

TEST: 2962#01#Y15#01#500

Test	2962#01#Y15#01#500
Fənn	2962 - "Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatları və qida konsentratları sənayesi müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	İsgəndərova M.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	260 (52 %)
Suallardan	500
Bölmələr	36
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	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Çörəkbişirmə müəssisələri gücünə görə şərti olaraq neçə qrupa bölünürlər (Çəki: 1)

- 5
 3
 6
 2
 bölünmür

Sual: Çörəkbişirmə müəssisələri gücünə görə qrupları hansılardır (Çəki: 1)

- fasiləli və fasiləsiz işləyən
 mövsümi işləyən
 az gücə, orta gücə və böyük gücə malik olan
 mexanikləşdirilmiş, kompleks mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılmış
 ixtisaslaşdırılmış, çeşidləşdirilmiş və kombinəşdirilmiş

Sual: Az gücə malik olan çörəkbişirmə müəssisələrində sutkada neçə ton məhsul istehsal edilir (Çəki: 1)

- 55 ton
 - 25 tona qədər
 - 75 ton
 - 100ton dan çox
 - 25 tondan çox
-

Sual: Orta gücə malik olan çörəkbişirmə müəssisələrində sutkada neçə ton məhsul istehsal edilir (Çəki: 1)

- 10tondan-25 tona qədər
 - 25 tona qədər
 - 100 tondan yuxarı ton
 - 25 tondan-100tona –qədər
 - 150 tondan çox
-

Sual: Böyük gücə malik olan çörəkbişirmə müəssisələrində sutkada neçə ton məhsul istehsal edilir (Çəki: 1)

- 100 tondan çox
 - 25 tona qədər
 - 75 ton
 - 25 tondan-100tona –qədər
 - 55 ton
-

Sual: Sutkada 25 ton məhsul istehsal edən çörəkbişirmə müəssisəsi aşağıda göstərilənlərdən hansına aiddir (Çəki: 1)

- fasiləli işləyən
 - orta gücə malik olan
 - az gücə malik olan
 - böyük gücə malik olan
 - mövsümi işləyən
-

Sual: Sutkada 25 tondan 100 tona qədər məhsul istehsal edən çörəkbişirmə müəssisəsi aşağıda göstərilənlərdən hansına aiddir (Çəki: 1)

- fasiləli işləyən
 - orta gücə malik olan
 - az gücə malik olan
 - böyük gücə malik olan
 - mövsümi işləyən
-

Sual: Sutkada 100 tondan çox məhsul istehsal edən çörəkbişirmə müəssisəsi aşağıda göstərilənlərdən hansına aiddir (Çəki: 1)

- fasiləli işləyən
 - orta gücə malik olan
 - az gücə malik olan
 - böyük gücə malik olan
 - mövsümi işləyən
-

Sual: Mexanikləşdirmə dərəcəsinə görə çörəkbişirmə müəssisələri neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- 4
 - 2
 - 3
 - 7
 - 8
-

Sual: Mexanikləşdirmə dərəcəsinə görə müəssisələr hansılardır (Çəki: 1)

- fasiləli və fasiləsiz işləyən
 - mövsümi işləyən
 - az gücə, orta gücə və böyük gücə malik olan
 - mexanikləşdirilmiş, kompleks mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılmış
 - ixtisaslaşdırılmış, çeşidləndirilmiş və kombinə edilmiş
-

Sual: Mexanikləşdirilmiş müəssisələrdə əsas istehsal prosesi necə aparılır (Çəki: 1)

- əl əməyinin köməyi ilə
 - mexanikləşdirilmiş
 - qismən mexanikləşdirilmiş
 - fasiləli
 - fasiləsiz
-

Sual: Kompleks mexanikləşdirilmiş müəssisələrdə bütün istehsal prosesi necə aparılır (Çəki: 1)

- əl əməyinin köməyi ilə
 - mexanikləşdirilmiş
 - qismən mexanikləşdirilmiş
 - fasiləli
 - fasiləsiz
-

Sual: Avtomatlaşdırılmış müəssisələrdə əsas istehsal prosesi necə aparılır (Çəki: 1)

- əl əməyinin köməyi ilə
 - mexanikləşdirilmiş
 - qismən mexanikləşdirilmiş
 - avtomatlaşdırılmış
 - fasiləsiz
-

Sual: Əsas istehsal prosesi mexanikləşdirilmiş, digər işlərdə isə əl əməyinin payı saxlanılmış müəssisələr mexanikləşdirmə dərəcəsinə görə hansına aiddir (Çəki: 1)

- kompleks mexanikləşdirilmiş
 - avtomatlaşdırılmış
 - kombinə edilmiş
 - mexanikləşdirilmiş
 - ixtisaslaşdırılmış
-

Sual: Bütün istehsal əməliyyatları tamami ilə mexanikləşdirilmiş müəssisələr mexanikləşdirmə dərəcəsinə görə hansına aiddir (Çəki: 1)

- kompleks mexanikləşdirilmiş
- avtomatlaşdırılmış
- kombinə edilmiş

- mexanikləşdirilmiş
 - ixtisaslaşdırılmış
-

Sual: İstehsalın mexanikləşdirilməsinin ən yüksək mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- kompleks mexanikləşdirilmiş
 - avtomatlaşdırılmış
 - kombinəlaşdırılmış
 - qismən mexanikləşdirilmiş
 - ixtisaslaşdırılmış
-

Sual: İstehsal profilinə görə çörəkbişirmə müəssisələri neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- 5
 - 3
 - 2
 - 10
 - 6
-

Sual: İstehsal profilinə görə çörəkbişirmə müəssisələri hansılardır (Çəki: 1)

- fasiləli və fasiləsiz işləyən
 - mövsümi işləyən
 - ixtisaslaşdırılmış, çeşidləşdirilmiş və kombinəlaşdırılmış
 - mexanikləşdirilmiş, kompleks mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılmış
 - ixtisaslaşdırılmış kombinəlaşdırılmış
-

Sual: İxtisaslaşdırılmış çörəkbişirmə müəssisələrinə hansılar aiddir (Çəki: 1)

- çörək-bulka məmulatlarının geniş çeşidini istehsal edən müəssisələr
 - çörəyin kütləvi növlərinin hazırlanmasını həyata keçirən müəssisələr
 - çörək-bulka məmulatından başqa digər un məmulatlarında istehsal edən müəssisələr
 - əsas istehsal prosesi mexnikləşdirilmiş, digər işlərdə isə əl əmyinin pyı saxlanmış müəssisələr
 - bütün istehsal əməliyyatları tamami ilə mexnikləşdirilmiş müəssisələr
-

Sual: Çeşidləşdirilmiş çörəkbişirmə müəssisələrinə hansılar aiddir (Çəki: 1)

- çörək-bulka məmulatlarının geniş çeşidini istehsal edən müəssisələr
 - çörəyin kütləvi növlərinin hazırlanmasını həyata keçirən müəssisələr
 - çörək-bulka məmulatından başqa digər un məmulatlarında istehsal edən müəssisələr
 - əsas istehsal prosesi mexnikləşdirilmiş, digər işlərdə isə əl əmyinin pyı saxlanmış müəssisələr
 - bütün istehsal əməliyyatları tamami ilə mexnikləşdirilmiş müəssisələr
-

Sual: Kombinəlaşdırılmış çörəkbişirmə müəssisələrinə hansılar aiddir (Çəki: 1)

- çörək-bulka məmulatlarının geniş çeşidini istehsal edən müəssisələr
 - çörəyin kütləvi növlərinin hazırlanmasını həyata keçirən müəssisələr
 - çörək-bulka məmulatları çeşidindən başqa digər un məmulatlarında istehsal edən müəssisələr
 - əsas istehsal prosesi mexnikləşdirilmiş, digər işlərdə isə əl əmyinin pyı saxlanmış müəssisələr
 - bütün istehsal əməliyyatları tamami ilə mexnikləşdirilmiş müəssisələr
-

Ad	0102
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Müasir çörək zavodları neçə sahəyə bölünür (Çəki: 1)

- 5
 3
 4
 6
 8

Sual: Müasir çörək zavodlarının sahələri hansılardır (Çəki: 1)

- un anbarı, silos-ələyici, dəm və mayalı bölmələr
 xəmiryoğuran sex, xəmirayırın bölmə, çörəkbişirən sex
 çörəkbişirən sex və çörək saxlanılan otaqlar
 sexlərin və ya bölmələrin kompleksi
 əlavə xammalın saxlanması və hazırlığı üçün un anbarı və bölmə; əsas çörək istehsalı; çörək saxlanılan otaq

Sual: Respublikamızda neçə növ makaron məmulatı istehsal edilir (Çəki: 1)

- 3
 4
 5
 2
 6

Sual: Respublikamızda istehsal olunan makaron növləri hansılardır (Çəki: 1)

- əla və birinci növ
 birinci və ikinci növ
 əla və ikinci növ
 kəpəkli növ
 əla və kəpəkli növ

Sual: Əla növ makaron məmulatlı hansı un növləri ilə istehsal edilir (Çəki: 1)

- əla növ və kəpəkli buğda unundan
 yarma və əla növ buğda unundan
 yarma və ikinci növ çövdar unundan
 əla növ buğda və çövdar unundan
 ikinci növ və kəpəkli buğda unundan

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	15
Maksimal faiz	15

Sual: I növ makaron məmulatları hansı un növləri ilə istehsal edilir (Çəki: 1)

- I növ yarma və I növ buğda unundan
- yarma və əla növ buğda unundan
- yarma və ikinci növ çövdar unundan
- əla növ buğda və çövdar unundan
- ikinci növ və kəpəkli buğda unundan

Sual: Formadan asılı olaraq makaron məmulatları neçə tipə bölür (Çəki: 1)

- beş
- iki
- dörd
- üç
- altı

Sual: Formadan asılı olaraq makaron məmulatlarının tipləri hansılardır (Çəki: 1)

- tor, incə, adi və həvəskara
- dar, geniş və qövfsvari
- balıqqulağılar, ilbizlər, üzüklər
- boruşəkillilər, sapaoxşarlar (vermişel), lentşəkillilər (əriştə), fiqurlular
- qar dənəcikləri, əlifba, dənələr

Sual: Boruşəkilli makaron məmulatlarına hansılar aiddir (Çəki: 1)

- qar dənəcikləri, əlifba, dənələr
- buynuzlar, lələklər
- tor, incə, adi və həvəskara
- balıqqulağılar, ilbizlər, üzüklər
- dar, geniş və qövfsvari

Sual: Vermişel məmulatlarına hansılar aiddir (Çəki: 1)

- qar dənəcikləri, əlifba, dənələr
- buynuzlar, lələklər
- tor, incə, adi və həvəskara
- hörümçək toru, incə, adi və həvəskar
- dar, geniş və qövfsvari

Sual: Əriştə məmulatlarına hansılar aiddir (Çəki: 1)

- qar dənəcikləri, əlifba, dənələr
- buynuzlar, lələklər
- tor, incə, adi və həvəskara
- hörümçək toru, incə, adi və həvəskar
- dar, geniş və qövfsvari

Sual: Fiqurlu məmulatlara hansılar aiddir (Çəki: 1)

- balıqqulağılar, ilbizlər, qar dənəcikləri, əlifba, dənələr

- buynuzlar, lələklər
 - tor, incə, adi və həvəskar
 - hörümçək toru, incə, adi və həvəskar
 - dar, geniş və qövfsvari
-

Sual: Makaron məmulatlarının növləri əsasən aşağıda göstərilən hansı avtomatik axın xətlərində istehsal (Çəki: 1)

- düzbucaqlı matrislər üçün və vakuum nasosunun aqreqatıyla tubusla şnek makaron basqısı
 - çiy (xam) makaron məmulatlarının kəsməsi üçün çəkmə və ya düzülüş maşını
 - uzun, qısa, yumaqlar və yuvalar şəklində məmulatların istehsalı üçün avtomatik axın xətləri
 - qurudulmuş məmulatların sabitləşməsi və yığılması üçün kamera və ya həcmlər
 - bastunlardan məmulatların boşaldılması üçün kəsmə mexanizimləri və ya quruducu barabanların boşaldılması üçün mexanizm
-

Sual: Aşağıda göstərilənlərdən hansı xammalın növlərindən asılı olaraq qida sənayesində emal sahələrinə aiddir? (Çəki: 1)

- xammalı ilki emal edən sahələr
 - xammalı təkrar emal edən sahələr
 - bitki mənşəli xammaldan istifadə edən sahələr
 - heç biri
 - hamısı
-

Sual: Xammalı ilkin emal edən sahələr hansı sahələrdir? (Çəki: 1)

- kənd təsərrüfatı yaxud çıxarılan xammalı emal edən sahələr
 - parça qənd istehsalı, makaron, qənnadı sənayesi
 - tez xarab olan məhsulları istehsal edən sahələr
 - tez xarab olmayan məhsulları istehsal edən sahələr
 - heç biri
-

Sual: Xammalı təkrar emal edən sahələr hansı sahələrdir? (Çəki: 1)

- kənd təsərrüfatı yaxud çıxarılan xammalı emal edən sahələr
 - ilkin emal mərhələsini keçən geniş xammaldan istifadə edən sahələr
 - tez xarab olan məhsulları istehsal edən sahələr
 - tez xarab olmayan məhsulları istehsal edən sahələr
 - heç biri
-

Sual: Məhsulun saxlanma şəraiti və daşınması necə təsnifatlaşdırılır? (Çəki: 1)

- hazır məhsulun görünüşünə görə
 - hazır məhsulun kütləsinə görə
 - hazır məhsulun xarakteri üzrə
 - hazır məhsulun emal olunmasına görə
 - məhsulun çeşidlərinə görə
-

Sual: Hazır məhsulun xarakterinə görə qida sənayesinin sahəsi neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 4
- 5
- bölünmür

Sual: Aşağıda göstərilənlərdən hansı hazır məhsulun xarakterinə görə qida sənayesi sahəsinin qrupuna aiddir? (Çəki: 1)

- kənd təsərrüfatı yaxud çıxarılan xammalı emal edən sahələr;
- ilkin emal mərhələsini keçən geniş xammaldan istifadə edən sahələr
- xammalı təkrar emal edən sahələr
- tez xarab olmayan, uzaq məsafələrə daşınması mümkün olan məhsulları istehsal edən sahələr;
- xammalı ilki emal edən sahələr

Sual: Qida sənayesi sahələri və müəssisələrinin iş rejiminə görə təsnifatlaşdırılması necədir? (Çəki: 1)

- mövsümi və bütün il ərzində iş rejimi
- fasiləli və fasiləsiz iş rejimi
- mövsümi və bütün il ərzində iş rejimi, fasiləli və fasiləsiz iş rejim
- həftəlik iş rejimi
- gündüzlük iş rejimi

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Müəssisənin ümumi kapital qoyuluşu hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

- $K=K_{1sp} \cdot M$
- $K=K_{1sp} / M$
- $K=K_{1sp} / M$
- $K=(K_{1sp} + M) + 1$
- $K=K_{1sp} - M$

Sual: Müəssisədə düz cari xərclərin məbləği hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

- $I=(C_s - C_p) D_p$
- $I=K_{1sp} \cdot M$
- $I=K_{1sp} + M$
- $K=K_{1sp} / M$
- $K=(K_{1sp} + M) + 1$

Sual: Müəssisədə kapital qoyuluşunun xərclərinin ödəmə müddəti hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

- $I=(C_s - C_p) D_p$
- $T=K_{1sp} \cdot M$
- $T=K \cdot I_i$
- $K=K_{1sp} / M$
- $K=(K_{1sp} + M) + 1$

Sual: İqtisadi effektivliyin əmsalı hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$I = (C_s - C_p) D_p$

$T = K_{i\varphi} M$

$T = K I_i$

$E = I_i / K$

$K = (K_{i\varphi} + M) + 1$

Sual: Qida sənayesində iqtisadi effektivliyin normativ əmsalı hansıdır (Çəki: 1)

12

0,15

10

0,6

0,3

Sual: Yenidən qurmanın effektivliyini xarakterizə edən əmək məhsuldarlığı göstərici hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$I = (C_s - C_p) D_p$

$T = K_{i\varphi} M$

$T = K I_i$

$E = I_i / K$

$R = \frac{I_2 - I_1}{I_1} - 100\%$

Sual: Natural ifadədə məhsul istehsalın həcmi hər növ üzrə necə hesablanır (Çəki: 1)

sobaların sayına görə, onların məhsuldarlıqları, müəssisənin qurulmuş iş rejimi, progressiv texniki-iqtisadi normalar əsasında

elektrik enerji sərfiyyatına və tullantıların miqdarına əsasən

sobaların həcminə, materialına əsasən

havanın temperaturasına, elektrik enjinin sərfiyyatına və sobaların sayına əsasən

sobaların və həcmərin formasına əsasən

Sual: Qida sənayesinin hansı sahəsi sərbəst sənaye sahəsinə çevrilmişdir? (Çəki: 1)

meyvə-tərəvəz konserv sənayesi sahəsi

çörəkbişirmə sənayesi sahəsi

ərzaq konsentratları sənayesi sahəsi

qənnadı sənayesi sahəsi

şərəbçilik sənayesi sahəsi

Sual: Ərzaq konsentratları sənaye sahəsinin istehsal etdiyi məhsullar hansılardır? (Çəki: 1)

qənnadı məmulatları;

süd məmulatları

çörək məmulatları və qənnadı məmulatları

uşaq pəhriz yeməkləri, I, II və III nahar xörəkləri, biskvit məmulatlarının konsentratları.

