilməsi neçə saat aparılır? (Çəki: 1)

- 1 saat  
 2 saat  
 3 saat  
 12 – 18 saat  
 4 saat

Sual: Üsuldən asılı olaraq qoyun dərilərinin konservləşdirilməsi neçə saat aparılır? (Çəki: 1)

- 1 saat  
 2 saat  
 3 saat  
 8 saat  
 4 – 6 saat

**BÖLMƏ: 1001**

Ad	1001
Suallardan	6
Maksimal faiz	6

Sual: Hansı yağ istisna olmaqla qalan bütün yağların keyfiyyəti orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə təyin edilir? (Çəki: 1)

- yığıma yağ
- sümük
- qoyun
- donuz
- quş

Sual: Qaramalın piy xammalı nə rəngdədir? (Çəki: 1)

- bozuntul
- açıq-sarı
- tünd
- parlaq ağ
- qəhvəyi

Sual: Qoyun piy xammalı nə rəngdədir? (Çəki: 1)

- parlaq ağ
- Tünd
- qəhvəyi
- bozuntul
- açıq-sarı

Sual: Əzələ toxumasının kəsintiləri əridilmiş pyə necə rəng verir? (Çəki: 1)

- ağ
- bozuntul
- qəhvəyi
- tünd
- sarı

Sual: Mədə-bağırsaq kəsintiləri piyə necə rəng verir? (Çəki: 1)

- sarı
- tünd
- bozuntul
- tünd
- qəhvəyi

Sual: Ərinmiş piyi sudan təmizləmək üçün nə etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- çökdürmək
- neytrallaşdırmaq
- soyutmaq
- piysizləşdirmək
- dondurmaq

Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Pis yuyulma nəticəsində qalmış qan laxtaları əridilmiş piyə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- oksidləşdirir
- parçalayır
- çürüdür
- rəngini dəyişir
- hidrolizə

Sual: Piyə əmələ gələn emulsianı parçalamaq üçün nə əlavə olunmalıdır? (Çəki: 1)

- natrium xlorid
- xırdalanmış sümük
- kaustik soda
- elektrolitin
- su

Sual: Piyin tam və tez təmizlənməsi hansı üsulla əldə edilir? (Çəki: 1)

- hidromexanika
- separasiya
- elektrik impulsu
- ekstraksiya
- vibrasiya

Sual: Piyə oksidləşmə prosesinin qarşısını almaq üçün piyi nə etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- neytrallaşdırmaq
- pəysizləşdirmək
- çökdürmək
- əritmək
- soyutmaq

Sual: Yağda turşuluq ədədini azaltmaq üçün nə etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- çökdürmək
- neytrallaşdırmaq
- soyutmaq
- piysizləşdirmək
- əritmək

Sual: Yağda neytrallaşdırmanı aparmaq üçün nə əlavə edilir? (Çəki: 1)

- kaustik soda
- elektrolitin
- su
- natrium xlorid
- butiloksitoluol

Sual: Yağda neytrallaşdırmanı aparmaq üçün nə əlavə edilir? (Çəki: 1)

- natrium xlorid
  - butiloksitoluol
  - elektrolitin
  - susuzlaşdırılmış soda
  - su
- 

Sual: Yağa kaustik soda nə zaman əlavə edilir? (Çəki: 1)

- təmizlənmədə
  - neytrallaşdırmada
  - yanmada
  - parçalanmada
  - yumada
- 

Sual: Piyi nə ilə yuyurlar? (Çəki: 1)

- kaustik soda
  - elektrolitinlə
  - santoxin
  - natrium xloridlə
  - susuzlaşdırılmış soda ilə
- 

Sual: Piyi yığmaq üçün nədən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- kaustik sodadan
  - su
  - elektrolitin
  - duz
  - susuzlaşdırılmış sodadan
- 

Sual: Yağların uzun müddət saxlanması üçün onlara nə əlavə edilir? (Çəki: 1)

- duz
  - antioksidləşdirici
  - kaustik soda
  - susuzlaşdırılmış soda
  - natrium xlorid
- 

Sual: Yağların separasiya üsulu ilə təmizlənməsində əmələ gələn su-yağ emulsiyasını dağıtmaq üçün ona əlavə edilir: (Çəki: 1)

- butiloksitoluol
  - kaustik soda
  - duz
  - susuzlaşdırılmış soda
  - butiloksitoluol
- 

Sual: Yaşlı adam üçün gündəlik yağ rasionunda neçə qram heyvan və bitki yağları təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 70-80
- 95-100
- 50-60
- 80-90

Sual: Yağ turşularından hansı əvəzolunmayan turşudur? (Çəki: 1)

- linolen
  - araxidan
  - stearin
  - palmitin
  - linol
- 

Sual: Heyvanın ilk emali nəticəsində alınmış xam piy toplandıqca neçə saatdan gec olmayaraq emal olunmalıdır? (Çəki: 1)

- 1
  - 2
  - 4
  - 3
  - 5
- 

Sual: Yağların separasiya üsulu ilə təmizlənməsində əmələ gələn su-yağ emulsiyasını dağıtmaq üçün ona əlavə edilir: (Çəki: 1)

- butiloksitoluol
  - kaustik soda
  - duz
  - suszlaşdırılmış soda
  - butiloksitoluol
- 

Sual: Soyudulma vaxtının uzadılması xammalada olan hansı fermentin aktivliyini sürətləndirir? (Çəki: 1)

- peptidaza
  - lipaza
  - peroksidaza
  - miozin
  - miogen
- 

### **BÖLMƏ: 1003**

Ad	1003
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Heyvanat yağlarının istehsalı zamanı ilk olaraq hansı əməliyyat həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- qarşıqlardan təmizlənmə
  - soyudulma
  - əridilmə
  - qablaşdırma
  - saxlanma
-

Sual: Yumşaq və bərk xammaladan yağ almaq üçün ən geniş yayılmış metod hansıdır? (Çəki: 1)

- vibrasiya
  - əritmə
  - ekstraksiya
  - hidromexanika
  - elektrik impulsu
- 

Sual: İstiliyin təsiri ilə yağların əridilməsi neçə üsulla aparılır? (Çəki: 1)

- 3
  - 1
  - 4
  - 2
  - 5
- 

Sual: Xam piyin elamli zamanı yanmanın qarşısını almaq üçün ona nə əlavə edilməlidir? (Çəki: 1)