meyvə tərəvəz şirələri

BÖLMƏ: 0202

Ad 0202

Suallardan 19

Maksimal faiz 19

Sual: Çörəkbəşirmə müəssisəsi fasiləsiz iş həftəsində adətən neçə növbə üzrə işləyir (Çəki: 1)

- 4
- 2
- 3
- 1
- mövsümi işləyir

Sual: İl ərzində sanitariya xidmətinə, təmirə nə qədər müddət vaxt ayrılır (Çəki: 1)

- 10 gün
- 20-25 gün
- 35-40 gün
- 1 həftə
- 3 gün

Sual: Meterila-texniki təchizatın planına daxildir (Çəki: 1)

- il ərzində xammalın qiyməti və tələbatı, il ərzində taranın qiyməti və tələbatı, il ərzində köməkçi məhsulların qiyməti və tələbatı
- il ərzində elektrik enerji sərfiyyatı və tullantıların miqdarı
- il ərzində xammalın daşınmasına sərf olunan vaxt, xammalın miqdarı, enerji sərfiyyatı
- sobaların sayı, onların məhsuldarlıqları, müəssisənin qurulmuş iş rejimi
- il ərzində sobaların qiyməti və tələbatı

Sual: Məhsul istehsalı zamanı onun miqdarı necə təyin edilir (Çəki: 1)

- anbarda hazır məmulatların və yarımfabrikatların qalığı əsasında
- mal hasilatına əsasən
- il ərzində onun daşınmasına sərf olunan vaxt əsasında
- istehsalın həcmi və hazır məhsulun çıxarı norması əsasında
- məhsulun hazırlanması zamanı enerji sərfiyyatına əsasən

Sual: Nəqliyyat-hazırlığa qədər ki xərclərə hansılar daxildir (Çəki: 1)

- təchizatın bazalarına qədər orta məsafə, daşınmanın (konteynerdə və qabsız) üsulları, anbarlarda yükləmə-boşaltma işlərinin mexanikləşdirilməsi
- şərti yanacaqın məhsulun 1 vahidinə və yanacaqın qiymətlərinə norma xərci əsasında
- müəssisəyə xammalın və ya materialların çatdırılmasıyla əlaqədar bütün xərclər daxildir
- növbəli istehsal tapşırıqları, hazırlanmanın, bir işçinin iş vaxtının balansının və müəssisənin iş rejiminin normaları əsasında
- avadanlıqların yeni əmək vasitələrinin texniki-iqtisadi göstəriciləri səviyyəsinə qədər yüksəldilməsi xərcləri

Sual: Aşağıda göstərilən vəzifəldən hansı müasir şəraitdə qida sənayesinin qarşısına qoyulmuşdur? (Çəki: 1)

- az məsrəf xərc etməklə məhsul əldə etmək
- məhsul nəqlinin asanlaşdırılması
- məhsul istehsalı strukturunun xeyli yaxşılaşdırılması
- məhsul istehsalının sadələşdirilməsi

məhsul satışının genişlənməsi

Sual: Qida sənayesinin inkişafı və istehsal olunan məhsulun assortimentinin dəyişməsi nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- əhalinin sayından
 - əhalinin ərzaq məhsullarına olan tələbatından
 - əhalinin coğrafi yerləşməsindən
 - məhsul satışından
 - məhsulun keyfiyyətindən
-

Sual: yarmalarda və qənnadı məmulatlarının çoxunda hansı komponent əksəriyyət təşkil edir? (Çəki: 1)

- yağlar
 - zülallar
 - karbohidrogenlər
 - fermentlər
 - vitaminlər
-

Sual: Qida məhsullarının səmərəli normaları necə fərqləndirilmişdir? (Çəki: 1)

- çəkisindən asılı olaraq
 - qidalanma müddətinə görə
 - yaşına görə
 - piylənmə dərəcəsinə görə
 - gözünün rənginə görə
-

Sual: Yaşlı adamın sutkalıq kaloriliyini neçə faizini zülallar təşkil edir? (Çəki: 1)

- 14%
 - 15%
 - 20%
 - 10%
 - 12%
-

Sual: Yaşlı adamın sutkalıq kaloriliyini neçə faizini təqribən piy təşkil edir? (Çəki: 1)

- 14%
 - 30%
 - 20%
 - 10%
 - 12%
-

Sual: Qida məhsullarının payına düşən hansı mənşəli zülallar xüsusi dəyərlidir? (Çəki: 1)

- bitki mənşəli
 - mal qara mənşəli
 - balıq mənşəli
 - süd mənşəli
 - yumurta mənşəli
-

Sual: Qida məhsullarının payına düşən hansı mənşəli zülallar az əhəmiyyətlidir? (Çəki: 1)

- bitki mənşəli
- mal qara mənşəli

- balıq mənşəli
 - süd mənşəli
 - yumurta mənşəli
-

Sual: Karbohidratların adambaşına düşən sutkalıq istehlakı nəqədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 320-408 q
 - 430-630q
 - 310-380q
 - 290-390q
 - 640-690q
-

Sual: Mineral duzların əsas mənbəyi nədir? (Çəki: 1)

- süd və ət
 - meyvə və tərəvəzlər
 - balıq və ət
 - balıq və yosunlar
 - yumurta və ət
-

Sual: Vitaminlərin əsas mənbəyi nədir? (Çəki: 1)

- süd və ət
 - balıq və un
 - meyvə və tərəvəzlər
 - balıq və yosunlar
 - yumurta və ət
-

Sual: Bioloji katalizatorlar hansılardır? (Çəki: 1)

- heyvan və bitki orqanizimində olan fermentlər
 - heyvan orqanizimində olan fermentlər
 - bitki orqanizimində olan fermentlər
 - ət məhsullarında olan fermentlər
 - tərəvəz məhsullarında olan fermentlər
-

Sual: Şəhər əhalisinin əsas istehlak etdiyi ərzaqlar hansılardır? (Çəki: 1)

- süd, yumurta ,balıq
 - ət, balıq, pendir, şəkər
 - çörək, kartof, yumurta
 - şor, yumurta, süd
 - yumurta, süd, bitki yağı
-

Sual: Kənd əhalisinin əsas istehlak etdiyi ərzaqlar hansılardır? (Çəki: 1)

- süd, yumurta ,balıq
 - ət, balıq, pendir, şəkər
 - çörək, kartof, yumurta
 - şor, yumurta, şəkər
 - balıq, süd, mal qara yağı
-

BÖLMƏ: 0203

Ad

0203

Suallardan

4

Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Əlavə xərclər hansı şərtlər daxilində həyata keçirilir (Çəki: 1)

- avadanlıqların yeni əmək vasitələrinin texniki-iqtisadi göstəriciləri səviyyəsinə qədər yüksəldilməsi xərcləri
- təchizatın bazalarına qədər orta məsafə, daşınmanın üsulları, anbarlarda yükləmə-boşaltma işlərinin mexanikləşdirilməsindən asılı olaraq
- şərti yanacaqın məhsulun 1 vahidinə və yanacağın qiymətlərinə norma xərci əsasında
- müəssisəyə xammalın və ya materialların çatdırılmasıyla əlaqədar bütün xərclər daxildir
- növbəli istehsal tapşırıqları, hazırlanmanın, bir işçinin iş vaxtının balansının və müəssisənin iş rejiminin normaları əsasında

Sual: Texnoloji məqsədlərə görə yanacağın miqdarı və dəyəri necə hesablanır (Çəki: 1)

- avadanlıqların yeni əmək vasitələrinin texniki-iqtisadi göstəriciləri səviyyəsinə qədər yüksəldilməsi xərcləri
- təchizatın bazalarına qədər orta məsafə, daşınmanın üsulları, anbarlarda yükləmə-boşaltma işlərinin mexanikləşdirilməsindən asılı olaraq
- müəssisəyə xammalın və ya materialların çatdırılmasıyla əlaqədar bütün xərclər daxildir
- istehsalın həcmi, şərti yanacaqın məhsulun 1 vahidinə sərfi və yanacağın qiymətləri əsasında
- növbəli istehsal tapşırıqları, hazırlanmanın, bir işçinin iş vaxtının balansının və müəssisənin iş rejiminin normaları əsasında


Sual: İstehsal işçilərinin sayının hesablaması necə aparılır (Çəki: 1)

- növbəli istehsal tapşırıqları, emal norması, bir işçinin iş vaxtı balansının və müəssisənin iş rejiminin normaları əsasında
- təchizatın bazalarına qədər orta məsafə, daşınmanın üsulları, anbarlarda yükləmə-boşaltma işlərinin mexanikləşdirilməsindən asılı olaraq
- müəssisəyə xammalın və ya materialların çatdırılmasıyla əlaqədar bütün xərclər daxildir
- istehsalın həcmi, şərti yanacaqın məhsulun 1 vahidinə sərfi və yanacağın qiymətləri əsasında
- avadanlıqların yeni əmək vasitələrinin texniki-iqtisadi göstəriciləri səviyyəsinə qədər yüksəldilməsi xərcləri

Sual: Şərti yanacağın miqdarı necə hesablanır (Çəki: 1)

- yanacağın sərf normasının istehsal olunan məhsulun həcminə vurulması ilə
- 1kq məhsula sərf olunan enerji miqdarı ilə
- 1 ton məhsula sərf olunan enerji miqdarı ilə
- xammalın daşınmasına sərf olunan miqdarı vurulsun enerji hasilat
- elektrik enerji sərfiyatına əsasən

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	

Sual: Çörəkbişirmə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsinə əsasən hansı göstəricilər ilə başlamaq lazımdır (Çəki: 1)

- müəssisə tikilən yerin təyini, tikilən ərazidə əhalinin sayı və s.
- müəssisənin gücünün təyini, texnoloji sxemin seçimi, çörəyin bişirilmə üsulu və s.
- avadanlığın sayı, avadanlığın markası və s.
- onun keyfiyyəti, çörəyin bişirilmə üsulu və s.
- müəssisə tikilən ərazinin dağlıq, düzənlik olması və s.

Sual: Çörəkbişirmə müəssisənin gücü hansı göstəriciyə əsasən nəzərə alınır (Çəki: 1)

- yerləşdiriyi yerin əhalisinin sayına görə
- işçilərin sayına
- avadanlıqların sayına görə
- istehsal olunan çörəklərin sayına görə
- satış məntəqələrinin sayına görə

Sual: Çörəkbişirmə müəssisəsini layihələndirilən zaman əhali artımı yaxın neçə il ərzində nəzərə alınmalıdır (Çəki: 1)

- 10-20 il
- 5-10 il
- 1-2 il
- 6 ay
- 1-5 il

Sual: Çörəkbişirmə müəssisəsinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

- $c = \frac{b_1 \cdot 10a}{b_2}$
- $\dot{I}_{sut} = T$
- $P_x = \frac{\Delta N n_x}{K_M}$
- $X = \frac{\dot{I}_{sut} q_r}{M_T}$
- $K = \frac{bnc}{100}$

Sual: Çörəkbişirmə müəssisələrini layihələndirən zaman neçə istehsal xətti nəzərdə tutulur (Çəki: 1)

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

BÖLMƏ: 0302

Ad

0302

Suallardan

3

Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Lentli dibi olan konveyr sobasının saatlıq məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$P_f = ng \cdot 60 / t_b$

$i_{r,w} = \frac{i_{ij}}{T}$

$P_x = \frac{\Delta N n_x}{K_M}$

$X = \frac{I_{sut} \cdot q_r}{M_t}$

$K = 10a$

Sual: Lentli dibi olan peçdə məmulatın sıralarının sayı hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$P_f = N n_i g \cdot 60 / t_b$

$i_{r,w} = \frac{i_{ij}}{T}$

$n = \frac{\Delta N n_x}{K_M}$

$n = \frac{I_{sut} \cdot q_r}{M_t}$

$n_2 = (L-a)(1+a)$

Sual: Hansi xəmir 50 faiz un əlavə edilmiş qatı opara ilə hazırlanır (Çəki: 1)

- kəpəkli xəmir
- vələmir xəmiri
- buğda xəmiri
- qarğıdalı xəmiri
- çovdar xəmiri

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Çörək bulka məmullatları təbəqə üzərində bişirildikdə məhsuldarlıq hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$P_f = N n g \cdot 60 / t_b$

$P_f = N n n g \cdot 60 / t_b$

$n = \frac{\Delta N n_x}{K_M}$

$n = \frac{I_{sut qr}}{M_t}$

$n_2 = (L-a)/(1+a)$

Sual: Beşikli konveyr sobasının saatlıq məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$P_f = N n g \cdot 60 / t_b$

$I_{r, \text{qf}} = I$

$P_x = \frac{\Delta N n_x}{K_M}$

$X = \frac{I_{sut qr}}{M_t}$

$K = 10c$

Sual: Lentli dibi olan sobada məmullatın miqdarı hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$P_f = N n g \cdot 60 / t_b$

$K = 10c$

$n = n_1 n_2$

$n_x = \frac{\Delta N n_x}{K_M}$

$I_{r, \text{qf}} = I$

Sual: Buğda xəmiri aşağıda göstərilənlərdən hansisi ilə hazırlana bilər (Çəki: 1)

- 30 faiz un əlavə edilmiş maye oparada
 - qatı maya ilə
 - çox qatı maya ilə
 - maye maya ilə
 - 10 faiz un əlavə edilmiş qatı opara ilə
-

Sual: Çovdar xəmiri aşağıda göstərilənlərdən hansisi ilə hazırlana bilər (Çəki: 1)

- 30 faiz un əlavə edilmiş maye oparada
- 50 faiz un əlavə edilmiş maye oparada
- çox qatı maya ilə
- oparasız üsul ilə

10 faiz un əlavə edilmiş qatı opara ilə

Sual: Hansi xəmir 70 faiz un əlavə edilmiş çox qatı opara ilə hazırlanır (Çəki: 1)

- kəpəkli xəmir
 - vələmir xəmiri
 - buğda xəmiri
 - qarğıdalı xəmiri
 - çovdar xəmiri
-

Sual: Hansi xəmir 30 faiz un əlavə edilmiş maye opara ilə hazırlanır (Çəki: 1)

- kəpəkli xəmir
 - vələmir xəmiri
 - buğda xəmiri
 - qarğıdalı xəmiri
 - çovdar xəmiri
-

Sual: Hansi xəmir oparasız üsul ilə hazırlanır (Çəki: 1)

- kəpəkli xəmir
 - vələmir xəmiri
 - buğda xəmiri
 - qarğıdalı xəmiri
 - çovdar xəmiri
-

Sual: Hansi xəmir tezləşdirilmiş üsul ilə hazırlanır (Çəki: 1)

- kəpəkli xəmir
 - vələmir xəmiri
 - buğda xəmiri
 - qarğıdalı xəmiri
 - çovdar xəmi
-

Sual: Hansi xəmir qatı maya ilə hazırlanır (Çəki: 1)

- kəpəkli xəmir
 - heç biri
 - buğda xəmiri
 - qarğıdalı xəmiri
 - çovdar xəmiri
-

Sual: Hansi xəmir çox qatı maya ilə hazırlanır (Çəki: 1)

- kəpəkli xəmir
 - vələmir xəmiri
 - buğda xəmiri
 - heç biri
 - çovdar xəmiri
-

Sual: Hansi xəmir çox maye maya ilə hazırlanır (Çəki: 1)

- heç biri
- vələmir xəmiri
- buğda xəmiri
- qarğıdalı xəmiri

● çovdar xəmiri

Sual: Hal hazırda qatı opardan xəmir hazırlayan zaman hansı tip xəmir hazırlayan aqreqatdan istifadə edilir (Çəki: 1)

- И8-ХАГ
 ХТР
 БАГ 20/30
 БАГ
 ХТУ
-

Sual: Hal hazırda qatı opardan xəmir hazırlayan zaman hansı tip bunker aqreqatdan istifadə edilir (Çəki: 1)

- И8-ХАГ
 ХТР
 БАГ 20/30
 БХФ
 ХТУ
-


Sual: Çox qatı opardan xəmir hazırlayan zaman hansı tip fasiləsiz işləyən bunker aqreqatdan istifadə edilir (Çəki: 1)

- И8-ХАГ-6
 ХТР
 БАГ 20/30
 БХФ
 ХТУ
-

Sual: Çovdar xəmirini tərkibində β -amilazadan başqa hasnı ferment vardır (Çəki: 1)

- bromelin
 α -amilaza
 rennin
 pektinaza
 proteaza
-

BÖLMƏ: 0401

Ad	0401
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Çörək zavodlarında anbarın sahəsi unun neçə gün saxlanılmasına nəzərdə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- 1 ay
 7-10 gün
 3 gün
 1-3 gün
 2 ay
-

Sual: Un anbarlarının mexanikləşdirilməsinin əsas istiqaməti hansıdır (Çəki: 1)

- kisələrin tətbiqi
 - daşınmanın və onun saxlanması üçün qabsız üsulundan istifadə
 - ələnmiş unun maqnitlə metalqatışıqlardan təmizləməsi
 - unun silos-ələyici bölmədə qurulmuş ələyiciy maşına verilməsi
 - unla dolu kisələrin unqarıdırıcıya yönəldilməsi
-

Sual: Unun qabsız saxlanması zamanı çörək zavoduna çatdırılması tutumu nə qədər olan avtoundaşıyanlarda həyata keçirilir (Çəki: 1)

- 14-15m³ tutumlu
 - 2-3 m³ tutumlu
 - 5m³ tutumlu
 - 5-10m³ tutumlu
 - 11-13m³ tutumlu
-

Sual: Avtoundaşıyanların pnevmatik boşaldılması üçün qəbul otaqlarına hansı qurğular vasitəsilə birləşdirilmişdir (Çəki: 1)

- bunkerlər ilə
 - hava kompressoru və qurğuyla təchiz edilmişdir
 - şneklə
 - həcmlərlə
 - taralarla
-

Sual: Duz anbarlarına nə ilə qəbul olunur və saxlanılır (Çəki: 1)

- kisələrdə
 - yeşiklərdə
 - çəlləklərdə
 - rəflərdə
 - qazanlarda
-

Sual: Şəkər anbarlarına nə ilə qəbul olunur və saxlanılır (Çəki: 1)

- kisələrdə
 - yeşiklərdə
 - çəlləklərdə
 - rəflərdə
 - qazanlarda
-

Sual: Mayalar anbarlarına nə ilə qəbul olunur və saxlanılır (Çəki: 1)

- kisələrdə
 - yeşiklərdə
 - çəlləklərdə
 - rəflərdə
 - qazanlarda
-

Sual: Marqarin anbarlarına nə ilə qəbul olunur və saxlanılır (Çəki: 1)

- kisələrdə
- yeşiklərdə
- çəlləklərdə
- rəflərdə

qazanlarda

Sual: Yumurta anbarlara nə ilə qəbul olunur və saxlanılır (Çəki: 1)

- kisələrdə
 yeşiklərdə
 çəlləklərdə
 rəflərdə
 qazanlarda
-

Sual: Piy anbarlara nə ilə qəbul olunur və saxlanılır (Çəki: 1)

- kisələrdə
 yeşiklərdə
 çəlləklərdə
 rəflərdə
 qazanlarda
-

Sual: Tez xarab olan xammallar harada saxlanılır (Çəki: 1)

- soyutma kameralarda və şkaflarda
 yeşiklərdə və kisələrdə
 çəlləklərdə
 rəflərdə
 qazanlarda
-

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Tez xarab olan xammallar harada saxlanılır (Çəki: 1)

- soyutma kameralarda və şkaflarda
 yeşiklərdə və kisələrdə
 çəlləklərdə
 rəflərdə
 qazanlarda
-

Sual: MPT-60M markalı maşın nə üçün nəzərdə tutulmuşdur? (Çəki: 1)

- südlü kokteyl hazırlamaq üçün
 xəmir yoğurmaq üçün
 ət çəkmək üçün
 qiymə qarışdırmaq üçün
 kofe üyütmək üçün
-

Sual: Xəmir yoğurmaq üçün hansı markalı maşınlardan istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- KB

- MOK
 - MUM
 - YMM
 - MPT-60M
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı xəmiryoğuran maşınlara aiddir? (Çəki: 1)

- KB
 - TMM-1M
 - MUM
 - YMM
 - MPT-60M
-

Sual: TMM-1M markalı maşınlar hansılara aiddir? (Çəki: 1)

- qiymə qarışdırma maşınlarına
 - xəmir yoğurma maşınlarına
 - ət çəkən maşınlarına
 - qiymə qarışdırma maşınlarına
 - yuma maşınlarına
-

Sual: Aşağıda göstərilənlərdən hansı fasiləli işləyən xəmiryoğuran maşınlara aiddir? (Çəki: 1)

- TMM-1M tipli maşın
 - MUM-82M tipli maşın
 - M2 (764) tipli maşın
 - MC2-150 tipli maşın
 - MC12-15 tipli maşın
-

Sual: TMM-60M tipli maşın hansı maşınlara aiddir? (Çəki: 1)

- ətçəkən maşınlarına
 - qiyməqarışdırma maşınlarına
 - fasiləli işləyən xəmiryoğuran maşınlarına
 - fasiləsiz işləyən xəmiryoğuran maşınlarına
 - xırdalama maşınlarına
-

Sual: Xəmiryoğuran maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

$$Q = \frac{I}{l_y + l_e + l_n} \quad \text{○}$$

$$Q = F_0 V_0 \rho \varphi \quad \text{○}$$

$$P = F_0 V_0 \varphi \rho K \quad \text{○}$$

$$P = P_p \cdot \frac{100 + y}{100} K_n \quad \text{●}$$

$$Q = \frac{V_0 \rho \varphi}{l_y + l_s} \quad \text{○}$$

Sual: Xəmiryoğuran maşının intiqalının elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır? (Çəki: 1)

$$N = \frac{N_1 + N_2 + N_3}{\eta} \quad \text{○}$$

$$N = \frac{(P_1 + P_2) V_0}{\eta} \quad \text{○}$$

$$N = \frac{Q_n + p}{1000\eta} \quad \text{○}$$

$$N = N_1 + N_2 \quad \text{○}$$

$$N = \frac{A \cdot n}{\eta} \quad \text{●}$$

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Buğda xəmiri hansı üsullarla hazırlanır? (Çəki: 1)

- şəkər əlavə etməklə
- fasiləli və fasiləsiz üsulla
- adi mayalı (opara) və mayasız (oparasız) üsulla
- qatıq əlavə etməklə
- süd əlavə etməklə

Sual: Çovdar xəmirini hansı mayalar əlavə etməklə hazırlayırlar ? (Çəki: 1)

- sıx və ya maye mayalar
- rəng yaşıl olan mayalar
- mayasız hazırlayırlar
- quru mayalar
- yapışqan mayalar

Sual: Çörək zavodlarının layihələrə konveyer (axınlı) kompleks-mexanikləşdirilmiş xətlərinə hansı qurğular daxildir (Çəki: 1)

- xəmirhazırlayan aqreqat, bölən, formalayan, yumrulayan maşınlar, saxlama rəfi və soba
- universal mətbəx avadanlıqları, bişirmə və qızatama avadanlıqları
- elektrik plitələri, çəki ölçü avadanlıqları, formalayan, sobalar
- un daşıyan maşınlar, xəmirhazırlayan aqreqat, sobalar
- dən təmizləyən, dən üyüdən, boşaldan maşınlar

Sual: Buğda xəmirinin bölünməsi hansı tip maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- TD-4, A2 - XPO/5 tipli
- TO-4, TO-5 tipli
- T3-3M, T3-4M tipli
- АЦХ, ДСД tipli
- ХПА-40, ФТЛ-2 tipli

Sual: Buğda xəmirinin yumurlanması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- TD-4, A2 - XPO/5 tipli
- TO-4, TO-5 tipli
- T3-3M, T3-4M tipli

- АЦХ, ДСД tipli
- ХПА-40, ФТЛ-2 tipli

Sual: Buğda xəmirinin açılması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- TD-4, A2 - XPO/5 tipli
- TO-4, TO-5 tipli
- T3-3M, T3-4M tipli
- АЦХ, ДСД tipli
- ХПА-40, ФТЛ-2 tipli

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Qida sənayesi müəssisələrində konstruksiyasına görə anbarlar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 4
- 3
- 7
- 2
- 6

Sual: Qida sənayesi müəssisələrində konstruksiyasına görə anbarlarının qrupları hansılardır? (Çəki: 1)

- iri, kiçik, orta anbarlar
- bağlı , açıq , yarım açıq , xüsusi anbarlar
- fərdi, qaranlıq anbarlar
- qapalı, növbəli anbarlar
- fərdi, dəstəli, yarım açıq, ümumi anbarlar

Sual: Bağlı anbarlarda hansı məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)

- hava şəraitindən qorxmayan məhsullar
- tez korlanan məhsullar
- yağışdan korlanmayan məhsullar
- qiymətli materiallar
- həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar

Sual: Tez korlanan məhsullar hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- orta anbarlar
- bağlı
- açıq
- yarım açıq
- xüsusi anbarlar

Sual: Açıq anbarlarda hansı növ məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)

- hava şəraitində korlanmayan məhsullar
 - tez korlanan məhsullar
 - yağışdan korlanmayan məhsullar
 - qiymətli materillər
 - həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar
-

Sual: Yağış və rütubətdə korlanmayan materiallar hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- qaranlıq anbarlarda
 - bağlı anbarlarda
 - açıq anbarlarda
 - yarım açıq
 - xüsusi anbarlarda
-

Sual: Xüsusi anbarlarda hansı materiallar saxlanılır? (Çəki: 1)

- hava şəraitində korlanmayan məhsullar
 - həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar
 - yağışdan korlanmayan məhsullar
 - rütubətdən korlanmayan məhsullar
 - tez korlanan məhsullar
-

Sual: Qiymətli materiallar hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- qaranlıq anbarlarda
 - bağlı anbarlarda
 - açıq anbarlarda
 - yarım açıq
 - xüsusi anbarlarda
-

Sual: Həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- qaranlıq anbarlarda
 - bağlı anbarlarda
 - açıq anbarlarda
 - yarım açıq
 - xüsusi anbarlarda
-

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

- 6
 - 2
 - 3
 - 4
 - 7
-

Sual: Təyinatına görə müəssisə anbarları hansılardır? (Çəki: 1)

- iri, kiçik, orta anbarlar
 - bağlı , açıq , yarım açıq , xüsusi anbarlar
 - fərdi, qaranlıq anbarlar
 - ümummüəssisə və sex anbarları
 - fərdi, dəstəli, yarım açıq, ümumi anbarlar
-

Sual: Ümümmüəssisə anbarlarda hansı məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)

- hava şəraitində korlanmayan məhsullar
- həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar
- müəssisənin istehsal-texniki təyinatlı məhsullar
- rütubətdən korlanmayan məhsullar
- tez korlanan məhsullar

BÖLMƏ: 0502

Ad	0502
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Sex anbarlarında hansı məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)

- hava şəraitində korlanmayan məhsullar
- həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar
- müəssisənin istehsal-texniki təyinatlı məhsulları
- sex üçün əhəmiyyət kəsb edən istehsal-texniki təyinatlı məhsulları
- tez korlanan məhsullar

Sual: Sex üçün əhəmiyyət kəsb edən istehsal-texniki təyinatlı məhsulları hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- qaranlıq anbarlarda
- bağlı anbarlarda
- açıq anbarlarda
- sex anbarlarında
- xüsusi anbarlarda

Sual: Müəssisənin istehsal-texniki təyinatlı məhsulları hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- qaranlıq anbarlarda
- bağlı anbarlarda
- ümümmüəssisə anbarlarda
- sex anbarlarında
- xüsusi anbarlarda

Sual: Sənaye müəssisələrində anbarlar funksiyalarına görə neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- 3
- 4
- 2
- 8
- 5

Sual: Sənaye müəssisələrində anbarlar funksiyalarına görə hansılardır? (Çəki: 1)

- təchizat, istehsal, satış anbarları
- bağlı , açıq , yarım açıq , xüsusi anbarları

- fərdi, qaranlıq anbarları
 - ümummüəssisə və sex anbarları
 - fərdi, dəstəli, yarım açıq, ümumi anbarları
-

Sual: Sənaye müəssisələrində anbarlar ixtisaslaşdırılma dərəcəsinə görə neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- 8
 - 4
 - 3
 - 8
 - 5
-

Sual: Sənaye müəssisələrində anbarlar ixtisaslaşdırılma dərəcəsinə görə hansılardır? (Çəki: 1)

- təchizat, istehsal, satış anbarları
 - bağlı , açıq , yarım açıq , xüsusi anbarlar
 - ixtisaslaşdırılmış, universal , qarışıq anbarlar
 - ümummüəssisə və sex anbarları
 - fərdi, dəstəli, yarım açıq, ümumi anbarlar
-

Sual: İstehsal prosesinin operativ tənzimləmə planlı xarakter daşılmalıdır -prinsipi nəyə əsaslanmalıdır? (Çəki: 1)

- istehsal prosesinə fasiləsiz olaraq nəzarət istehsal-dispetçer tərəfindən həyata keçirilməlidir
 - maddi istehsal sahələrində həyata keçirilən texnoloji proseslərə operativ nəzarət edilməli
 - operativ tənzimləyicilər optimal sayda və əmək sərfi minima olmalı
 - istehsalat prosesində mümkün fasilələrin qarşısının alınmasına nəzarət etməli
 - istehsalın xarakterindən asılı olmalıdır
-

Sual: Bir-birinin ardınca buraxılan hissələrin emal olunmasına sərf edilən vaxt intervalını hansı kəmiyyət səciyyələndirir? (Çəki: 1)

- axın xəttinin məhsuldarlığı
 - axın xəttinin ahəngdarlığı
 - axın xəttinin faydalı iş vaxtı fondu
 - axın xəttinin taktı
 - axın xəttinin sürətini
-

Sual: Axın xəttinin ahəngdarlığı necə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- bir-birinin ardınca buraxılan hissələrin emal olunmasına sərf edilən vaxt intervalını
 - nəqliyyat vasitələrinin iş yerləri arasındakı hərəkətinin intensivliyini
 - bir axın xəttində ahəngdar buraxılan hissələrin miqdarını
 - hissə vahidinin emal olunmasına sərf edilən vaxtı
 - iki qonşu iş yerinin mərkəzi arasındakı məsafəni
-

Sual: Nəqliyyat vasitələrinin iş yerləri arasındakı hərəkətinin intensivliyini hansı kəmiyyət səciyyələndirir? (Çəki: 1)

- axın xəttinin məhsuldarlığı
- axın xəttinin ahəngdarlığı
- axın xəttinin faydalı iş vaxtı fondu
- axın xəttinin taktı
- axın xəttinin sürətini

Sual: Axın xəttinin ahəngdarlığı hansı ifadə ilə təyin olunur? (Çəki: 1)

- $Ta.x=N\text{proq}:R\text{tak}$
 - $R\text{tak}=t\text{əm}+(L\text{qon}:Ya.x.)$
 - $N=(Ni\text{Nnövtnöv } 100)$
 - $Ax\text{ət}=R\text{tak } N\text{his}$
 - $La.x=Ni.y. L\text{qon}$
-

Sual: Axın xəttinin məhsuldarlığı necə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- bir-birinin ardınca buraxılan hissələrin emal olunmasına sərf edilən vaxt intervalını
 - nəqliyyat vasitələrinin iş yerləri arasındakı hərəkətinin intensivliyini
 - eyni vaxtdan bir axın xəttində ahəngdar buraxılan hissələrin miqdarını
 - hissə vahidinin emal olunmasına sərf edilən sürət
 - ikivə daha artıq qonşu iş yerinin mərkəzi arasındakı məsafəni
-

Sual: Eyni vaxtdan bir axın xəttində ahəngdar buraxılan hissələrin miqdarını hansı kəmiyyət xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- axın xəttinin məhsuldarlığı
 - axın xəttinin ahəngdarlığı
 - axın xəttinin faydalı iş vaxtı fondu
 - axın xəttinin məsafəsi
 - axın xəttinin sürətini
-

Sual: Axın xəttinin uzunluğu necə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- bir-birinin ardınca buraxılan hissələrin emal olunmasına sərf edilən vaxt intervalını
 - nəqliyyat vasitələrinin iş yerləri arasındakı hərəkətinin intensivliyini
 - eyni vaxtdan bir axın xəttində ahəngdar buraxılan hissələrin miqdarını
 - hissə vahidinin emal olunmasına sərf edilən sürət
 - iki qonşu iş yerləri arasındakı məsafə
-

Sual: İki qonşu iş yerləri arasındakı məsafəni hansı kəmiyyət xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- axın xəttinin məhsuldarlığı
 - axın xəttinin ahəngdarlığı
 - axın xəttinin faydalı iş vaxtı fondu
 - axın xəttinin məsafəsi
 - axın xəttinin uzunluğu
-

Sual: Tədarük necə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- bitməmiş istehsaldır
 - tam istehsaldır
 - işlənmiş alətdir
 - alət növüdür
 - avadanlıq növüdür
-

Sual: Dövriyyə pəstahı hansı funksiyanı yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- yığılmaqda olan hissədir
- tam hissəni peçdə çıxarır
- fasilələri aradan qaldırır
- axın xəttinin fasiləsizliyini təmin edir

peçdə olan məhsuldur

Sual: Axın xəttinin fasiləsizliyini təmin edən hansı pəstahdır? (Çəki: 1)