- kaustik soda
  - heyvanın təzə xırdalanmış sümüyü
  - natrium xlorid
  - susuzlaşdırılmış soda
  - su
- 

Sual: Piyi neçə dərəcəyə qədər seperasiya edirlər? (Çəki: 1)

- 85-100 C
  - 70-80
  - 50-60
  - 110-120
  - 90-110
- 

Sual: 03Çökdürmə neçə saata aparılır? (Çəki: 1)

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

Sual: İri taraya qablaşdırma zamanı soyudulma neçə mərhələdə aparılır? (Çəki: 1)

- 1
  - 3
  - 2
  - 4
  - 5
- 

Sual: Xırda taraya qablaşdırma zamanı soyudulma neçə mərhələdə aparılır? (Çəki: 1)

- 2
- 1
- 3
- 5

Sual: Yağa susuzlaşdırılmış soda nə zaman əlavə edilir? (Çəki: 1)

- neytrallaşmada
  - yanmada
  - parçalanmada
  - təmizləmədə
  - yumada
- 

Sual: Yağların davamlılığının artırılması üçün onlara nə əlavə edilir? (Çəki: 1)

- kaustik soda
  - natrium xlorid
  - duz
  - butiloksitoluol
  - susuzlaşdırılmış soda
- 

Sual: Antioksidləşdirici nə üçün tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- yuyulmada
  - neytrallaşmada
  - uzun müddət saxlanmada
  - parçalanmada
  - çökdürmədə
- 

Sual: Heyvan yağlarının neçə faizini kərə yağı təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 30
  - 60
  - 75
  - 20
  - 80
- 

Sual: Heyvan yağının neçə faizini heyvan piyləri təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

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

Sual: Qida rasionunda yağlar umumi enerjinin neçə faizini təşkil etməlidir? (Çəki: 1)

- 10
  - 40
  - 15
  - 30
  - 20
- 

Sual: Çirkli xam piy axar suda yuyularkən suyun temperaturu neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

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




Sual: Xam piyi axar su ilə soyudan zaman suyun temperaturu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 8-10 C
  - 10-12 C
  - 0-1 C
  - 12-15 C
  - 3-4 C
- 

Sual: Doldurma zamanı xammal yaxşı qarışdırılmadıqda turşuluq ədədinin yüksəlməsi hansı fermentin aktivliyinin artması ilə izah olunur? (Çəki: 1)

- miozin
  - moigen
  - katalaza
  - lipaza
  - amilaza
- 

### **BÖLMƏ: 1101**

Ad	1101
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Aşağıdakılardan hansı istisna olmaqla bağırsaqlar və mədə tutumundan təmizlənir? (Çəki: 1)

- quşlar
  - donuzlar
  - inək
  - camış
  - qoyunlar
- 

Sual: Aşağıdakılardan hansı istisna olmaqla bağırsaqlar və mədə tutumundan təmizlənir? (Çəki: 1)

- qoyunlar
  - inək
  - ada dovşanlar
  - camış
  - donuzlar
- 

Sual: Yem unundan hansı məqsədlər üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ətriyyatda
  - heyvanların yemləndirilməsində
  - kolbasa istehsalında
  - sabun bişirmədə
  - konserv istehsalında
-

Sual: Yem ununu nəyə qablaşdırılır? (Çəki: 1)

- çəlləklərə
  - taxta yeşiklərə
  - kağız torbalara
  - metal bankalara
  - yeşiklərə
- 

Sual: Heyvani yemlərə hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ətli-sümüklü, sümüklü, ətli, qan, yem unu
  - noxud, paxla
  - mərcimək, soya
  - qarğıdalı, çovdar
  - şrot, kəpək
- 

Sual: Quru heyvan mənşəli yemlərin istahsalı hansı əsas əməliyyatlardan ibarətdir?

1.xammalın hazırlanması 2. istiliklə emal 3.piyin çıxarılması və təmizlənməsi 4.doğranma və quru yemlərin ələnməsi 5.hisləmə (Çəki: 1)

- 1.2.3.4
  - 1.2.3.5
  - 1.2.4.5
  - 1.3.4.5
  - 2.3.4.5
- 


Sual: Patogen mikrofloranın və sporların radikal məhv edilməsi üçün texniki xammalı necə emal edirlər? (Çəki: 1)

- 110-132 C-də 15-30 dəq
  - 10-20 C
  - 50-70 C
  - 80-90 C
  - 30-40 C
- 

Sual: Yem və texniki məhsulların istehsalında tətbiq olunan sümük xammalı qrupuna hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- yeyinti məqsədlərə yaramayan xam yağ, yağ kəsikləri
  - qanın formalı elementləri
  - qan, fibrin
  - ət çıxarıldıqdan sonra qalan sümük və baş, qoyunun başı və ayaqları, sümük yarımfabrikatı
  - quşun və dovşanların emalından alınan qalıqlar
- 

## **Bölmə: 1102**

Ad	1102
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Yumurta qabığı neçə gündən gec olmayaraq emala göndərilir? (Çəki: 1)

- 2
  - 4
  - 1
  - 5
  - 3
- 

Sual: Qanı, fibrini və formalı elementləri yığıb neçə saatdan çox olmayaraq saxlayırlar? (Çəki: 1)

- 1
  - 3
  - 2
  - 5
  - 4
- 

Sual: Texniki yağlardan hansı məqsədlər üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ətriyyatda
  - heyvanların yemləndirilməsində
  - kolbasa istehsalında
  - yeyinti sənayesində
  - konserv istehsalında
- 

Sual: Antioksidləşdirici kimi aşağıdakılardan hansı tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- susuzlaşdırılmış sodadan
  - hidrogen peroksidlə
  - natrium piro-sulfatla
  - natrium xloridlə
  - santoxin
- 

Sual: Antioksidləşdirici kimi aşağıdakılardan hansı tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- kaustik soda
  - butiloksitoluol
  - natrium piro-sulfatla
  - natrium xloridlə
  - hidrogen peroksidlə
- 

Sual: Yem ununun və yağın keyfiyyətini aşağı salan zülali maddələrin çürüməsi və yağların hidrolizinin qarşısını almaq üçün nə edilir? (Çəki: 1)

- xammal yığımını, daşınmasını və hazırlanmasını tezləşdirmək lazımdır
  - xammal yığımını qurutmaq lazımdır
  - dezinfeksiya etmək lazımdır
  - xammal yığımını yumaq lazımdır
  - heç biri
- 