- texnoloji pəstah
 - nəqliyyat pəstahı
 - dövriyyə pəstahı
 - sığorta pəstahı
 - əməliyyatlararası pəstah
-

Sual: Sığorta pəstahı nə məqsədlə yaradılır? (Çəki: 1)

- fasilələri aradan qaldırır
 - axın xəttinin fasiləsizliyini təmin edir
 - boşdayanmaları aradan qaldırır
 - yığılmaqda olan hissə
 - dəstədəki hissələrin səmərəli ölçüsünü təyin edir
-

Sual: Boşdayanmaları aradan qaldırmaq üçün yaradılan pəstah hansıdır? (Çəki: 1)

- texnoloji pəstah
 - nəqliyyat pəstahı
 - dövriyyə pəstahı
 - sığorta pəstahı
 - əməliyyatlararası pəstah
-

BÖLMƏ: 0503

Ad	0503
Suallardan	52
Maksimal faiz	52
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Aşağıda göstərilənlərdən hansı istehsal prosesinin operativ tənzimləməsi prinsipinə aiddir? (Çəki: 1)

- operativ tənzimləmədə məsrəf çox olmalıdır
 - operativ tənzimləmənin planı olmalı deyil
 - operativ tənzimləmə planlı xarakter daşmalıdır
 - istehsal prosesində məhsul hazırlanmasına ciddi əməl olunmalıdır
 - operativ tənzimləmə qarışıq xarakter daşmalıdır
-

Sual: İstehsal prosesinin operativ tənzimlənməsi kompleks xarakter daşmalıdır prinsipi necə izah olunur? (Çəki: 1)

- istehsal prosesinə fasiləsiz olaraq nəzarət istehsal-dispetçer tərəfindən həyata keçirilməlidir
 - maddi istehsal sahələrində həyata keçirilən texnoloji proseslərə operativ nəzarət edilməli
 - operativ tənzimləyicilər optimal sayda və əmək sərfi minima olmalı
 - istehsalat prosesində mümkün fasilələrin qarşısının alınmasına nəzarət etməli
 - istehsalın xarakterindən asılı olmalıdır
-

Sual: İstehsal prosesinin operativ tənzimlənməsi q nat il olmalıdır prinsipi necə izah olunur? ( eki: 1)

- istehsal prosesinə fasiləsiz olaraq nəzarət istehsal-dispetçer tərəfindən həyata keçirilməlidir
 - maddi istehsal sahələrində həyata keçirilən texnoloji proseslərə operativ nəzarət edilməli
 - operativ tənzimləyicilər optimal sayda v  əmək sərfi minima olmalı
 - istehsalat prosesində mümkün fasilələrin qar sının alınmasına nəzarət etməli
 - istehsalın xarakterindən asılı olmalıdır
-

Sual: M sair  r kbi irm  zavodlarında istehsal binası hansı əsas hissələrə ayrılır ( eki: 1)

- bağlı , açıq , yarım açıq , xüsusi anbarlar
 - ixtisaslaşdırılmış, universal , qarışıq anbarlar
 - xammal anbarı, əsas ürək bi ir n istehsalat, ürək saxlanılan v  daşınan hissə təchizat, istehsal, satış anbarları
 -  mumm  ssis  v  sex anbarları
 - fərdi, dəstəli, yarım açıq, ümumi anbarlar
-

Sual: Hal hazırda anbar qurğuları  c n hansı tip bunkerd n istifadə olunur ( eki: 1)

- XTP
 - M-111
 - И8-ХАГ-6
 - БАГ 20/30
 - БХФ
-

Sual:  r k zavodlarının açıq anbarlarında hansı tip bunkerd n istifadə olunur ( eki: 1)

- XTP
 - M-111
 - И8-ХАГ-6
 - ХЕ-160a
 - БХФ
-

Sual: G c  30t/sut olan ürək zavodlarında ürək hansı tip anbarlarda saxlanılır ( eki: 1)

- bağlı anbarda
 - açıq anbarda
 - yarım açıq anbarda
 - xüsusi anbarlarda
 - təchizat anbarlarında
-

Sual: G c  45t/sut olan ürək zavodlarında ürək hansı tip anbarlarda saxlanılır ( eki: 1)

- bağlı anbarda
 - açıq anbarda
 - yarım açıq anbarda
 - xüsusi anbarlarda
 - təchizat anbarlarında
-

Sual: G c  65t/sut olan ürək zavodlarında ürək hansı tip anbarlarda saxlanılır ( eki: 1)

- bağlı anbarda
- açıq anbarda
- yarım açıq anbarda

- xüsusi anbarlarda
 - təchizat anbarlarında
-

Sual: Gücü 135t/sut olan çörək zavodlarında çörək hansı tip anbarlarda saxlanılır (Çəki: 1)

- xüsusi anbarlarda
 - açıq anbarda
 - yarım açıq anbarda
 - bağlı anbarda
 - təchizat anbarlarında
-

Sual: Gücü 30 t/sut olan çörək zavodlarının anbarlarında hansı tip bunker yerləşdirilir (Çəki: 1)

- A1-XBY-39
 - XE-160a
 - M-111
 - V-118
 - XB
-

Sual: Gücü 45 t/sut olan çörək zavodlarının anbarlarında hansı tip bunker yerləşdirilir (Çəki: 1)

- A1-XBY-39
 - XE-160a
 - M-111
 - V-118
 - XB
-

Sual: Aqreqatların texnoloji hesabatı üçün Qrişinin və Dnkinin təklif etdiyi formula hansıdır (Çəki: 1)

- i_{il}
 - $i_{sx} = T$
 - $V_b = \frac{P_f \cdot 1000 D}{E_x \cdot 60 (D-1)}$
 - $P_f = n_g \cdot 60 / t_b$
 - $P_x = \frac{\Delta N n_x}{K_M}$
 - $X = \frac{i_{sut qr}}{M_f}$
-

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsində orta hesabla neçə faiz su vardır (Çəki: 1)

- 45 faiz
 - 67 faiz
 - 50 faiz
 - 33 faiz
 - 10 faiz
-

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsində orta hesabla neçə faiz quru maddələr vardır (Çəki: 1)

- 45 faiz
- 67 faiz
- 50 faiz
- 33 faiz

10 faiz

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsində orta hesabla 33 faiz hansı maddələr vardır (Çəki: 1)

- su
 - quru maddələr
 - karbohidrat
 - kül maddələri
 - zülal
-

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsində orta hesabla 33 faiz hansı maddələr vardır (Çəki: 1)

- su
 - quru maddələr
 - karbohidrat
 - kül maddələri
 - zülal
-

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsində orta hesabla 67 faiz hansı maddə vardır (Çəki: 1)

- su
 - quru maddələr
 - karbohidrat
 - kül maddələri
 - zülal
-

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsinin quru maddəsində neçə faiz zülal vardır (Çəki: 1)

- 45 faiz
 - 47÷50 faiz
 - 37÷50 faiz
 - 33÷50 faiz
 - 10 faiz
-

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsinin quru maddəsində neçə faiz xam piy vardır (Çəki: 1)

- 1,2-2,5 faiz
 - 47-67 faiz
 - 37-50 faiz
 - 33-50 faiz
 - 10 faiz
-

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsinin quru maddəsində neçə faiz kül maddələri vardır (Çəki: 1)

- 1,2-2,5 faiz
 - 47-67 faiz
 - 37-50 faiz
 - 33-50 faiz
 - 6-10 faiz
-

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsinin quru maddəsinin 37÷50 faizini hansı maddə təşkil edir (Çəki: 1)

- su
- quru maddələr

- karbohidrat
 - kül maddələri
 - zülal
-

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsinin quru maddəsinin 37-50 faizini hansı maddə təşkil edir (Çəki: 1)

- su
 - quru maddələr
 - karbohidrat
 - kül maddələri
 - zülal
-

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsinin quru maddəsinin 1,2-2,5 faizini hansı maddə təşkil edir (Çəki: 1)

- xam piy
 - quru maddələr
 - karbohidrat
 - kül maddələri
 - zülal
-

Sual: Çörəkbişirmə maya hüceyrəsinin quru maddəsinin 6-10 faizini hansı maddə təşkil edir (Çəki: 1)

- xam piy
 - quru maddələr
 - karbohidrat
 - kül maddələri
 - zülal
-

Sual: I növ mayalarda nəmliyin miqdarı neçə faizdir (Çəki: 1)

- 5 faiz
 - 10 faiz
 - 7 faiz
 - 34 faiz
 - 8 faiz
-

Sual: Əla növ maya üçün xəmirin 70mm qalxması üçün neçə dəqiqə vaxt lazımdır (Çəki: 1)

- 1 saat
 - 20 dəqiqə
 - 70dəqiqə
 - 30 dəqiqə
 - 45 dəqiqə
-

Sual: I növ maya üçün xəmirin 70mm qalxması üçün neçə dəqiqə vaxt lazımdır (Çəki: 1)

- 90 dəqiqə
 - 20 dəqiqə
 - 70dəqiqə
 - 30 dəqiqə
 - 45 dəqiqə
-

Sual: Əla növ maya 70 dəqiqə müddətində neçə mm –ir qalxır (Çəki: 1)

- 35mm
 - 80mm
 - 40mm
 - 50mm
 - 70mm
-

Sual: I növ maya 90 dəqiqə müddətində neçə mm –ir qalxır (Çəki: 1)

- 35mm
 - 80mm
 - 40mm
 - 50mm
 - 70mm
-

Sual: İstehsal olunan gündən saxlanma müddəti qurudlmuş əla növ malara üçün nə qədərdir (Çəki: 1)

- 1 ay
 - 12ay
 - 3 ay
 - 20 gün
 - 5 ay
-

Sual: İstehsal olunan gündən saxlanma müddəti qurudlmuş I növ malara üçün nə qədərdir (Çəki: 1)

- 1 ay
 - 12gün
 - 3 ay
 - 20 gün
 - 5 ay
-

Sual: Zavod şəraitində maya çıxımı neçə faiz təşkil edir (Çəki: 1)

- 34-50 faiz
 - 68-92% faiz
 - 10-25 faiz
 - 45-67 faiz
 - 93-96 faiz
-

Sual: Əhalinin qida məhsullarına olan tələbatını ödəmək və hazır məmulatın istehsal həcmi artırmaq üçün lazım olan zəruri şərtlər hansılardır? (Çəki: 1)

- məhsulu tez-tez istehsal etmək
 - iş saatını artırmaq
 - işçilərin sayını artırmaq lazımdır
 - müəssisənin xammalla tam təchiz edilməsi və ehtiyatların mövcudluğu
 - ehtiyatların mövcudluğu
-

Sual: Xammal növlərindən asılı olaraq qida sənayesi emal sahələri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
- 3
- 2

4

5

Sual: İstehsalın qeyri-axınlı təşkili üsulları dedikdə hansı istehsal üsulları nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- fasiləli və fasiləsiz
 - dəstəli və fərdi
 - ixtisaslaşdırılmış və koopertivləşdirilmiş
 - kombinəedilmiş və dəstəli
 - seriyalı və dəstəli
-

Sual: İstehsalın təşkilinin dəstəli üsulu hansı müəssislərdə tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- seriyalarla çoxlu miqdarda məhsullar buraxan müəssislərdə
 - geniş nomenklaturalı məhsullar hazırlayan müəssisələrdə
 - mövsümi işləyən müəssislərdə
 - qarışıq məhsul istehsal edən müəssisələrdə
 - ixtisaslaşdırılmış müəssisələrdə
-

Sual: Dəstəli istehsal üsulunun xarakter cəhəti hansıdır? (Çəki: 1)

- müəyyən dövüddən bir təkrarlanan məhsullar istehsalı
 - universal məhsullar istehsalı
 - istehsal olunan məhsul seriyalarla buraxılaraq müəyyən müddətdən bir təkrarlanır
 - təkrarlanmayan məhsullar istehsalı
 - qarışıq məhsullar istehsalı
-

Sual: Dəstədə olan hissələrin səmərəli ölçüsünün təyin edilməsində məqsəd nədir (Çəki: 1)

- istehsal prosesinin fasiləsizliyini təmin edir
 - axın xəttinin fasiləliyini təmin edir
 - istehsal prosesinin fasiləli olmasını təmin edir
 - yığılmaqda olan hissələri təmin edir
 - dəstədəki hissələrin səmərəli ölçüsünü təyin edir
-

Sual: Aşağıda verilənlərdən hansı dəstəli istehsal üsulunun səmərəliliyinin yüksəldiməsi yollarına aiddir? (Çəki: 1)

- avtomatlaşdırma
 - qrup halında emal üsulunun tətəbiqi
 - bitməmiş istehsalın həcmnin artması
 - emal ediləcək hissələrin eyniləşdirilməsi
 - əməliyyatların tipləşdirilməsi
-

Sual: Qrup istehsal üsulunun tətəbiqinin üstün cəhəti hansıdır? (Çəki: 1)

- emal ediləcək hissələrin keyfiyyətini yüksəldir
 - istehsal tsiklin müddəti çox olur
 - bitməmiş istehsal həcmnin artmasına gətirib çıxarır
 - alətlərdən istifadə şəraitini azalır
 - emal ediləcək hissələrin keyfiyyətini zəiflədir
-

Sual: Qrup istehsal üsulunun tətəbiqi zamanı maşın və avadanlıqların məhsuldarlığı neçə faiz artır? (Çəki: 1)

- 30-355
 - 20-25%
 - 40-45%
 - 35-40%
 - 20-30%
-

Sual: Hansı istehsal üsulun artırılmasında uiversal-yığma tərribat üsulundanda istifadə edilir? (Çəki: 1)

- dəstəli istehsal üsulu
 - fərdi istehsal üsulu
 - fasiləsiz istehsal üsulu
 - axınlı istehsal üsulu
 - ixtisaslaşdırılmış istehsal üsulu
-

Sual: Dəstəli üsuldən fərqli olaraq fərdi istehsal üsulunda sex və istehsal sahələri hansı proses üzrə təşkil edilir? (Çəki: 1)

- fiziki proses
 - texnoloji proses
 - kimyəvi proses
 - mexaniki proses
-

Sual: Fərdi istehsal üsulu hansı müəssisələrdə tətbiq olunur? (Çəki: 1)

- seriyalarla çoxlu miqdarda məhsullar buraxan müəssisələrdə
 - geniş nomenklaturalı məhsullar hazırlayan müəssisələrdə
 - mövsümi işləyən müəssisələrdə
 - qarışıq məhsul istehsal edən müəssisələrdə
 - ixtisaslaşdırılmış müəssisələrdə
-

Sual: Fərdi istehsal qüsurlu cəhəti aşağıda verilənlərdən hansıdır? (Çəki: 1)

- emal ediləcək hissələrin keyfiyyətini yüksəldir
 - istehsal tsiklin müddəti çox olur
 - istehsal tsiklin müddəti çox olur, bitməmiş istehsal həcmnin artmasına gətirib çıxarır
 - alətlərdən istifadə şəraiti azalır
 - emal ediləcək hissələrin keyfiyyətini zəiflədir
-

Sual: Fərdi istehsal üsulunu səmərəliliyinin artırılması hansı tədbirlə həyata keçirilir (Çəki: 1)

- emal ediləcək hissələrin eyniləşdirilməsi və standartlaşdırılması
 - emal ediləcək hissələrin müxtəlifliyi
 - emal ediləcək hissələrin qarışıqlığı
 - emal ediləcək hissələrin ixtisaslaşdırılması
 - emal ediləcək məhsulların miqdarının artımı
-

Sual: Çəvik avtomatlaşdırılmış istehsal nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- rəqəmli-proqramla idarə edilən avtomatik sistemlərdən ibarətdir
 - mexaniki proseslərdən ibarətdir
 - texnoloji idarə etmə sistemindən ibarətdir
 - mexanizimlər sistemindən ibarətdir
 - alət və avadanlıqlar ssitemindən ibarətdir
-

Sual: Çevik avtomatlaşdırılmış istehsalda əməliyyatlar necə yerinə yetirilir? (Çəki: 1)

- müxtəlif vaxtda əməliyyatlar yerinə yetirilir
- eyni vaxtda müxtəlif əməliyyatlar yerinə yetirilir
- bir məmulatın emalı bitdikdən sonra digərinə keçirilir
- emal ediləcək hissələr dəyişdirilir
- emal ediləcək məhsulların miqdarı artır

Sual: Çevik avtomatlaşdırılmış istehsaldan harda tətbiq edilir (Çəki: 1)

- ixtisaslaşdırılmış məmulatların hazırlanmasında
- müxtəlif növ məmulatların hazırlanmasında
- seriyalarla çoxlu miqdarda məhsullar buraxan müəssislərdə
- geniş nomenklaturalı məhsullar hazırlayan müəssislərdə
- mövsümi işləyən müəssislərdə

Sual: Avtomatlaşdırılmış istehsalın tətbiqi nəyə əsaslanır? (Çəki: 1)

- fiziki hadisələrə
- kimyəvi çevrilmələrə
- hesablama texnikasına
- mexanki hesabatlarla
- texnoloji proseslərə

Sual: Çevik avtomatlaşdırılmış istehsal sistemin ünsürləri hansılardır? (Çəki: 1)