Sual: Yem və texniki məhsulların istehsalında tətbiq olunan ətli və ətli-sümüklü xammal qrupuna hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- qan, fibrin, qanın formalı elementləri
- baş, ayaq, cəmdəyin sümükləri

- sümük yarımfabrikatları
  - tük-lələk xammalının qalıqları
  - yeyinti məqsədlərə yaramayan xam yağ , ətın, subməhsulların, dərinin təmizlənməsindən alınan yeyinti məqsədlərə yaramayan yağ kəsikləri, quşun bağırsaqları, eembrionlar və cinsiyyət orqanları və s.
- 

Sual: Quru yem məhsullarının, texniki, yem yağlarının alınmasında patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsi üçün müsadirə olunmuş xammalı, qida üçün yarasız qalıqları necə emal edirlər? (Çəki: 1)

- quru və ya yağ üsulla istiliklə emal edirlər
  - ekstraksiya edirlər
  - homogenləşdirirlər
  - pasterizə edirlər
  - sterilizə edirlər
- 

### **BÖLMƏ: 1103**

Ad	1103
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Yağların rəngini yaxşılaşdırmaq üçün nə etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ağardılar
  - neytrallaşdırırlar
  - duruldurlar
  - yuyurlar
  - piysizləşdirirlər
- 

Sual: Yağların rəngini yaxşılaşdırmaq üçün ağartma prosesini nə ilə aparırlar? (Çəki: 1)

- santoxin
  - natrium xloridlə
  - kaustik soda ilə
  - hidrogen peroksidlə
  - butiloksitoluol
- 

Sual: Quru yağsızlaşdırılmış cızdağı emal etdikdən sonra hansı əməliyyat həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- xırdalayır
  - soyudulur
  - ələyir
  - dəmirmaqnit qarışığından təmizlənir
  - bükülür
- 

Sual: Yem unu və texniki yağların istehsalında istifadə olunan xammalı nə ilə konservləşdirirlər? (Çəki: 1)

- kaustik soda

- Ca hipoxloridlə
  - natrium pirosulfatla
  - natrium xloridlə
  - hidrogen peroksidlə
- 

Sual: Yağda oksidləşmə prosesini ləngitmək üçün nədən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- oksidləşdiricilərdən
  - susuzlaşdırılmış sodadan
  - natrium pirosulfatla
  - natrium xloridlə
  - hidrogen peroksidlə
- 

Sual: Aşağıdakılardan hansı antioksidləşdirici kimi tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- kaustik soda
  - butiloksitoluol
  - natrium pirosulfatla
  - natrium xloridlə
  - hidrogen peroksidlə
- 

Sual: Antioksidləşdirici kimi aşağıdakılardan hansı tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- susuzlaşdırılmış sodadan
  - hidrogen peroksidlə
  - natrium pirosulfatla
  - natrium xloridlə
  - santoxin
- 

Sual: Yağlarda antioksidləşdirici kimi nədən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- kaustik soda
  - butiloksitoluol
  - natrium pirosulfatla
  - natrium xloridlə
  - hidrogen peroksidlə
- 

Sual: Yem ununda istifadə olunan xammalın bişirilməsi və sterilizasiyası neçə C-də aparılır? (Çəki: 1)

- 118-122 C
  - 65-70 C
  - 75-80 C
  - 85-90 C
  - 40-50 C
- 

Sual: Yem ununda istifadə olunan xammalın qurudulmasında neçə 0C-də aparılır? (Çəki: 1)

- 50-60 C
  - 72-80 C
  - 30-40 C
  - 10-20 C
  - 90-100 C
- 

Sual: Yağların neytrallaşdırılması zamanı ora nə əlavə edilir? (Çəki: 1)

- kaustik soda
  - santoxin
  - natrium piro sulfatla
  - natrium xloridlə
  - hidrogen peroksidlə
- 

Sual: Hidrogen peroksid hansı məqsədlər üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ağartmada
  - neytrallaşdırmada
  - durultmada
  - yumada
  - oksidləşmə prosesində
- 

Sual: Yem ununda istifadə olunan xammalın bişirilməsi və sterilizasiyası neçə C-də aparılır? (Çəki: 1)

- 118-122 C
  - 65-70 C
  - 72-80 C
  - 85-92 C
  - 55-67 C
- 

Sual: Quru yağsızlaşdırılmış cızdağı soyutduqdan sonra hansı əməliyyat həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- dəmirmaqnit qarışığından təmizlənir
  - qablaşdırılır
  - ələyir
  - qurudulur
  - xırdalayır
- 

### **BÖLMƏ: 1201**

Ad	1201
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Qanın emalını ləngitmək , yaxud uzun məsafəyə aparmaq lazım olduqda hansı üsullardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- konservləşdirmə
  - fibrinsizləşdirmə
  - stabilləşdirmə
  - laxtalanma
  - heç biri
- 

Sual: P<sub>0</sub>-6 köpük əmələ gətirəndən hansı məqsədlər üçün istifadə edilir? (Çəki: 1)

- yanğınsöndürmədə və penobeton istehsalında
- yapışqan istehsalında

- kolbasa istehsalında
  - yapışqan və gemotogen
  - gemotogen
- 

Sual: Maye gemotogenin tərkibində hansı bakteriyaların olmasına icazə verilir? (Çəki: 1)

- heç birinin
  - patogen bakteriyaların
  - kif göbələkləri
  - bağırsaq çöpləri
  - Aspergillus və Mucor
- 

Sual: Qandan yeyinti məqsədi üçün hansı məhsullar istehsal olunur? (Çəki: 1)

- kolbasa,albumin,qan plazması
  - gemotogen,qan əvəzediciləri,hidrolizatlar
  - kolbasa,gemotogen
  - albumin,qan plazması, hidrolizatlar,qan unu
  - qan unu,albumin,gemotogen
- 

Sual: Qandan müalicəvi məqsədlər üçün hansı məhsullar istehsal olunur? (Çəki: 1)

- gemotogen,qan əvəzediciləri,hidrolizatlar
  - kolbasa,gemotogen
  - albumin,qan plazması, hidrolizatlar,qan unu
  - qan unu,albumin,gemotogen
  - kolbasa,albumin,qan plazması
- 

Sual: Qanın formalı elementlərinə hansılar aiddir? 1.eritrositlər 2.hemoqlobin 3.leykositlər 4.trombositlər 5.qan zərdabı (Çəki: 1)

- 1,3,4
  - 1,2,4
  - hamısı
  - 1,3,5
  - 2,5
- 

Sual: Eritrositlərin tərkibində hansı pigment vardır? (Çəki: 1)

- hemoqlobin
  - metmioqlobin
  - mioqlobin
  - oksimioqlobin
  - heç biri
- 

Sual: P<sub>0</sub>-6 köpük əmələ gətirən hansı aqreqat halında olur? (Çəki: 1)

- maye
  - qaz
  - buxar
  - bərk
  - plazma
- 

**BÖLMƏ: 1202**

Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Qanın fibrinsizləşdirilməsi nə üçün aparılır? (Çəki: 1)

- qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün
- qanı laxtalaşdırmaq üçün
- qanın laxtalanmasını sürətləndirmək üçün
- qanı oksidləşdirmək üçün
- qanı qurutmaq üçün

Sual: Qara texniki albumindən hansı məhsulun istehsalında istifadə edilir? (Çəki: 1)

- yapışqan
- gemotogen
- köpük əmələ gətirən
- yem unu
- kolbasa

Sual: Qara texniki albumin necə alınır? (Çəki: 1)

- fibrinsizləşdirilmiş qanın qurudulmasından
- qanın qurudulmasından
- qanın dondurulmasından
- qanın sabitləşdirilməsindən
- heç biri

Sual: Maye gemotogen hansı heyvanların qanından alınır? (Çəki: 1)

- iri buynuzlu malın və ya donuzun
- qoyunun
- keçinin
- donuzun və dəvarın
- bütün heyvanların

Sual: Qan hansı maddə və elementlərdən ibarətdir? 1.plazmadan 2.formalı elementlərdən 3.zülal (Çəki: 1)

- 1,2
- 1,2,3
- 2,3
- 1,3
- heç biri

Sual: Leykositlər hansı qabiliyyətə malikdirlər? (Çəki: 1)

- faqositoz
- qana qırmızı rəng verir
- qanı laxtalandırır
- hemoqlobin pigmentinə malikdir
- heç biri



Sual: Qanın hansı formalı elementi şəffaf və ya bozumtul rəngdə, diametri 4-5 mkm olan qan cisimcikləridir? (Çəki: 1)

- trombositlər
  - leykositlər
  - eritrositlər
  - hemoqlobin
  - leykosit və eritrosit
- 

Sual: Trombositlərin funksiyası nədir? (Çəki: 1)

- qanın laxtalanmasında iştirak edir
  - faqositoz qabiliyyətinə malikdir
  - qara qırmızı rəng verir
  - qanın laxtalanmasının qarşısını alır
  - qanı oksidləşdirir
- 

Sual: Qanın miqdarı hansı amillərdən asılıdır? 1. heyvanın kəsimindən əvvəlki fizioloji vəziyyətdən 2. qansızlaşdırma üsulundan 3. köklük dərəcəsindən (Çəki: 1)

- 1,2
  - 1,3
  - 2,3
  - yalnız 3
  - yalnız 1
- 

Sual: Qanın formalı elementləri neçə yerə bölünür? (Çəki: 1)

- 3
  - 2
  - 4
  - 5
  - 6
- 

Sual: Ən tez hansı heyvanın qanı laxtalanır? (Çəki: 1)

- donuz
  - qaramal
  - davar
  - keçi
  - camış
- 

Sual: Donuz qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır? (Çəki: 1)

- 3,5 dəq
  - 6,5 dəq
  - 4 dəq
  - 8 dəq
  - 5 dəq
- 

Sual: Davar qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır? (Çəki: 1)

- 4 dəq
- 8 dəq
- 6,5 dəq
- 5 dəq

○ 3,5 dəq

---

Sual: Qanın fibrinsizləşdirilməsi nə üçün aparılır? (Çəki: 1)

- qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün
  - qanı laxtalaşdırmaq üçün
  - qanın laxtalanmasını sürətləndirmək üçün
  - qanı oksidləşdirmək üçün
  - qanı qurutmaq üçün
- 

Sual: Qanın emalını ləngitmək , yaxud uzun məsafəyə aparmaq lazım olduqda hansı üsullardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- konservləşdirmə
  - fibrinsizləşdirmə
  - stabilləşdirmə
  - laxtalanma
  - heç biri
- 

Sual: Quru qan tozunun alınması üçün qanı hansı emala məruz qoyurlar? (Çəki: 1)

- fraksiyalara ayırırlar
  - fibrinsizləşdirirlər
  - sabitləşdirirlər
  - laxtalandırırlar
  - stabilləşdirirlər
- 

Sual: Qanın qurudulmasında hansı quruduculardan istifadə edilir? 1. püskürdücü 2.kameralı 3.kanallı 4.vallı 5. barabanlı (Çəki: 1)

- hamısı
  - 1,2
  - 2,4,5
  - 1,2,3
  - 4,5
- 

Sual: Püskürdücü quruducuda qanı neçə mərhələdə qurudular? (Çəki: 1)

- 2
  - 1
  - 3
  - 4
  - 5
- 

Sual: Forsunkalı quruducular quruluşundan asılı olaraq neçə növ olur? (Çəki: 1)

- 2
  - 4
  - 3
  - 5
  - 1
- 

Sual: Maye gemotogenin istehsalında hansı məhsullardan istifadə edilir? 1.iri buynuzlu malın fibrinsizləşdirilmiş qanı 2.qənd siropu 3.vanilin 4.qlisin 5.etil spirti (Çəki: 1)

- 1,2,3,4,5

- 1,5
- yalnız 1
- 1,2,4
- 3,4,5

---

### **BÖLMƏ: 1203**

Ad	1203
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Texniki albumini xüsusi taralarda 20 S temperaturda nə qədər saxlamaq olur? (Çəki: 1)

- 6 ay
- 1 ay
- 24 saat
- 15 ay
- 12 ay

---

Sual: P<sub>0</sub>-6 köpük əmələ gətirənin istehsalında birinci növbədə qanda hansı texnoloji emalı aparırlar? (Çəki: 1)

- 2 saat müddətində 85-95 S-də hidroliz edirlər
- qana turşu əlavə edilir
- fibrinsizləşdirilir
- qurudulur
- seperatorada fraksiyalara ayrılır

---

Sual: Forsunkalı quruducular quruluşundan asılı olaraq hansı növləri vardır? 1.hərəkətsiz 2.fırlanan 3.barabanlı 4.kanallı (Çəki: 1)