- fərdi və dəstəli
- qarışıq və universal
- avtomatlaşdırılmış istehsal, çevik istehsalat kompleksi, çevik istehsal modulu
- fasiləli və fasiləsiz
- seriyalı, dəstəli, fərdi

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: МД-100 tipli unölçənin tutumu nə qədərdir (Çəki: 1)

- 1ton
- 350 kq
- 200kq
- 50 kq
- 100kq

Sual: МД-200 tipli unölçənin tutumu nə qədərdir (Çəki: 1)

- 1ton
- 350 kq
- 200kq
- 50 kq

100kq

Sual: 200kq tutumu olan unölçən hansıdır (Çəki: 1)

- M-111
 - МД-100
 - XE-160a
 - V-118
 - МД- 200
-

Sual: 100kq tutumu olan unölçən hansıdır (Çəki: 1)

- M-111
 - МД-100
 - XE-160a
 - V-118
 - МД- 200
-

Sual: Xəmirhazırlayan şobədə hansı tip avtomat suölçən cənlərdən istifadə edilir (Çəki: 1)

- A1-XBY-39 və M-111
 - МД-100 və МД- 200
 - ABБ-100M-1 və ABБ-200M
 - МД- 200vəV-118
 - XB və МД- 200
-

Sual: Xəmir hazırlamaq üçün istifadə olunan isti və soyuq suyun qarışıq temperaturu nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- 10-20 dərəcə
 - 20- 60 dərəcə
 - 100 dərəcə
 - 0 dərəcə
 - 90-100 dərəcə
-

Sual: Xəmirhazırlayan şobədə hansı tip duzdozalaşdırıcıdan istifadə edilir (Çəki: 1)

- M-111
 - МД-100
 - ABБ-100M-1
 - ACБ-200M
 - МД- 200
-

Sual: Membran-çəki dozalaşdırıcı stansiya nə üçün nəzərdə tutmuşdur (Çəki: 1)

- kütləyə görə maye mayaların, duz və şəkər məhlullarının və s. avtomatik dozalaşdırmaq üçün
 - xəmiri ölçmək üçün
 - soyuq suyun həcmi ölçmək üçün
 - duzdozalaşdırmaq üçün
 - isti suyun litrini ölçmək üçün
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiya neçə əsas hissədən ibarətdir (Çəki: 1)

- 7
- 5

- 2
 - 4
 - 1
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiya hansı hissələrdən ibarətdir (Çəki: 1)

- bak və əsas hissədən
 - bunkerdən və oturcaqdan
 - qarışdırıcıdan və kəsicidən
 - dozalaşdırıcı qurğudan
 - silosdan və qarışdırıcıdan
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakı neçə arakəsmə ilə kəsilmiş şöbələrdən ibarətdir (Çəki: 1)

- 6
 - 5
 - 3
 - 10
 - 8
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakının birinci şöbəsi nə üçün nəzərdə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- şəkər məhlulu üçün
 - duz məhlulu və ya maya üçün
 - elektrik avadanlığının blokunu yerləşdirmək üçün
 - su üçün
 - yağ üçün
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakının ikinci şöbəsi nə üçün nəzərdə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- şəkər məhlulu üçün
 - duz məhlulu və ya maya üçün
 - elektrik avadanlığının blokunu yerləşdirmək üçün
 - su üçün
 - yağ üçün
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakının üçüncü şöbəsi nə üçün nəzərdə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- şəkər məhlulu üçün
 - duz məhlulu və ya maya üçün
 - elektrik avadanlığının blokunu yerləşdirmək üçün
 - su üçün
 - yağ üçün
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakının dördüncü şöbəsi nə üçün nəzərdə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- şəkər məhlulu üçün
 - duz məhlulu və ya maya üçün
 - elektrik avadanlığının blokunu yerləşdirmək üçün
 - su üçün
 - yağ üçün
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakının beşinci şöbəsi nə üçün nəzərdə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- şəkər məhlulu üçün
- duz məhlulu və ya maya üçün

- elektrik avadanlığının blokunu yerləşdirmək üçün
 - su üçün
 - yağ üçün
-

Sual: Çörək zavodlarında hansı tip avtounölçənlərdən istifadə olunur (Çəki: 1)

- A1-ХБУ-39 və M-111
 - МД-100 və МД- 200
 - ХЕ-160a və МД- 200
 - МД- 200vəV-118
 - ХВ və МД- 200
-

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın qabarit ölçüləri nə qədərdir (Çəki: 1)

- 950x795x2014
 - 90x60x90
 - 70x80x90
 - 10x20x10
 - 5x10 x15
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın kütəlsi nə qədərdir (Çəki: 1)

- 500 kq
 - 300 kq
 - 1 ton
 - 100 kq
 - 10 kq
-

Sual: Xəmirin hazırlanması üçün tutmu neçə litr olan diyirləmə mexanizimli yoğurma maşınlarından istifadə edilir (Çəki: 1)

- 300 l
 - 200 l
 - 20 l
 - 30 l
 - 5 l
-

Sual: Çörəkbişirmə müəssislərində hansı tip xəmir yoğuran maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- M-111
 - T1-XT2A
 - АВБ-100М-1
 - АСБ-200М
 - МД- 200
-

Sual: Xəmirin hazırlanması üçün aqreqlərdə hansı tip fasiləsiz işləyən xəmiryoğuran maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- M-111
- T1-XT2A
- AB5-100M-1
- ACB-200M
- X-12

Sual: Xəmir hazırlayan aqreqlər neçə dozalaşdırıcı stansiyadan ibarətdir (Çəki: 1)

- üç
- iki
- dörd
- yeddi
- səkkiz

Sual: Xəmir hazırlayan aqreqlər neçəfasizləszi işləyən xəmiryoğuran maşından ibarətdir (Çəki: 1)

- üç
- iki
- dörd
- yeddi
- səkkiz

Sual: Fasiləsiz işləyən xəmiryoğuran maşınların yoğurma kamerasının tutmu hansı düsturla təyin edilir (Çəki: 1)

- $$V = \frac{P\tau}{3600\rho K_2}$$
- $$V_b = \frac{\mu_i \cdot 1000 D}{B_x \cdot 60(D-1)}$$
- $$P_2 = \pi g \cdot 60 / t_b$$
- $$P_x = \frac{\Delta N n_x}{K_M}$$
- $$X = \frac{i_{sut qr}}{M_t}$$

Sual: Xəmirin tezləşdirilmiş üsulla hazırlanması üçün çörək zavodlarında hansı tip xəmiryoğuran maşınlarından istifadə edilir (Çəki: 1)

- M-111
- T1-XT2A
- P3-XTI
- ACB-200M
- X-12

Sual: Çörəyin çıxımı –necə xarakterizə edilir (Çəki: 1)

- 100 kq undan və əlavə xammaldan alınan çörəyin miqdarı
- xəmirin rütubəti
- çörəyin saxlanılma vaxtı
- 5 kq un və 1 qr drojdan alınan çörəyin miqdarı
- un və sudan hazırlanan çörəyin miqdarı

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	30
Maksimal faiz	30
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Çörəyin çıxımı hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

- $V = \frac{P_T}{3600 \rho K_2}$
- $V_b = \frac{P_T \cdot 100 \tau L}{B_x \cdot 60 (D-1)}$
- $P_T = \pi g \cdot 60 / t_b$
- $B_x = \sum G \frac{100 - W_{rL}}{100 - W_T} \left(1 - \frac{\Delta G_H}{100}\right) \left(1 - \frac{\Delta G_B}{100}\right) \left(1 - \frac{\Delta G_S}{100}\right)$
- $X = \frac{i_{sutqr}}{M_T}$

Sual: Çörəyin hazırlanması zamanı unun miqdarı hansı formula ilə təyin edilir (Çəki: 1)

- $M = P \cdot 100 / B_x$
- $V_b = \frac{P_T \cdot 100 \tau L}{B_x \cdot 60 (D-1)}$
- $P_T = \pi g \cdot 60 / t_b$
- $B_x = \sum G \frac{100 - W_{rL}}{100 - W_T} \left(1 - \frac{\Delta G_H}{100}\right) \left(1 - \frac{\Delta G_B}{100}\right) \left(1 - \frac{\Delta G_S}{100}\right)$
- $X = \frac{i_{sutqr}}{M_T}$

Sual: Çörəyin hazırlanması zamanı əlavə xammalın miqdarı hansı formula ilə təyin edilir (Çəki: 1)

- $M = P \cdot 100 / B_x$
- $V_b = \frac{P_T \cdot 100 \tau L}{B_x \cdot 60 (D-1)}$
- $P_T = \pi g \cdot 60 / t_b$
- $B_x = \sum G \frac{100 - W_{rL}}{100 - W_T} \left(1 - \frac{\Delta G_H}{100}\right) \left(1 - \frac{\Delta G_B}{100}\right) \left(1 - \frac{\Delta G_S}{100}\right)$
- $G = Pp / B_x$

Sual: 100 kq undan xəmir çıxımı hansı formula ilə təyin edilir (Çəki: 1)

- $M = P \cdot 100 / B_x$
- $V_b = \frac{P_T \cdot 100 \tau L}{B_x \cdot 60 (D-1)}$
- $P_T = \pi g \cdot 60 / t_b$
- $G_{bt} = \frac{\sum G (100 - W_{cp})}{(100 - W_T)}$
- $G = Pp / B_x$

Sual: 100 kq undan (sudan başqa) hazırlanan xəmirin reseptura üzrə xammal miqdarı hansı formula ilə təyin edilir (Çəki: 1)

- $M = P \cdot 100 / B_x$
- $V_b = \frac{P_i \cdot 100 / B_x}{B_x \cdot 60 (D-1)}$
- $\sum G = M + G_1 + G_2 + G_3 + \dots + G_n$
- $G_{bt} = \frac{\sum G (100 - W_{cp})}{(100 - W_T)}$
- $G = Pp / B_x$
-

Sual: Xəmirdə xammalın nəmliyinin orta çəkisi hansı formula ilə təyin edilir (Çəki: 1)

- $M = P \cdot 100 / B_x$
- $W_{cp} = \frac{M W_m + r_1 W_1 + r_2 W_2 + r_3 W_3 + \dots + r_n W_n}{M + G_1 + G_2 + G_3 + \dots + G_n}$
- $\sum G = M + G_1 + G_2 + G_3 + \dots + G_n$
- $G_{bt} = \frac{\sum G (100 - W_{cp})}{(100 - W_T)}$
- $G = Pp / B_x$
-

Sual: Xəmirin nəmliyi hansı formula ilə təyin edilir (Çəki: 1)

- $M = P \cdot 100 / B_x$
- $W_{cp} = \frac{M W_m + r_1 W_1 + r_2 W_2 + r_3 W_3 + \dots + r_n W_n}{M + G_1 + G_2 + G_3 + \dots + G_n}$
- $\sum G = M + G_1 + G_2 + G_3 + \dots + G_n$
- $W_T = W_x + h$
- $G = Pp / B_x$
-

Sual: Xəmirin hazırlanması zamanı istifadə edilən suyun miqdarı hansı formula ilə təyin edilir (Çəki: 1)

- $M = P \cdot 100 / B_x$
- $B = G_T - \sum G$
- $\sum G = M + G_1 + G_2 + G_3 + \dots + G_n$
- $W_T = W_x + h$
- $G = Pp / B_x$
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının alınması texnoloji prosesin birinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- qida mühitinin hazırlanması
- anac və əmtəə mayasının yetişdirilməsi
- maya suspenziyasından əmtəə mayasının ayrılması
- preslənmiş mayanın formalaşması və qablaşdırılması
- mayanın qurudulması
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının alınması texnoloji prosesin ikinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- qida mühitinin hazırlanması
- anac və əmtəə mayasının yetişdirilməsi
- maya suspenziyasından əmtəə mayasının ayrılması
- preslənmiş mayanın formalaşması və qablaşdırılması
- mayanın qurudulması
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının alınması texnoloji prosesin üçüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- qida mühitinin hazırlanması
 - anac və əmtəə mayasının yetişdirilməsi
 - maya suspenziyasından əmtəə mayasının ayrılması
 - preslənmiş mayanın formalaşması və qablaşdırılması
 - mayanın qurudulması
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının alınması texnoloji prosesin dördüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- qida mühitinin hazırlanması
 - anac və əmtəə mayasının yetişdirilməsi
 - maya suspenziyasından əmtəə mayasının ayrılması
 - preslənmiş mayanın formalaşması və qablaşdırılması
 - mayanın qurudulması
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının alınması texnoloji prosesin beşinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- qida mühitinin hazırlanması
 - anac və əmtəə mayasının yetişdirilməsi
 - maya suspenziyasından əmtəə mayasının ayrılması
 - preslənmiş mayanın formalaşması və qablaşdırılması
 - mayanın qurudulması
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının alınması zamanı mayanın qurudulması texnoloji prosesin neçənci mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- birinci
 - ikinci
 - üçüncü
 - beşinci
 - altıncı
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının alınması zamanı preslənmiş mayanın formalaşması və qablaşdırılması texnoloji prosesin neçənci mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- birinci
 - ikinci
 - dördüncü
 - beşinci
 - altıncı
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının alınması zamanı maya suspenziyasından əmtəə mayasının ayrılması texnoloji prosesin neçənci mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- üçüncü
 - ikinci
 - dördüncü
 - beşinci
 - altıncı
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının alınması zamanı anac və əmtəə mayasının yetişdirilməsi texnoloji prosesin neçənci mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- üçüncü
- ikinci

- dördüncü
 - beşinci
 - altıncı
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının alınması zamanı qida mühitinin hazırlanması texnoloji prosesin neçənci mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- üçüncü
 - ikinci
 - dördüncü
 - birinci
 - altıncı
-

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması texnoloji prosesin birinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- seperatorlama ilə yetişmiş brajkadan mayanın çıxarılması
 - maya suspenziyasının yuyulması və mərkəzləşdirilməsi (yığılması)
 - mayanın tam yetişdirilməsi
 - mayanın sonuncu yuyulması və yığılması
 - mayanın preslənməsi, formalaşdırılması və qablaşdırılması
-

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması texnoloji prosesin ikinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- seperatorlama ilə yetişmiş brajkadan mayanın çıxarılması
 - maya suspenziyasının yuyulması və mərkəzləşdirilməsi (yığılması)
 - mayanın tam yetişdirilməsi
 - mayanın sonuncu yuyulması və yığılması
 - mayanın preslənməsi, formalaşdırılması və qablaşdırılması
-

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması texnoloji prosesin üçüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- seperatorlama ilə yetişmiş brajkadan mayanın çıxarılması
 - maya suspenziyasının yuyulması və mərkəzləşdirilməsi (yığılması)
 - mayanın tam yetişdirilməsi
 - mayanın sonuncu yuyulması və yığılması
 - mayanın preslənməsi, formalaşdırılması və qablaşdırılması
-

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması texnoloji prosesin dördüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- seperatorlama ilə yetişmiş brajkadan mayanın çıxarılması
 - maya suspenziyasının yuyulması və mərkəzləşdirilməsi (yığılması)
 - mayanın tam yetişdirilməsi
 - mayanın sonuncu yuyulması və yığılması
 - mayanın preslənməsi, formalaşdırılması və qablaşdırılması
-

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması texnoloji prosesin beşinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- seperatorlama ilə yetişmiş brajkadan mayanın çıxarılması
- maya suspenziyasının yuyulması və mərkəzləşdirilməsi (yığılması)
- mayanın tam yetişdirilməsi
- mayanın sonuncu yuyulması və yığılması

mayanın preslənməsi, formalaşdırılması və qablaşdırılması

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması texnoloji prosesin altıncı mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- seperatorlama ilə yetişmiş brajkadan mayanın çıxarılması
 - mayanın saxlanması
 - mayanın tam yetişdirilməsi
 - mayanın sonuncu yuyulması və yığılması
 - mayanın preslənməsi, formalaşdırılması və qablaşdırılması
-

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması zamanı mayanın saxlanması texnoloji prosesin neçənci mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- üçüncü
 - ikinci
 - dördüncü
 - birinci
 - altıncı
-

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması zamanı mayanın preslənməsi, formalaşdırılması və qablaşdırılması texnoloji prosesin neçənci mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- beşinci
 - ikinci
 - dördüncü
 - birinci
 - altıncı
-

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması zamanı mayanın sonuncu yuyulması və yığılması texnoloji prosesin neçənci mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- beşinci
 - ikinci
 - dördüncü
 - birinci
 - altıncı
-

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması zamanı mayanın tam yetişdirilməsi texnoloji prosesin neçənci mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- beşinci
 - ikinci
 - dördüncü
 - birinci
 - üçüncü
-

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması zamanı maya suspenziyasının yuyulması və mərkəzləşdirilməsi texnoloji prosesin neçənci mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- beşinci
 - ikinci
 - dördüncü
 - birinci
 - üçüncü
-

Sual: Spirt brajkasından mayalarının alınması zamanı seperatorlama ilə yetişmiş brajkadan mayanın çıxarılması texnoloji prosesin neçənci mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- beşinci
- ikinci
- dördüncü
- birinci
- üçüncü

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Xəmirdə qıcırma prosesi nəyin hesabına baş verir (Çəki: 1)

- temperaturanın yüksəlməsi hesabına baş verir
- mayaların, südturşusu və digər bakteriyaların həyat fəaliyyəti hesabına baş verir
- suyun codluğu hesabına baş verir
- onun sortuna əsasən baş verir
- onun saxlanma şəraitinə əsasən baş verir

Sual: Qıcırma zamanı xəmirə hansı hadisələr baş verir (Çəki: 1)

- mexaniki proseslər
- kimyəvi və mexaniki proseslər
- mikrobioloji və fermentativ proseslər
- kolloid proseslər
- mikrobioloji və fiziki proseslər

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin birinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, opananın və xəmirin qıcqırılması
- xammalı istehsalata hazırlamaq
- ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq
- formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
- formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıcırması

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin ikinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, opananın və xəmirin qıcqırılması
- xammalı istehsalata hazırlamaq
- ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq
- formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
- formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıcırması

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin üçüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, opananın və xəmirin qıçqırılması
- xammalı istehsalata hazırlamaq
- formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıçqırması
- formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
- ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin dördüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, opananın və xəmirin qıçqırılması
- xammalı istehsalata hazırlamaq
- formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıçqırması
- formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
- ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin beşinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, opananın və xəmirin qıçqırılması
- xammalı istehsalata hazırlamaq
- formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıçqırması
- formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
- ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq

Sual: Yeni məhsulun hazırlanılmasına və mənimsənilməsinə, geoloji –kəşfiyyat işlərinin aparılmasına və s. çəkilən xərclər necə adlanır? (Çəki: 1)

- "dəyişən xərclər"
- "sabit xərclər"
- "gələcək dövrlərin xərcləri"
- "natural xərclər"
- "xidməti xərclər"

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin yeddinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, opananın və xəmirin qıçqırılması
- formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıçqırması
- çörəyin soyudulması, çıxdaş edilməsi və saxlanması
- formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
- ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq

Sual: Çörəyin soyudulması, çıxdaş edilməsi və saxlanması çörəyin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- birinci mərhələsinə
 - ikinci mərhələsinə
 - üçüncü mərhələsi
 - yeddinci mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
-

Sual: Xəmir pəstahlarının hidrotermiki emalı və çörəyin bişirilməsi çörəyin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- birinci mərhələsinə
 - altıncı mərhələsinə
 - üçüncü mərhələsi
 - yeddinci mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
-

Sual: Sərmə -formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıçqırması çörəyin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- birinci mərhələsinə
 - altıncı mərhələsinə
 - üçüncü mərhələsi
 - yeddinci mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
-


Sual: Formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma çörəyin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- dördüncü mərhələsinə
 - altıncı mərhələsinə
 - üçüncü mərhələsi
 - yeddinci mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
-

Sual: Ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq çörəyin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- dördüncü mərhələsinə
 - altıncı mərhələsinə
 - üçüncü mərhələsi
 - yeddinci mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
-

BÖLMƏ: 0703

Ad	0703
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, oparanın və xəmirin qıçqırılması çörəyin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- dördüncü mərhələsinə
- altıncı mərhələsinə
- üçüncü mərhələsi
- yeddinci mərhələsi
- ikinci mərhələsi

Sual: Çörək zavodlarına neçə ton un tutan xüsusi un daşıyan avtomabillərində gətirirlər (Çəki: 1)

- 1-2 ton
- 7- 8 ton
- 20-30 ton
- 5-6 ton
- 100 ton

Sual: Unun saxlanması üçün həcmərin həcmi hansı formula ilə təyin edilir (Çəki: 1)

$$V = \frac{P\tau}{3600\rho K_2} \quad \text{○}$$

$$V_b = \frac{P_t \cdot 1000 D}{B_x \cdot 60(D-1)} \quad \text{○}$$

$$\frac{M_c \eta}{\rho} \quad \text{●}$$

$$\frac{\Delta N n_x}{K_M} \quad \text{○}$$

$$\frac{i_{sut qr}}{M_t} \quad \text{○}$$

Sual: Unun ayrı - ayrı növü üçün silosların sayı hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$$V = \frac{P\tau}{3600\rho K_2} \quad \text{○}$$

$$V_b = \frac{P_t \cdot 1000 D}{B_x \cdot 60(D-1)} \quad \text{○}$$

$$V = \frac{M_c \eta}{\rho} \quad \text{○}$$

$$N = \frac{M_c \eta}{Q} \quad \text{●}$$

$$X = \frac{i_{sut qr}}{M_t} \quad \text{○}$$

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Makron fabriklərində birgünlük istehsal gücü hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$$\dot{I} = (C_s - C_p) D_p$$

$$i_{il}$$

$$\dot{I}_{sut} = T$$

$$T = K / \dot{I}_s$$

$$K = K_{kap} / M$$

$$K = (K_{kap} + M) + 1$$

Sual: Makaron məmullatlarının hazırlanması üçün lazım olan avtomatik konveyer (axın) xətlərinin miqdarı hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$$\dot{I} = (C_s - C_p) D_p$$

$$i_{il}$$

$$\dot{I}_{sut} = T$$

$$T = K / \dot{I}_s$$

$$X = \frac{\dot{I}_{sut\ qr}}{M_r}$$

$$K = (K_{kap} + M) + 1$$

Sual: Bir həftə ərzində müxtəlif növün məmullatlarının hazırlanmasında xəttin məşğul olduğu növbənin miqdarı hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$$\dot{I} = (C_s - C_p) D_p$$

$$i_{il}$$

$$\dot{I}_{sut} = T$$

$$T = K / \dot{I}_s$$

$$X = \frac{\dot{I}_{sut\ qr}}{M_r}$$

$$K = \frac{bnc}{100}$$

Sual: Makaron məmullatlarının ayri növün hazırlanmasının faiz nisbəti hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$$c = \frac{b_1 100}{b_2}$$

$$i_{il}$$

$$\dot{I}_{sut} = T$$

$$T = K / \dot{I}_s$$

$$X = \frac{\dot{I}_{sut\ qr}}{M_r}$$

$$K = \frac{bnc}{100}$$

Sual: Makaron məmullatların hər növü üzrə layihələndirilən müəssisənin faktiki istehsal gücün hansı ifadə ilə təyin edilir . (Çəki: 1)

$$c = \frac{b_1 100}{b_2}$$

$$i_{il}$$

$$\dot{I}_{sut} = T$$

$$M_{sut} = \frac{M_r K}{n}$$

$$X = \frac{I_{sut\ qr}}{M_t}$$

$$K = \frac{bnc}{100}$$

Sual: Yumurta zənginləşdiriciləri və başqa əlavələrin tətbiqi olmadan makaron məmulatlarının hazırlanması zamanı unun xərcinin plan norması hansı ifadə ilə təyin edilir . (Çəki: 1)

$$c = \frac{b_1 100}{b_2}$$

$$H_{m,plan} = Z_t + U_i + D_i$$

$$M_{sut} = \frac{M_t K}{n}$$

$$X = \frac{I_{sut\ qr}}{M_t}$$

$$K = \frac{bnc}{100}$$

Sual: Makaron məmulatının hazırlanması üçün xammalın texnoloji xərcləri hansı ifadə ilə təyin edilir . (Çəki: 1)

$$Z_f = \frac{100 - W_{max}}{100} W_u$$

$$H_{m,plan} = Z_t + U_i + D_i$$

$$M_{sut} = \frac{M_t K}{n}$$

$$X = \frac{I_{sut\ qr}}{M_t}$$

$$K = \frac{bnc}{100}$$

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: 1 ton yumurtalı makaron məmulatının hazırlanmasına sərf olunan una zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda unun miqdarı nə qədər azalır (Çəki: 1)

29,2 kq/t

44,4kq/t

23kq/t

11kq/t

84,4kq/t

Sual: 1 ton yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulatının hazırlanmasına sərf olunan una zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda unun miqdarı nə qədər azalır (Çəki: 1)

- 29,2 kq/t
- 44,4kq/t
- 23kq/t
- 11kq/t
- 84,4kq/t

Sual: 1 ton tomat makaron məmulatının hazırlanmasına sərf olunan una zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda unun miqdarı nə qədər azalır (Çəki: 1)

- 29,2 kq/t
- 44,4kq/t
- 23kq/t
- 11kq/t
- 84,4kq/t

Sual: 1 ton südlü makaron məmulatının hazırlanmasına sərf olunan una zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda unun miqdarı nə qədər azalır (Çəki: 1)

- 29,2 kq/t
- 44,4kq/t
- 23kq/t
- 11kq/t
- 84,4kq/t

Sual: 1 ton uşaq qidası üçün makaron məmulatının hazırlanmasına sərf olunan una zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda unun miqdarı nə qədər azalır (Çəki: 1)

- 29,2 kq/t
- 44,4kq/t
- 23kq/t
- 11kq/t
- 84,4kq/t

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı məmulatın hazırlanması sərf olunan unun miqdarı zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda 84,4kq/t azalır (Çəki: 1)

- yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulat
- yumurtalı makaron məmulatlar
- tomatlı makaron məmulatlarının
- südlü makaron məmulatları
- uşaq qidası üçün makaron məmulatı

Sual: Hansı məmulatın hazırlanması sərf olunan unun miqdarı zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda 11 kq/t azalır (Çəki: 1)

- yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulat
 - yumurtalı makaron məmulatlar
 - tomatlı makaron məmulatlarının
 - südlü makaron məmulatları
 - uşaq qidası üçün makaron məmulatı
-

Sual: Hansı məmulatın hazırlanması sərf olunan unun miqdarı zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldığıda 23 kq/t azalır (Çəki: 1)

- yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulat
 - yumurtalı makaron məmulatlar
 - tomatlı makaron məmulatlarının
 - südlü makaron məmulatları
 - uşaq qidası üçün makaron məmulatı
-

Sual: Hansı məmulatın hazırlanması sərf olunan unun miqdarı zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldığıda 44,4 kq/t azalır (Çəki: 1)

- yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulat
 - yumurtalı makaron məmulatlar
 - tomatlı makaron məmulatlarının
 - südlü makaron məmulatları
 - uşaq qidası üçün makaron məmulatı
-

Sual: Hansı məmulatın hazırlanması sərf olunan unun miqdarı zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldığıda 29,2 kq/t azalır (Çəki: 1)

- yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulat
 - yumurtalı makaron məmulatlar
 - tomatlı makaron məmulatlarının
 - südlü makaron məmulatları
 - uşaq qidası üçün makaron məmulatı
-

Sual: Makaron məmulatlarının kütləvi növləri neçə tip axın xətlərində istehsal edilir (Çəki: 1)

- üç
 - dörd
 - beş
 - on
 - yeddi
-

Sual: Qısa makaron məmulatları hansı axın xəttində istehsal edilir (Çəki: 1)

- konveyerli və yaxud barabanlı quruducuları olan xətlərdə
 - silindrik kasetlərdə və yaxud bastunlarda –nazik metallik borularda qurudulan xətlərdə
 - vərdənli qurudulan xətlərdə
 - silindrik kasetlərdə və barabanlı quruducuları olan xətlərdə
 - oval qurudulan xətlərdə
-

Sual: Uzun makaron məmulatları hansı axın xəttində istehsal edilir (Çəki: 1)

- konveyerli və yaxud barabanlı quruducuları olan xətlərdə
- silindrik kasetlərdə və yaxud bastunlarda –nazik metallik borularda qurudulan xətlərdə
- vərdənli qurudulan xətlərdə
- silindrik kasetlərdə və barabanlı quruducuları olan xətlərdə
- oval qurudulan xətlərdə

Sual: Slindrik kasetlərdə və yaxud bastunlarda –nazik metallik borularda qurudulan xətlərdə makaron məmulatının hansı növü istehsal edilir (Çəki: 1)

- uzun makaron məmulatlarının
 - qısa makaron məmulatlarının
 - yumaqlar şəklində makaron məmulatlarının
 - yuvalar şəklində makaron məmulatlarının
 - yarpaq şəklində makaron məmulatlarının
-

Sual: Konveyerli və yaxud barabanlı quruducuları olan xətlərdə makaron məmulatının hansı növü istehsal edilir (Çəki: 1)

- uzun makaron məmulatlarının
 - qısa makaron məmulatlarının
 - yumaqlar şəklində makaron məmulatlarının
 - yuvalar şəklində makaron məmulatlarının
 - yarpaq şəklində makaron məmulatlarının
-

Sual: Makaron məmulatının xəmiri hazırlandıqda nəmliyi 15% olan una su əlavə edildikdə qarışıqın nəmliyi neçə faiz olur (Çəki: 1)

- 29,5-31,0 faiz
 - 3-5 faiz
 - 15-20 faiz
 - 8-9 faiz
 - 42 faiz
-

Sual: Makaron məmulatının yoğurulmasının birinci mərhələsi necə həyata keçirilir (Çəki: 1)

- komponentlərin ilkin qarışdırılması
 - su un hissəciklərinin daxilinə diffuziya edir
 - suda həll olan maddələr həll olur
 - zülallar və karbohidratlar çıxır
 - suyun miqdarı azalır
-

Sual: Makaron məmulatının yoğurulmasının ilkin mərhələsi zamanı aşağıda göstərilən proseslərdən hansı baş verir (Çəki: 1)

- unun rəngi qaralır
 - unun quru, bərk kimyəvi birləşmələrinin və xəmirin kolloid sisteminin əmələ gəlməsi baş verir
 - xəmirə sarımtıl ləkələr əməl gəlir
 - su un hissəciklərinin daxilinə diffuziya edir unun tərkibinə daxil olan suda həll olan maddələr həll olur, zülallar və karbohidratlar çıxır
 - xəmir şişir
-

Sual: Makaron məmulatının yoğurulmasının ikinci mərhələsi zamanı aşağıda göstərilən proseslərdən hansı baş verir (Çəki: 1)

- unun rəngi qaralır
- unun quru, bərk kimyəvi birləşmələrinin və xəmirin kolloid sisteminin əmələ gəlməsi baş verir
- xəmirə sarımtıl ləkələr əməl gəlir
- su un hissəciklərinin daxilinə diffuziya edir unun tərkibinə daxil olan suda həll olan maddələr həll olur, zülallar və karbohidratlar çıxır
- xəmir şişir

Sual: Makaron məmulatının pəstahı ikin qurumada neçə müddət qalır (Çəki: 1)

- 3 saat
 - 1,5-2 saat
 - 24 saat
 - 25-30 dəq
 - 5-6 saat
-

Sual: İlk qurudulma hansı proseslərin baş verməsinin qarşısını alır (Çəki: 1)

- susuzlaşdırılmasının qarşısı alınır
 - rənginin tündlüyün qarşısı alınır
 - turşulaşmasının , kiflənməsinin və dartılmasının qarşısı alınır
 - yumşaqlığını qarşısını alır
 - heç bir proses baş vermir
-

Sual: Makaron məmulatının pəstahlarının çatlamasının və əyilməsinin qarşısını almaq üçün nə etmək lazımdır (Çəki: 1)

- qurutmanı uzun müddətdə aparmaq, pəstahın səthindən buxarlanma sürətinin azaldılması tələb olunur
 - qurutma tez bir zamanda bitməlidir
 - qurutma zamanı temperatur yüksək olmalıdır
 - qurutma zamanı otqa havalandırılmalıdır
 - pəstahın səthindən buxarlanma sürətinin artırılması tələb olunur
-

Sual: Qurudulmuş xəmir pəstahlarının soyudulması zamanı, onların formasının saxlanması üçün nə edirlər (Çəki: 1)

- pəstahın səthindən buxarlanma sürəti artırılır
 - makaron məmulatlarının uyğun qurğularda saxlanması və yaxud stabilləşdirilməsi əməliyyatlarını tətbiq edirlər
 - qurutmanı uzun müddətdə aparmaq, pəstahın səthindən buxarlanma sürətinin azaldılır
 - qurutma tez bir zamanda bitirilir
 - qurutma zamanı temperatur yüksək olmalıdır
-

Sual: Makaron məmulatını uzun müddət saxlamaq üçün nəmlik nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- 20 faiz
 - 17 faiz
 - 17 faiz
 - 2 faiz
 - 30 faiz
-

Sual: Makaron məmulatlarının istehsalında -xammalı istehsalata hazırlamaq –saxlamaq, qarışdırmaq, unun ələnməsi və dozalaşdırılması; suyun və zənginləşdirici əlavələrin hazırlanması əməliyyatları hansı mərhələyə aiddir (Çəki: 1)

- ikinci mərhələyə
 - birinci mərhələyə
 - üçüncü mərhələyə
 - dördüncü mərhələyə
 - beşinci mərhələyə
-

Sual: Makaron məmulatlarının istehsalında --resept komponentlərinin dozalaşdırılması və qarışdırılması; xırda şəkilli qarışıqı vakkumlaşdırmaq əməliyyatları hansı mərhələyə aiddir (Çəki: 1)