- 1,2
- 2,3,4
- hamısı
- 1,3
- 1,3,4

---

Sual: Forsunkalı quruducunun məhsuldarlığı saatda neçə kq-dır? (Çəki: 1)

- 1450
- 100
- 1900
- 1000
- 660

---

Sual: Qanın quru qalığının neçə faizini zülal təşkil edir? (Çəki: 1)

- 90 %
- 30%
- 50%
- 100%

65%

---

Sual: Qan zülalının əsas hissəsini hansı zülal və neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- hemoqlobin - 60-65 %
  - hemoqlobin – 5-10%
  - qlobulin - 70-75 %
  - albumin -30-35 %
  - albumin – 60-65 %
- 

Sual: Plazmanın tərkibində hansı maddələr vardır? 1.zülal 2.yağ 3.karbohidrat 4.mineral duzlar (Çəki: 1)

- hamısı
  - 1,3,4
  - 2,4
  - 1,2,3
  - yalnız 1
- 

Sual: Yeyinti məqsədi üçün qan təqribən qansızlaşdırmadan neçə dəqiqə sonra emala verilir? (Çəki: 1)

- 25 -30 dəq
  - 4 – 5 dəq
  - 10 – 18 dəq
  - 40 – 60 dəq
  - 70 – 75 dəq
- 

Sual: Ən gec hansı heyvanın qanı laxtalanır? (Çəki: 1)

- qaramal
  - donuz
  - davar
  - keçi
  - davar və donuz
- 

Sual: Qaramal qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır? (Çəki: 1)

- 6,5 dəq
  - 5 dəq
  - 4 dəq
  - 3,5 dəq
  - 8 dəq
- 

Sual: Fibrinsizləşdirilmiş qanı neçə dərəcədə və nə qədər saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- 15 S ; 4 saat
  - 15 S ; 20 dəq
  - 38 S ; 4 saat
  - 40 S ; 6 saat
  - 5 S ; 2 saat
- 

Sual: Qan və onun komponentlərini yeyinti məqsədləri üçün istifadə etdikdə, onlatı hansı üsulla konservləşdirirlər? (Çəki: 1)

- soyuqla

- yüksək temperayurun təsiri ilə
  - müxtəlif şüalarla
  - ultrabənövşəyi şüalarla
  - hamısı doğrudur
- 

Sual: Qanın fraksiyalara ayrılmasının keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır? 1. seperatorun barabanının diametrindən 2. barabanın dövr edilmə sürətindən 3. qanın miqdarından (Çəki: 1)

- hamısı
  - yalnız 3
  - yalnız 1
  - 1 , 2
  - 2 , 3
- 

Sual: Qan quruducu aparatlara yerləşdirilən zaman quruducuda temperatur neçə dərəcəyə çatdırılır? (Çəki: 1)

- 50 – 55 S
  - 25 – 30 S
  - 100 S
  - 30 – 40 S
  - 15 S
- 

Sual: Qanın hansı quruducuda qurudulması daha sərfəlidir? (Çəki: 1)

- kanallı
  - kameralı
  - şkaflı
  - kanallı və kameralı
  - kameralı və şkaflı
- 

Sual: Günəşlə, yaxud təbii qurma üsulu ilə qanın qurudulması hansı müddətə aparılır? (Çəki: 1)

- 5- 6 saat
  - 30 saat
  - 4 saat
  - 12 saat
  - 6 – 7 saat
- 

### **BÖLMƏ: 1301**

Ad	1301
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Kolbasa istehsalında istifadə olunan yardımçı xammal hansılardır? 1.süd 3.süni pərdələr 5.ədviyyatlar 2.nitrit 4.sub məhsullar 6.yumurta (Çəki: 1)

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

1,4,6

3,5

---

Sual: Kolbasa istehsalında istifadə olunan əsas xammal hansılardır? 1.xörək duzu 3.ət 5.sub məhsulları 2.nitrit 4.şəkər 6.yumurta (Çəki: 1)

1,2,4

3,5,6

3,5

1,2

1,3,5

---

Sual: Kolbasa məmulatına hansı xammal lazımi miqdarda əlavə olunmadıqda onun dadı tamamilə dəyişir? (Çəki: 1)

nitrit

nitrat

xörək duzu

fosfat

süd

---

Sual: Yağsız təmizlənmiş donuz ətində neçə %-ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir? (Çəki: 1)

30-50 %

10%

20%

20-30 %

50%

---

Sual: Yarımyağlı donuz ətində neçə %-ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir? (Çəki: 1)

10 %

10-20 %

30-50 %

60-70%

20-30%

---

Sual: Yağlı donuz ətində neçə %-ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir? (Çəki: 1)

20-30 %

30 %

60-70%

50 %

20%

---

Sual: Hansı sort donuz ətindən 30-50% -ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir? (Çəki: 1)

yağlı

yarımyağlı

əla

yağsız

I və II növ

---

Sual: Hansı sort donuz ətindən 50% -ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir? (Çəki: 1)

- yağlı
- yarımyağlı
- əla
- yağsız
- I və II növ

Sual: Hansı sort donuz ətindən 10% -ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir? (Çəki: 1)

- yağlı
- yarımyağlı
- əla
- yağsız
- I və II növ

### **BÖLMƏ: 1302**

Ad	1302
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Kolbasa məmulatına hansı xammal çox qatıldıqda bozumtul rəng əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- xörək duzu
- nişasta
- şəkər
- nitrit və nitrat
- yumurta

Sual: Şpik konsistensiyasına görə neçə cür olur? (Çəki: 1)

- 3
- 1
- 2
- 5
- 4

Sual: Şpikin rəngi nə rəngdə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ağ
- sarımtıl
- çəhrayı
- bozumtul
- qırmızı

Sual: Kolbasa məmulatlarının qızardılması çox davam etdikdə nə baş verir? (Çəki: 1)

- xoşa gəlməyən iy əmələ gəlir
- qiymə turşuyur
- qiymədə boz rənglənmiş sahələr əmələ gəlir
- xoşa gəlməyən dad əmələ gəlir
- qişa tündləşir

---

Sual: Kolbasa batonları qızardılmadan sonra hansı əməliyyathəyata keçirilir? (Çəki: 1)

- bişirmə
  - osadka
  - soyudulma
  - qurutma
  - hisəvermə
- 

Sual: Kolbasa çox bişdikdə nə baş verir? 1.baton qişasının partlaması 2.xoşa gəlməyən iy və dadın əmələ gəlməsi 3.boz rənglənmiş sahələrin əmələ gəlməsi 4.şpikin əriməsi (Çəki: 1)

- 2,3
  - 1,3
  - 1,4
  - 2,4
  - 3,4
- 

Sual: Bişdikdən sonra kolbasanı neçə C soyutmaq lazımdır? (Çəki: 1)

- 20-25 C
  - 15-25 C
  - 45-50 C
  - 30-35 C
  - 15-30 C
- 

Sual: Qaramalın təmizlənmiş əti kolbasa istehsalı üçün hansı sortlara bölünür? 1.əla 3.yağlı 5.yağsız 2.yarımyağlı 4.I 6.II (Çəki: 1)

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

Sual: Xammalın qəbulu zamanı açıq aşkar qeyri-keyfiyyətli məhsul alarkən əti hara göndərilir? (Çəki: 1)

- texniki məqsədlərə yönəldirlər
  - sanitar işləməyə verir
  - konserv istehsalına
  - sənaye emalına
  - laboratoriyada tədqiqata
- 

Sual: Şübhəli məqamlarda əti hara göndərilir? (Çəki: 1)

- sanitar işləməyə
  - sənaye emalına
  - laboratoriyada tədqiqata
  - konserv istehsalına
  - texniki məqsədlərə yönəldirlər
- 

Sual: İyşiz cəmdəkləri ,lakin səthində selik,kif,ərinti olan ətləri hara göndərirər? göndərilir? (Çəki: 1)

- texniki məqsədlərə yönəldirlər



- sanitar işləməyə
  - konserv istehsalına
  - sənaye emalına
  - laboratoriyada tədqiqata
- 

Sual: Qızardılma zamanı nitritin parçalanması nəticəsində qiymədə hansı proseslər baş verir? (Çəki: 1)

- xoşa gəlməyən iy əmələ gəlir
  - qiymə turşuya bilər
  - qiymədə boz rənglənmiş sahələr əmələ gəlir
  - xoşa gəlməyən dad əmələ gəlir
  - qişa tündləşir
- 

Sual: Kolbasa məmulatlarının istehsalında istifadə olunan ət necə olmamalıdır? (Çəki: 1)

- isti-buğlu
  - dondurulmuş
  - soyudulmuş
  - coxsoyudulmuş
  - soyumuş
- 

Sual: Neçə % şpikin olmasına yol verilir? (Çəki: 1)

- 60 %
  - 70%
  - 30%
  - 50 %
  - 30-40%
- 

Sual: Qiymənin rəngi nə rəngdə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ağ-çəhrayı
  - bozumtul
  - bərabər çəhrayı
  - qırmızı
  - ağ
- 

Sual: Hazır məhsulun keyfiyyətini hansı tələblərə cavab verməlidir? 1.piyin kənarları ərmiş olmalı 2.xoşəgələn kəskin iyi olmalı 3.şpiki sarımtıl rəngdə olmalı 4.yumşaq olmalı 5.səthi quru olmalı (Çəki: 1)

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

Sual: Hazır kolbasa məmulatlarında nişastanın miqdarı neçə %-dən çox olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1 %
  - 2-5 %
  - 6-7%
  - 8%
  - 2%
-

Sual: Hazır kolbasa məmulatlarının növündən asılı olaraq duzun miqdarı neçə % təşkil edir? (Çəki: 1)

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

---

**BÖLMƏ: 1303**

Ad	1303
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yarımberk piy əsasən cəmdəyin hansı nahiyələrindən alınır? 1.döş 3.miyantəng hissəsindən 5.bud 2.boyun 4.ətraf nahiyəsindən 6.bel (Çəki: 1)

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

Sual: Berk piy əsasən cəmdəyin hansı nahiyələrindən alınır? 1.döş 3.miyantəng hissəsindən 5.bud 2.kürək 4.ətraf nahiyəsindən 6.bel (Çəki: 1)

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

Sual: Yumşaq piy əsasən cəmdəyin hansı nahiyələrindən alınır? (Çəki: 1)

- boyun
- miyantəng hissəsindən
- ətraf nahiyəsindən
- bud
- kürək

Sual: Kolbasa batonun daxilində temperatur neçə C-yə çatdıqda qızardılma tam bitmiş sayılır? (Çəki: 1)

- 30 C
  - 40 C
  - 50 C
  - 70 C
  - 65 C
-

Sual: Kolbasa batonlarının qızardılması ilə bişirilməsi arasında vaxt neçə dəq-dən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 20 dəq
  - 45 dəq
  - 10dəq
  - 30dəq
  - 50dəq
- 

Sual: Hisə verilmiş kolbasaların hisəvermə temperaturu hisəvermə kamerasında neçə C olmalıdır? (Çəki: 1)

- 7-15 C
  - 25-30 C
  - 18-20 C
  - 12-16 C
  - 27-32 C
- 

Sual: Təmizlənmiş donuz əti kolbasa istehsalı üçün hansı sortlara bölünür? 1.əla 3. yağsız 5. yarımyağlı 2. yağlı 4.I 6.II (Çəki: 1)

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

Sual: Kutterdə xırdalanmış ətin temperaturu neçə C-dən artıq olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 10 C-dən
  - 6 C-dən
  - 4 C-dən
  - 12 C -dən
  - 8 C-dən
- 

Sual: Yaxşı bişirilməmiş kolbasa məmulatlarının qiyməsi necə olur? (Çəki: 1)

- kəsdikdə bıçağa yapışır
  - kiflənir
  - turşuyur
  - şpikin əriməsi
  - baton qışasının partlaması
- 

Sual: Kolbasa məmulatları saxlanılan yerdə nisbi nəmlik neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 65-70%
  - 75-80%
  - 55-67%
  - 85-90%
  - 45-50%
- 

Sual: Duzlu əti xüsusi ayrılmış otaqlarda saxladıqda temperatur neçə C-dən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 3 C-dən
- 6 C-dən
- 2 C-dən

- 4 C -dən  
 2-3 C-dən
- 

Sual: Bişirilmədən əvvəl qızdırıcı mühitin (su,buxar)temperaturunu neçə C-yə çatdırmaq lazımdır? (Çəki: 1)

- 75 C  
 95 C  
 65 C  
 68 C  
 85 C
- 

**BÖLMƏ: 1401**

Ad	1401
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Sənaye miqyasında konservlər ilk dəfə neçənci ildə istehsal edilmişdir? (Çəki: 1)