- ikinci mərhələyə
- birinci mərhələyə
- üçüncü mərhələyə
- dördüncü mərhələyə
- beşinci mərhələyə

Sual: Makaron məmulatlarının istehsalında xəmirin yoğurulması və preslənməsi; nəm xəmir pəstahlarının formalaşması və kəsilməsi əməliyyatları hansı mərhələyə aiddir (Çəki: 1)

- ikinci mərhələyə
- birinci mərhələyə
- üçüncü mərhələyə
- dördüncü mərhələyə
- beşinci mərhələyə


Sual: Makaron məmulatlarının istehsalında xəmir pəstahlarının qurudulması və soyudulması əməliyyatları hansı mərhələyə aiddir (Çəki: 1)

- ikinci mərhələyə
- birinci mərhələyə
- üçüncü mərhələyə
- dördüncü mərhələyə
- beşinci mərhələyə

Sual: Makaron məmulatlarının istehsalında makaron məmulatlarının qablaşdırmaya hazırlanması, məmulatı istehlak və ticarət taralarında qablaşdırmaq əməliyyatları hansı mərhələyə aiddir (Çəki: 1)

- ikinci mərhələyə
- birinci mərhələyə
- üçüncü mərhələyə
- dördüncü mərhələyə
- beşinci mərhələyə

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İçliyi olan vafelinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin birinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- xammalı istehsala hazırlamaq
- vafli xəmirinin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması
- içliyin hazırlanması
- vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək

vafli vərəqələrini soyutmaq

Sual: İçliyi olan vafelinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ikinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- xammalı istehsala hazırlamaq
 - vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək
 - içliyin hazırlanması
 - vafli xəminin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması
 - vafli vərəqələrini soyutmaq
-

Sual: İçliyi olan vafelinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin üçüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- xammalı istehsala hazırlamaq
 - vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək
 - içliyin hazırlanması
 - vafli xəminin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması
 - vafli vərəqələrini soyutmaq
-

Sual: İçliyi olan vafelinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin dördüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- xammalı istehsala hazırlamaq
 - vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək
 - içliyin hazırlanması
 - vafli xəminin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması
 - vafli vərəqələrini soyutmaq
-

Sual: İçliyi olan vafelinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin beşinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- xammalı istehsala hazırlamaq
 - vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək
 - içliyin hazırlanması
 - vafli xəminin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması
 - vafli vərəqələrini soyutmaq
-

Sual: İçliyi olan vafelinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin altıncı mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- vafli bloklarını hazırlamaq
 - vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək
 - içliyin hazırlanması
 - vafli xəminin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması
 - vafli vərəqələrini soyutmaq
-

Sual: İçliyi olan vaflinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin yeddinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- vafli bloklarından pəstahlar kəsmək
- vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək
- içliyin hazırlanması
- vafli xəmirinin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması
- vafli vərəqlərini soyutmaq

Sual: İçliyi olan vaflinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin səkkizinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- vafli istehlak və ticarət taralarında qablaşdırmaq
- vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək
- içliyin hazırlanması
- vafli bloklarından pəstahlar kəsmək
- vafli vərəqlərini soyutmaq

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Baranki məhsullarını yoğurmaq üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- TM-63
- T1-XT2A
- АВБ-100М-1
- АСБ-200М
- МД- 200

Sual: Silosların ümumi həcmi hansı ifadə ilə təyin edilir (Çəki: 1)

- $V = \frac{P_T}{3600 \rho K_z}$
- $V_b = \frac{P_c \cdot 100 \pi D}{B_z \cdot 60 (D-1)}$
- $V_{zm} = \sum \frac{M_c \eta}{\rho}$
- $N = \frac{M_c \eta}{\rho}$
- $X = \frac{i_{sut} q r}{M_t}$

Sual: Mayalı konsentratın saxlanması üçün süd tankları tutumu hansı ifadə ilə təyin edilir (Çəki: 1)

- $V = \frac{P_T}{3600 \rho K_z}$

$$V_b = \frac{P_c \cdot 100000}{B_x \cdot 60(D-1)}$$

$$V_{im} = \sum \frac{M_c \eta}{\rho}$$

$$N = \frac{M_c \eta}{\rho}$$

$$V_{maya} = \frac{M_{maya}^c K_{xp}}{c_{maya}}$$

Sual: Maye piy (marqarin, bitkinin, çörəkçinin yağları) saxlanması üçün həcmənin həcmi hansı ifadə ilə təyin edilir (Çəki: 1)

$$V_{piy} = \frac{M_{piy}^c K_{xp}}{d}$$

$$V_b = \frac{P_c \cdot 100000}{B_x \cdot 60(D-1)}$$

$$V_{im} = \sum \frac{M_c \eta}{\rho}$$

$$N = \frac{M_c \eta}{\rho}$$

$$V_{maya} = \frac{M_{maya}^c K_{xp}}{c_{maya}}$$

Sual: İçliyi olan vafelinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin doqquzuncu mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- vafli bloklarını hazırlamaq
- vafli istehlak və ticarət taralarında qablaşdırmaq
- içliyin hazırlanması
- vafli bloklarından pəstahlar kəsmək
- vafli vərəqələrini soyutmaq

Sual: Xammalı istehsalda hazırlamaq; saxlamaq; qarışdırmaq, unu ələmək və dozalaşdırmaq vafelinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- birinci mərhələsinə
- ikinci mərhələsinə
- üçüncü mərhələsi
- yeddinci mərhələsi
- beşinci mərhələsi

Sual: Vafli xəmrinin hazırlanması: onun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması vafelinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- birinci mərhələsinə
- ikinci mərhələsinə
- üçüncü mərhələsi
- yeddinci mərhələsi
- beşinci mərhələsi

Sual: İçliyin hazırlanması: yağ, şəkər kirşanı və emulsiyanı dozalaşdırmaq; içliyi yoğurmaq vafelinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- birinci mərhələsinə
- ikinci mərhələsinə
- üçüncü mərhələsi

- yeddinci mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
-

Sual: Vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək vaflinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- dördüncü mərhələsinə
 - ikinci mərhələsinə
 - üçüncü mərhələsi
 - yeddinci mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
-

Sual: Vafli vərəqlərini soyutmaq vaflinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- dördüncü mərhələsinə
 - ikinci mərhələsinə
 - üçüncü mərhələsi
 - yeddinci mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
-

Sual: Vafli bloklarını hazırlamaq vaflinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin hansı mərhələsinə aiddir (Çəki: 1)

- dördüncü mərhələsinə
 - ikinci mərhələsinə
 - altıncı mərhələsi
 - yeddinci mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatlarda xammalı çətdirmək üçün vaqonların sayı hansı düsturla hesablanır (Çəki: 1)

$$V_{Pb} = \frac{M_{Pb}^f \cdot K_{tXP}}{d} \quad \text{○}$$
$$V_b = \frac{P_c \cdot 1000 \pi \pi}{B_k \cdot 60 (D-1)} \quad \text{○}$$
$$N = \frac{F_c t_k}{g_b} \quad \text{●}$$
$$N = \frac{M_c \cdot \eta}{Q} \quad \text{○}$$
$$V_{maya} = \frac{M_{maya}^c \cdot K_{tXP}}{r_{maya}} \quad \text{○}$$

Sual: Baranki və suxarı məmulatları müəssisədə neçə gün qala bilər (Çəki: 1)

- 3-4 gün
 - 10 gün
 - 5 -6 gün
 - 7- 8 gün
 - bir ay
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatların saxlanması üçün lazım olan taranın miqdarı hansı düsturla hesablanır (Çəki: 1)

$$V_{p\dot{y}} = \frac{M_{tily}^{C} K t_{xp}}{d}$$

$$V_b = \frac{P_c \cdot 100 r r}{B_x \cdot 60 (D-1)}$$

$$N = \frac{M_c \cdot \eta}{Q}$$

$$N = \frac{P_c t_x}{g b}$$

$$V_{maya} = \frac{M_{maya}^{C} K t_{xp}}{r_{maya}}$$

Sual: Unlu qənnadı məmulatları bişirilən sobaların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır (Çəki: 1)

$$V_{p\dot{y}} = \frac{M_{tily}^{C} K t_{xp}}{d}$$

$$p = \frac{N n g_c 60}{t_c}$$

$$N = \frac{M_c \cdot \eta}{Q}$$

$$N = \frac{P_c t_x}{g b}$$

$$V_{maya} = \frac{M_{maya}^{C} K t_{xp}}{r_{maya}}$$

Sual: Krekerin çeşidi hansı xarakteristikasına görə bir birindən fərqlənir (Çəki: 1)

- xəmirin hazırlanma üsuluna görə
- axın xəttinin müxtəlifliyinə görə
- yağın müxtəlifliyinə görə
- unun növünə görə
- bişmə dərəcəsinə görə

Sual: Peçenyenin insan orqanizmi tərəfindən həzm edilməsi və tam dəyərliliyi hansı göstəricilərdən asılıdır (Çəki: 1)

- axın xəttinin və bişmə dərəcəsinin müxtəlifliyindən
- məhsulun kövrəkliyi və müəyyən miqdarda su udmasından
- tərkibindəki yağın və unun növündən
- unun növündən
- bişmə dərəcəsinə görə

Sual: Peçenyeni hansı növ undan hazırlanması daha məqsəd uyğundur (Çəki: 1)

- I növ undan
- əla növündən
- yapışqanlılığı az olan undan
- kəpəkli undan
- çovdar unundan

Sual: Krekerin hansı undan hazırlanması daha məqsəd uyğundur (Çəki: 1)

- yapışqanlılığı çox olan undan
- əla növündən
- yapışqanlılığı az olan undan
- kəpəkli undan
- çovdar unundan

Sual: Yapışqanlılığı çox olan undan peçenye hazırladıqda hansı qüsyrlar baş verir (Çəki: 1)

- köpük alınmır
 - deformasiyaya uğramır
 - səthi qaralır
 - səthi qeyri hamar olur
 - bərk bişmiş olur
-

Sual: Hansı undan peçenye hazırladıqda, peçenye deformasiya olunmuş alınır (Çəki: 1)

- yapışqanlılığı çox olan undan
 - əla növundan
 - yapışqanlılığı az olan undan
 - kəpəkli undan
 - çovdar unundan
-

Sual: Hansı undan peçenye hazırladıqda, peçenyenin səthi qeyri hamar alınır (Çəki: 1)

- yapışqanlılığı çox olan undan
 - əla növundan
 - yapışqanlılığı az olan undan
 - kəpəkli undan
 - çovdar unundan
-

Sual: Hansı undan peçenye hazırladıqda, peçenye köpüklü alınır (Çəki: 1)

- çovdar unundan
 - əla növ undan
 - yapışqanlılığı az olan undan
 - I növ undan
 - yapışqanlılığı çox olan undan
-

Sual: Duzlu xəmirin keyfiyyətinin yaxşılaşdırılmasının effektiv üsulu hansıdır (Çəki: 1)

- yüksək temperaturu və prosesin müddəti
 - aşağı temperatura
 - xəmirin üst-üstə yayılması zamanı aralarına yağ qatının qoyulması
 - az miqdarda şəkərin və yağın olması
 - yüksək nəmlik
-

Sual: Kreker xəmirin saxlanması müddəti hansı xarakteristikadan asılıdır (Çəki: 1)

- yüksək temperaturadan
 - aşağı temperaturadan
 - xəmirdə olan yapışqanın miqdarından
 - az miqdarda şəkərin olmasından
 - yüksək nəmlikdən
-

BÖLMƏ: 0903

Ad 0903

Suallardan 29

Maksimal faiz 29

Sualları qarışdırmaq



Sual: Vafli məmulatlarının bişirilmə temperaturası neçə dərəcədir (Çəki: 1)

- 90-100 dərəcə
 - 170-210 dərəcə
 - 30-40 dərəcə
 - 90-100 dərəcə
 - 140-160 dərəcə
-

Sual: Vafli təbəqələrinin bişirilmə müddəti nə qədərdir (Çəki: 1)

- 10-15 dəqiqə
 - 2-3 dəqiqə
 - 5 dəqiqə
 - 10 dəqiqə
 - 1 saat
-

Sual: Bişirilmiş vafli vərəqinin nəmliyi nə qədərdir (Çəki: 1)

- 10 faiz
 - 2-3 faiz
 - 0,3-0,7 faiz
 - 0,7-1,3 faiz
 - 10-12faiz
-

Sual: Bişirilmiş vafli vərəqinin kütləsi nəqədərdir (Çəki: 1)

- 10-20 qram
 - 50 qram
 - 60 qram
 - 1 kq
 - 48-52 qram
-

Sual: Bitki mənşəli yağlar istehsal edilərkən yağlı bitki xammallarında hansı proseslər baş verir? (Çəki: 1)

- Biokimyəvi – mikrobioloji
 - Fiziki – kimyəvi
 - İstilik – fiziki
 - Bakterioloji – fiziki
 - Mexaniki – hidromexaniki
-

Sual: Yağlı bitki xammallarında bu qrup proseslərin baş verməsi, onlardan yağ istehsalını şərtləndirir: (Çəki: 1)

- Mexaniki – hidromexaniki
 - Kütlə mübadiləsi – istilik
 - Fiziki – mexaniki
 - Fiziki – kimyəvi
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Kreker xəmirində olan yapışqanın miqdarından asılı olaraq onun saxlanılmasının cəm müddəti nə qədər ola bilər (Çəki: 1)

- 1-2 saata qədər
 - 2-3 qədər
 - 50 dəq
 - 40-45 dəq
 - 4 saat
-

Sual: Duzlu xəmiri saxladıqda nəticədə nə baş verir (Çəki: 1)

- deformasiyanın elastik toplananı azalır, plastik toplanması isə artır
 - temperatura azalır
 - temperatura yüksəlir
 - şəkərin miqdarı azalır , temperatura yüksəlir
 - nəmlik yüksəlir, temperatura azalır
-

Sual: Duzlu xəmirin sxalanması müddəti hansı istehsal şəraitində azaldılır (Çəki: 1)

- fasiləli axın istehsalı şəraitində
 - avtomatlaşdırılmış istehsal şəraitində
 - mexanikləşdirilmiş istehsal şəraitində
 - fasiləsiz axın istehsalı şəraitində
 - qeyri mexanikləşdirilmiş istehsal şəraitində
-

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin birinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- emulsiyanın hazırlanması
 - xammali istehsala hazırlamaq
 - resept komponentlərinin dozalaşdırılması
 - xəmirin yoğurulması
 - kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanması
-

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin ikinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- emulsiyanın hazırlanması
 - xammali istehsala hazırlamaq
 - resept komponentlərinin dozalaşdırılması
 - xəmirin yoğurulması
 - kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanması
-

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin üçüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- emulsiyanın hazırlanması
 - xammali istehsala hazırlamaq
 - resept komponentlərinin dozalaşdırılması
 - xəmirin yoğurulması
 - kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanması
-

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin dördüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- emulsiyanın hazırlanması
 - xammali istehsala hazırlamaq
 - resept komponentlərinin dozalaşdırılması
 - xəmir qatlarını yaymaq və üst-üstə yığmaq yolu ilə çoxqatlı təbəqə hazırlamaq
 - xəmirin yoğurulması
-

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin beşinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- emulsiyanın hazırlanması
 - xammali istehsala hazırlamaq
 - resept komponentlərinin dozalaşdırılması
 - xəmirin yoğurulması
 - kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanması
-

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin altıncı mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- emulsiyanın hazırlanması
 - kreker maye xəmirinin qıcıqırılması və fermentləşməsi üçün saxlanması
 - resept komponentlərinin dozalaşdırılması
 - xəmirin yoğurulması
 - kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanması
-

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin yeddinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- emulsiyanın hazırlanması
 - kreker maye xəmirinin qıcıqırılması və fermentləşməsi üçün saxlanması
 - xəmir qatlarını yaymaq və üst-üstə yığmaq yolu ilə çoxqatlı təbəqə hazırlamaq
 - xəmirin yoğurulması
 - kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanması
-

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin səkkizinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- çoxqatlı təbəqəni kolibirləşdirmək və xəmir pəstahlarını formalaşdırmaq
 - kreker maye xəmirinin qıcıqırılması və fermentləşməsi üçün saxlanması
 - xəmir qatlarını yaymaq və üst-üstə yığmaq yolu ilə çoxqatlı təbəqə hazırlamaq
 - xəmirin yoğurulması
 - kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanması
-

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin doqquzuncu mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- çoxqatlı təbəqəni kolibirləşdirmək və xəmir pəstahlarını formalaşdırmaq
 - kreker maye xəmirinin qıcıqırılması və fermentləşməsi üçün saxlanması
 - xəmir qatlarını yaymaq və üst-üstə yığmaq yolu ilə çoxqatlı təbəqə hazırlamaq
 - hazır məmulatın istehlak və ticarət taralarında qablaşdırılması
 - kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanması
-

Sual: Hazır məmulatın istehlak və ticarət taralarında qablaşdırılması kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- doqquzuncu mərhələsi
 - altıncı mərhələsi
 - yeddinci mərhələsi
 - birinci mərhələsi
 - ikinci mərhələsi
-