- 1860-cı ildə  
 1970-ci ildə  
 1870-ci ildə  
 1865-ci ildə  
 1877-ci ildə
- 

Sual: Sənaye miqyasında konservlər ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur? (Çəki: 1)

- Almaniya  
 Çində  
 İtalyada  
 İspaniyada  
 Amerikada
- 

Sual: Konserv istehsalında hansı ətlərdən istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- soyudulmuş  
 qansızlaşdırılmış  
 buzlanmış  
 buğlu-isti  
 əla sort
- 

Sual: Əla sort ət konservinin istehsalında hansı ətədən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- II kateqoriya  
 buğlu -isti  
 sub məhsullarında  
 təkrar dondurulmuş  
 I kateqoriya
-

Sual: I sort ət konservinin istehsalında hansı ətədən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- II kateqoriya
  - buğlu -isti
  - soyudulmuş
  - təkrar dondurulmuş
  - I kateqoriya
- 

Sual: I kateqoriya ətədən hansı ət konservlərində istifadə edilir? (Çəki: 1)

- II sort
  - əla sort
  - I sort
  - piyli-paxlalı
  - ət-bitki
- 

Sual: II kateqoriya ətədən hansı ət konservlərində istifadə edilir? (Çəki: 1)

- II sort
  - əla sort
  - I sort
  - piyli-paxlalı
  - ət-bitki
- 

Sual: Tənəkə bankaları yoxlanılarkən hansı nöqsanlar olmasına yol verilir? (Çəki: 1)

- bombaj
  - gövdəsinin azacıq deformasiyaya uğraması
  - axıdan
  - qara ləkələr
  - qırışmış
- 

### **BÖLMƏ: 1403**

Ad	1403
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Konserv istehsalında ilk olaraq hansı əməliyyat həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- sterilizasiya
  - hermetik bağlanması yoxlanılması
  - xammalın bankalara yığılması
  - bankadan havanın çıxarılması
  - hermetizasiya və markalanması
- 

Sual: Konserv istehsal texnologiyasının sxemi ardıcıl olaraq necədir? 1.sortlaşdırma 2. hermetizasiya 3. xammalın bankalara yığılması 4. sterilizasiya 5. bankadan havanın çıxarılması 6. hermetik bağlanması yoxlanılması (Çəki: 1)

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

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

Sual: Konserv istehsalında aşağıda göstərilən əməliyyatlardan hansı sonda aparılır? (Çəki: 1)

- hermetik bağlanması yoxlanılması
  - xammalın bankalara yığılması
  - bankadan havanın çıxarılması
  - hermetizasiya
  - sterilizasiya
- 

Sual: Konserv istehsalında istifadə olunan ət tikələrinin çəkisi neçə q-dan çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 20 q
  - 10 q
  - 30 q
  - 60 q
  - 40 q
- 

Sual: Konservlərin hermetikliyini yoxlamaq üçün onları neçə 0C temperaturu olan suya salırlar? (Çəki: 1)

- 85-90 C
  - 75-80 C
  - 73-80 C
  - 78-85 C
  - 95-107 C
- 

Sual: Xammalın xırdalanmasından sterilizasiyaya qədər olan müddət neçə saatdan çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 1 saat
  - 4 saat
  - 2 saat
  - 9 saat
  - 30 dəq
- 

Sual: Xammalın sırdalanmasından sterilizasiyaya qədər olan müddət neçə saatdan çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 1 saat
  - 4 saat
  - 2 saat
  - 9 saat
  - 30 dəq
- 

Sual: Tüklü xammal sentrifuqada tükləri hansı şəraitdə təmizlənir? (Çəki: 1)

- 65-68 C-də 5-10 dəq
  - 10-20 C
  - 20-30 C
  - 30-40 C
  - 40-50 C
-

## **BÖLMƏ: 1402**

Ad	1402
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Konserv istehsalında yardımçı xammal kimi nədən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- sub məhsullarından
- qandan
- kolbasa məmulatlarından
- xörək duzundan
- beyindən

Sual: Konserv istehsalında hansı ətdən istifadə etdikdə bombajın əmələ gəlməsinə gətirib çıxarır? (Çəki: 1)

- soyudulmuş
- təkrar dondurulmuş
- qansızlaşdırılmış
- buzlanmış
- subməhsullarından

Sual: Bankadan havanın çıxarılması necə adlanır? (Çəki: 1)

- sterilizasiya
- hermetizasiya
- seperasiya
- vakuumlaşdırma
- pasterizasiya

Sual: Məhsulun hermetizasiyası ilə istiliklə emalı arasında vaxt neçə dəqiqədən çox olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 10 dəq
- 40 dəq
- 30 dəq
- 20 dəq
- 25 dəq

Sual: Bombaj neçə cür ola bilər? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 5
- 1
- 4

Sual: Aldadıcı bombaj başqa cür necə adlanır? (Çəki: 1)

- kimyəvi

- bioloji
  - mikrobioloji
  - fiziki-kimyevi
  - fiziki
- 

Sual: Mikrobioloji bombajın yaranma səbəbi? (Çəki: 1)

- məhsuldakı turşunun tənəkəyə təsiri nəticəsində
  - bankanın deformasiyaya uğraması
  - məhsulun donması
  - bankaya aşağı temperaturla məhsulun yığılması
  - mikrooqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində
- 

Sual: Kimyevi bombajın əmələ gəlmə səbəbi? (Çəki: 1)

- məhsuldakı turşunun tənəkəyə təsiri nəticəsində
  - bankanın deformasiyaya uğraması
  - məhsulun donması
  - bankaya aşağı temperaturla məhsulun yığılması
  - mikrooqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində
- 

Sual: Konserv istehsalında hansı ətlərdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- təkrar dondurulmuş
  - qansızlaşdırılmış
  - axtalanmış
  - buğlu-isti
  - yaşlı heyvanların əti
- 

Sual: Standartın tələblərinə ən çox hansı tara cavab verir? (Çəki: 1)

- şüşə banka
  - metal bankalara
  - dəmir taralarına
  - polimer bankalarına
  - tənəkə bankalara
- 

Sual: Konserv istehsalında istifadə olunan bankaların səthi necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ləkəsiz olmalı
  - paslanmamış
  - hamar olmalı
  - çatlar olmalı
  - istiliyə davamlı olmalı
- 

Sual: Qaynar suya salınmış bankaların hermetik bağlanmasını nədən bilmək olar? (Çəki: 1)

- bankaların üzərində yağ ləkələri olur
  - bankadan hava qabarcıqları çıxır
  - bulyonun rəngi sarıdan açıq qəhvəyi rəngdə olur
  - bulyonun bulanmasından
  - çöküntünün əmələ gəlməsindən
- 

Sual: Qızdırılmış bulyon necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- tünd qəhvəyi olmalı



- çöküntüsüz olmalı
- çox bulanıqlı olmalı
- sarıdan açıq qəhvəyi rəngdə olmalı
- çöküntü 10 dəq çökmədən sonra əmələ gəlir


Sual: Vakuummətrik üsulla bankaların hermetik olmadığını necə bilmək olar? (Çəki: 1)

- bankaların üzərində yağ ləkələri olur
- bankadan hava qabarcıqları çıxır
- bulyonun rəngindən
- bulyonun bulanmasından
- çöküntünün əmələ gəlməsindən

Sual: Kimyəvi bombaj ən çox hansı bankalarda əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- tənəkə
- şüşə
- metal
- dəmir
- laklanmış

### **BÖLMƏ: 1501**

Ad	1501
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yumurta qabığının tərkibini göstərin (Çəki: 1)

- üzvi maddələr, karbon, kalsium fosfat
- yalnız üzvi maddələr
- yalnız karbon
- yalnız kalsium fosfat
- maqnezium duzları

Sual: Yumurta bişirildikdə zülalların həzmə getməsi necə dəyişir? (Çəki: 1)

- artır
- azalır
- dəyişmir
- heç biri
- həm artır, həm də azalır

Sual: Yumurta sarısının koloriliyi yumurta ağına nisbətən necədir? (Çəki: 1)

- daha yüksəkdir
- bərabərdir
- azdır
- sarıda kolorilik yoxdur
- ağda kolorilik yoxdur

Sual: Yumurtaları növlərinə və kateqoriyalarına görə hansı növ qablarda qablaşdırılır? (Çəki: 1)

- taxta və karton qutulara, yeşiklərə
  - yalnız yeşiklərə C)yalnız bankalara
  - polimer qablara
  - salafanlara
  - yalnız bankalara
- 

Sual: Yumurta neçə dərəcədə saxlanılır? (Çəki: 1)

- 1-2 C
  - 3-5 C
  - 6-7 C
  - 10-12 C
  - 15-18 C
- 

Sual: Yeməxana və pəhriz yumurtaları neçə kateqoriyada olur? (Çəki: 1)

- 2
  - 1
  - 3
  - 4
  - 5
- 

Sual: Yem unu yumurtanın hansı hissəsindən hazırlanır? (Çəki: 1)

- qabığından
  - sarısından
  - ağından
  - nüvədən
  - hec birindən
- 

### **BÖLMƏ: 1502**

Ad	1502
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Yumurtanın ağı və sarısında olan zülalların tərkibi nə ilə çox zəngindir? (Çəki: 1)

- əvəzolunmayan aminturşuları
  - lipidlərlə
  - fosfolipidlərlə
  - qliserinlə
  - əvəzolunan aminturşuları ilə
- 

Sual: Quşların yem payında yağ az olduqda yumurtanın tərkibində doymuş yağ turşularının xüsusi çəkisi necə olur? (Çəki: 1)

- artır
- azalır

- dəyişmir
  - heç biri
  - həm artır, həm də azalır
- 

Sual: Lipidlər əsasən yumurtanın harasında olur? (Çəki: 1)

- sarısında
  - ağında
  - qabığında
  - nüvəsində
  - olmur
- 

Sual: Yumurtada olan mikroelementlərin ümumi miqdarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 7mq
  - 1mq
  - 2mq
  - 3mq
  - 4mq
- 

Sual: Yumurtalar qablaşdırılarkən neçə ədəd olmaqla yığılır? (Çəki: 1)

- 720-360
  - 100-200
  - 300-350
  - 400-450
  - 500-550
- 

Sual: Pəhriz və yeməxana yumurtası karton qutulara neçə ədəd yığılıb pərakəndə ticarətə göndərilir? (Çəki: 1)

- 10
  - 6
  - 8
  - 5
  - 9
- 

Sual: Yumurtalar hansı nisbi rutubətdə saxlanılır ? (Çəki: 1)

- 85-88%
  - 40-50%
  - 30-40%
  - 10-20%
  - 60-70%
- 

Sual: Yumurta nə qədər müddətdə saxlana bilər? (Çəki: 1)

- 6 ay
  - 1 il
  - 2 il
  - 10 gün
  - 6 gün
- 

Sual: Yumurta tozu hermetik tarada nə qədər saxlanılır? (Çəki: 1)

- 2 il

- 6 ay
- 1 il
- 1 ay
- 3 ay

---

### **BÖLMƏ: 1503**

Ad	1503
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

---

Sual: Yumurtanın daxilində temperatur neçə olduqda dondurma başa çatmış olur? (Çəki: 1)

- 5 - 6 C
- 0 - 1 C
- 0 C
- 0 - 4 C
- 20 - 30 C

---

Sual: Dondurulmuş yumurta məhsulları hansı şəraitdə saxlanılır? (Çəki: 1)

- 5 - 6 C-də 8 ay
- otaq temperaturunda 1 ay
- otaq temperaturunda 1 il
- 2 C-də 12 ay
- 10 C-də 15 ay

---

Sual: Qaz yumurtasının kütləsi neçə qramdır? (Çəki: 1)

- 120-200
- 80-95
- 50-60
- 40-50
- 100-110

---

Sual: Toyuq yumurtasının kütləsi neçə qramdır? (Çəki: 1)

- 45-75
- 120-200
- 80-95
- 120-200
- 100-110

---

Sual: Tam keyfiyyətli yumurtanın sarısında karotidlə ən azı neçə mq/q təşkil edir? (Çəki: 1)

- 15
  - 10
  - 8
  - 5
  - 2
-

Sual: Yumurta hansı temperaturda qurudulur? (Çəki: 1)

- 130-140 C
  - 10-20 C
  - 30-40 C
  - 50-60 C
  - 70-80 C
- 

Sual: Dondurma yumurtanın daxilində temperatur nüçə olduqda başa çatmış olur? (Çəki: 1)

- 5 - 6 C
  - 0 - 1 C
  - 0 C
  - 0 - 4 C
  - 20 - 30 C
- 