Sual: Çoxqatlı təbəqəni kolibirləşdirmək və xəmir pəstahlarını formalaşdırmaq kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- yeddinci mərhələsi
 - səkkizinci mərhələsi
 - altıncı mərhələsi
 - birinci mərhələsi
 - ikinci mərhələsi
-

Sual: Xəmir qatlarını yaymaq və üst-üstə yığmaq yolu ilə çoxqatlı təbəqə hazırlamaq kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- yeddinci mərhələsi
 - səkkizinci mərhələsi
 - altıncı mərhələsi
 - birinci mərhələsi
 - ikinci mərhələsi
-

Sual: Kreker maye xəmirinin qıcıqırılması və fermentləşməsi üçün saxlanması kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- yeddinci mərhələsi
 - səkkizinci mərhələsi
 - altıncı mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
 - ikinci mərhələsi
-

Sual: Relaksasiya üçün uzanmış (dartılmış) və kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanması kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- yeddinci mərhələsi
 - səkkizinci mərhələsi
 - dördüncü mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
 - ikinci mərhələsi
-

Sual: Xəmirin yoğurulması kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- yeddinci mərhələsi
 - səkkizinci mərhələsi
 - dördüncü mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
 - ikinci mərhələsi
-

Sual: Emulsiyanın hazırlanması kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- üçüncü mərhələsi
 - səkkizinci mərhələsi
 - dördüncü mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
 - ikinci mərhələsi
-

Sual: Resept komponentlərinin dozalaşdırılması kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- üçüncü mərhələsi
 - səkkizinci mərhələsi
 - dördüncü mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
 - ikinci mərhələsi
-

Sual: Xammalı istehsala hazırlamaq kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- üçüncü mərhələsi
 - birinci mərhələsi
 - dördüncü mərhələsi
 - beşinci mərhələsi
 - ikinci mərhələsi
-


Sual: Dartılmış xəmirin yoğurulması neçə müddətdə həyata keçirilir (Çəki: 1)

- 10-15 dəqiqə ərzində
 - 1 saat ərzində
 - 15-18 dəqiqə ərzində
 - 2-5 dəqiqə ərzində
 - 20-25 dəqiqə ərzində
-

Sual: Əla növ mayalarda nəmliyin miqdarı neçə faizdir (Çəki: 1)

- 10 faiz
 - 45 faiz
 - 30 faiz
 - 8 faiz
 - 18 faiz
-

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İldə 20-40 min ton qida konsentratı istehsal edən müəssisələr hansı tip müəssisə aiddir (Çəki: 1)

- kiçik istehsal güclü müəssisə
 - orta güclü güclü müəssisə
 - böyük güclü müəssisə
 - mövsümi işləyən müəssisə
 - gün aşırı işləyən müəssisələr
-

Sual: İldə 8 -20 min ton qida konsentratı istehsal edən müəssisələr hansı tip müəssisə aiddir (Çəki: 1)

- kiçik istehsal güclü müəssisə
 - orta güclü güclü müəssisə
 - böyük güclü müəssisə
 - mövsümi işləyən müəssisə
 - gün aşırı işləyən müəssisələr
-

Sual: İldə 8 min ton qida konsentratı istehsal edən müəssisələr hansı tip müəssisə aiddir (Çəki: 1)

- kiçik istehsal güclü müəssisə
- orta güclü güclü müəssisə

- böyük güclü müəssisə
 - mövsümi işləyən müəssisə
 - gün aşırı işləyən müəssisələr
-

Sual: Qida konsentratları istehsal edən müəssisələr böyük istehsal gücünə görə hansı müəssisələrə aiddir (Çəki: 1)

- 8-20 min ton
 - 20-40 min ton
 - 80 min ton
 - 5-6 min ton
 - 130 min ton
-

Sual: Qida konsentratları istehsal edən müəssisələr orta istehsal gücünə görə hansı müəssisələrə aiddir (Çəki: 1)

- 8-20 min ton
 - 20-40 min ton
 - 8 min ton
 - 5-6 min ton
 - 130 min ton
-

Sual: Qida konsentratları istehsal edən müəssisələr kiçik istehsal gücünə görə hansı müəssisələrə aiddir (Çəki: 1)

- 8-20 min ton
 - 20-40 min ton
 - 8 min ton
 - 5-6 min ton
 - 130 min ton
-

Sual: Qida konsentratları istehsal edən müəssisələr istehsal gücünə görə neçə qrupa bölünür (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 8
-

Sual: Bitki yağları istehsalı zamanı yağlı bitki xammallarında bu proseslər baş verir: (Çəki: 1)

- İstilik – mexaniki
 - İstilik – fiziki
 - Fiziki – kimyəvi
 - Biokimyəvi – fiziki
 - Mikrobioloji – kimyəvi
-

BÖLMƏ: 1002

Ad	1002
Suallardan	26
Maksimal faiz	26
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qarğıdalı dənin tərkibində zülal neçə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- 9,3
 - 4,2
 - 7,8
 - 10 – 13
 - 11,0
-

Sual: Nişastanın turş hidrolizi hansı C° aparılır? (Çəki: 1)

- 120 – 125
 - 140 – 145
 - 130 – 135
 - 150 – 155
 - 160 – 165
-

Sual: Qarğıdalı dənin tərkibində yağ neçə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- 12
 - 25
 - 2
 - 6-5
 - 4-4.5
-

Sual: Nəm qarğıdalı nişastasının quru xammalın kütləsindən nə qədər % təşkil edir? (Çəki: 1)

- 50 – 57
 - 40 – 47
 - 60 – 67
 - 70 – 77
 - 80 – 87
-

Sual: Çiy kartof nişastası istehsalında texnoloji əməliyyat ardıcılığını göstərin 1- sürtkəc maşınalarda kartofun narın xırdalanması, 2- kartofun yuyulması, 3- sərbəst nişastanın ayrılması, 4- nişastanın yuyulması, 5- nişasta südünün ratinə edilməsi (Çəki: 1)

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

Sual: Qarğıdalı dənin tərkibində nişasta neçə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- 50,2
 - 43,4
 - 56,6
 - 70
 - 99,9
-

Sual: Nəm qarğıdalı nişastanın texnoloji əməliyyatlarının ardıcılığını göstərin 1- rüşeymin ayrılması , 2- dənin xırdalanması , 3- dənin islanması, 4- ələkdə rüşeymin yuyulması

süzülməsi, 5- zülallı nişastalı suspenziyadan nişastanın ayrılması, 6- nişastanın yuyulması (Çəki: 1)

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

Sual: Emal olunmuş xammalın nisbətində olan çiy kartof nişastanın çıxımı neçə % təşkil edir (Çəki: 1)

- 10,3
 - 15,7
 - 12,7
 - 24,2
 - 19
-

Sual: Quru nişastanın texnoloji əməliyyatların ardıcılığını gösrərin 1- quru nişastanın emalı, 2- susuz nişastanın qurudulması, 3- nişasta suspenziyasının nəmliyinin kənarlaşdırılması, 4- nişastanın mexaniki susuzlaşdırılması (Çəki: 1)

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

Sual: Nəm nişasta istehsalında dənin isladılması prosesin məqsədi nədən ibarətdir (Çəki: 1)

- ferment mayalarının aktivasiyası
 - dənin yumşaldılması
 - dənin cücərdilməsi
 - dənin anatomik hissələri arasında rabitənin zəiflədilməsi
 - dəndə suda həll olan maddələrin əmələ gəlməsi
-

Sual: Nəm qarğıdalı nişastasını istehsalında ardıcıl texnoloji əməliyyat hansıdır 1- rüşeymin ayrılması, 2-dənin xırdalanması, 3 – nişastanın yuyulması, 4 – zülallı nişastalı suspenziyadan nişastanın ayrılması, 5 – dənin isladılması, 6 - ələkdə rüşeymin yuyulması, süzülməsi,7 – qarğıdalı sıyığının üyüdülməsi (Çəki: 1)

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

Sual: Qida məhsullarında həll olan quru maddələrin miqdarı hansı cihazın köməyi ilə təyin edilir? (Çəki: 1)

- Refraktometr
 - Psixrometr
 - Spektrofotometr
 - Fotoelektroklorimetr
 - alvonometr
-

Sual: Unun qazəmələgətirmə xassəsi hansı fermentin aktivliyindən asılıdır? (Çəki: 1)

- proteolitik
 - amilolitik
 - lipaza
 - lipoksigenaza
 - olifenoloksidaza
-

Sual: İri üyüdülmüş unla zənginləşdirilmiş buğdanın mürəkkəb təkrar üyüdülməsində hansı un alınır? (Çəki: 1)

- çovdar
 - buğda
 - I sort
 - narın ələnmiş
 - sortlaşmış
-

Sual: Sənayedə spirt qıçqırması hansı prosesə əsaslanır (Çəki: 1)

- biokimyəvi
 - kimyəvi
 - fiziki
 - texnoloji
 - reoloji
-

Sual: Qida məhsullarının emalı prosesi hansı xassəyə aid edilir (Çəki: 1)

- texnoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - biotexnoloji
 - reoloji
-

Sual: C vitamini necə adlanır? (Çəki: 1)

- Askorbin turşusu
 - pantoten turşusu
 - nikotin turşusu
 - tokoferol
 - piridoksin
-

Sual: Hansı vitamini çox qəbul etdikdə toksiki təsir göstərir? (Çəki: 1)

- C
 - A
 - B
 - E
 - k
-

Sual: Ələmə prosesində unun sortlaşması üçün hansı gediş qəbul olunur? (Çəki: 1)

- Sükunət
 - Fırlanma
 - Titrəyiş
 - Çiləmə
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Ələmə prosesində, ələk səthində qalan hissəcikləri necə adlandırırlar? (Çəki: 1)

- Çıxım
 - Fırlanma
 - Kəpək
 - Flaqma
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Hansı sənaye sahəsi xammalın ikincili emal sənaye sahəsinə aid deyil: (Çəki: 1)

- çörək bişirmə
 - makaron
 - qənnadı
 - maye istehsalı
 - spirt istehsalı
-

Sual: İş rejiminə görə preslər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - çox
-

Sual: Ələklərin köməyi ilə hansı göstəriciyə görə fərqlənən hissəciklərin ayrılmasını həyata keçirirlər? (Çəki: 1)

- Ölçülər
 - Forma
 - Rəng
 - Sıxlıq
 - Çəki
-

Sual: Dad göstəricilərinin zəifləməsinə səbəb olan amili göstərin (Çəki: 1)

- sintez olunmuş karbohidratlar
 - parçalanmış üzvi birləşmələr
 - parçalanmış forma
 - yaranan ətirli üzvi birləşmələr
 - göstərilənlərdən heç biri
-

Sual: Tamlı məhsullar yarım sahəsi üzrə hansı ixtisaslaşdırılmış sahələr var ? (Çəki: 1)

- ət, süd, ət konservlərinin istehsalı
 - balıq ovu, balıq emalı, balıq konservlərinin istehsalı
 - şəkər, yağ-piy, qənnadı, spirt istehsalı
 - tək çay istehsalı
 - tək spirt istehsalı
-

Sual: Qida sənayesinin yarım sahələri hansılardır (Çəki: 1)

- ət və süd
- tamlı məhsullar
- balıq və ət
- tamlı məhsullar, ət, süd və balıq sahələri
- yarım sahələr yoxdu

BÖLMƏ: 1003

Ad	1003
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Nişasta patkasi istehsalının ardıcıl texnoloji əməliyyatı hansılardır 1 – filtrlənmiş siropların adsorbentlə rəngsizləşdirilməsi, 2 – nişastanın hidrolizə hazırlığı, 3 – hidrolizatların neytrallaşması, 4 – qatı siropların patkəyə qədər bişirilməsi, 5 – patkanın soyudulması, 6 – nişastanın hidrolizi, 7 – hidrolizat siropların filtrləşməsi, 8 – maye siropların qatı siroplara qədər bişirilməsi (Çəki: 1)

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

Sual: Patka istehsalında nişasta hidrolizinin ardıcıl texnoloji əməliyyatı hansılardır 1 – nişastanın şəkərləşməsi, 2 – nişastanın kleyləşməsi, 3 – nişastanın hidrolizi, 4 – xlorid turşusunun əlavə edilməsi, 5 – turşulu suspenziyanın qızdırılması (Çəki: 1)

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

Sual: Nişasta patkasının istehsalında texnoloji əməliyyatların ardıcılığını gösrərin 1– filtrlənmiş şərbətlərin adsorbentlərlə rəngsizləşməsi; 2 – nişastanın hidrolizə hazırlanması; 3 – hidrolizatların neytrallaşması; 4 – nişastanın hidrolizi; 5 – şərbət-hidrolizatların filtrlənməsi; 6 – qatı şərbətlərin patkaya qədər qaynadılması; 7 – maye şərbətlərin qatı şərbətə qədər qaynatmaq; 8– patkanın soyudulması (Çəki: 1)

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

Sual: Sərbəst nişastadan, dağıdılmış hüceyrə divarından, açılmamış kartof hüceyrələrindən və hüceyrə şirəsindən ibarət olan qarışıq necə adlanır? (Çəki: 1)

- sıyıq
- cecə
- rafinə edilmiş süd
- nişastalı süd
- kartof şirəsi

Sual: Xammaldan mayenin çıxarılması hansı istehsal sahəsində istifadə olunur? (Çəki: 1)

- Bitki yağı istehsalı
 - Şərab məhsulları istehsalı
 - Tərəvəz şirəsi istehsalı
 - Meyvə şirəsi istehsalı
 - Göstərilənlərin hamısı
-

Sual: 52 – 60 % yağlılığa malik olan bitki növü hansıdır? (Çəki: 1)

- Qarğıdalı
 - Çaytikanı
 - Zeytun
 - Günəbaxan
 - Gənəgərçək
-

Sual: Günəbaxan yağı istehsalı üçün xammal sayılan günəbaxan plantasiyalarında bir hektarın məhsuldarlığı neçə sentner təşkil edir? (Çəki: 1)

- 15 – 20
 - 25 – 27
 - 29 – 30
 - 32 – 34
 - 35 – 37
-

Sual: Bitki yağları istehsalınının 75 % – i hansı bitkinin payına düşür? (Çəki: 1)

- Çaytikanı
 - Qarğıdalı
 - Zeytun
 - Günəbaxan
 - Gənəgərçək
-

Sual: Bitki mənşəli qida yağları istehsalında mühüm rol oynayan bitki budur: (Çəki: 1)

- Zeytun
 - Günəbaxan
 - Qarğıdalı
 - Çaytikanı
 - Gənəgərçək
-

Sual: Keyfiyyət və qidalılıq dəyərində görə istehsal edilən bitki yağları arasında birinci yer hansı bitki yağının payına düşür? (Çəki: 1)

- Çaytikanı yağı
 - Qarğıdalı yağı
 - Zeytun yağı
 - Günəbaxan yağı
 - Gənəgərçək yağı
-

Sual: Zeytun yağı bitki yağları arasında hansı göstəricilərinə görə birinci yeri tutur? (Çəki: 1)

- Keyfiyyəti və qidalılıq dəyəri
 - Miqdarı və rəngi
 - Ekstarksiya asanlıığı və miqdarı
 - Enerji dəyəri və bioloji dəyəri
 - Bioloji dəyəri və miqdarı
-

Sual: 46 – 48 % yağılılığa malik olan bu bitkilərdən hansıdır? (Çəki: 1)

- Gənəgərçək
 - Çaytikanı
 - Kətan
 - Qarğıdalı
 - Günəbaxan
-

Sual: Sabunlaşmayan lipidlərin qrupları bu sayə bərabərdir: (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 5
 - 4
 - 7
-

Sual: Sabunlaşmayan lipidlərə aid edilən piqmentlər neçə qrupə bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 5
 - 7
 - 2
 - 4
-

Sual: Yağda bu qrup vitaminlər həll olur: (Çəki: 1)

- A
 - K
 - D
 - E
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Bitki yağları istehsalı zamanı yağlı bitki xammallarında bu proseslər baş verir: (Çəki: 1)

- İstilik – mexaniki
 - İstilik – fiziki
 - Fiziki – kimyəvi
 - Biokimyəvi – fiziki
 - Mikrobioloji – kimyəvi
-

Sual: Bitki mənşəli yağlar istehsal edilərkən yağlı bitki xammallarında hansı proseslər baş verir? (Çəki: 1)

- Biokimyəvi – mikrobioloji
 - Fiziki – kimyəvi
 - İstilik – fiziki
 - Bakterioloji – fiziki
 - Mexaniki – hidromexaniki
-

Sual: Yağlı bitki xammallarında bu qrup proseslərin baş verməsi, onlardan yağ istehsalını şərtləndirir: (Çəki: 1)

- Mexaniki – hidromexaniki
- Kütlə mübadiləsi – istilik
- Fiziki – mexaniki
- Fiziki – kimyəvi

Göstərilənlərin heç biri

Sual: Yağlı bitki xammallarından yağ istehsalının texnoloji sxemi hansı əməliyyatla sona çatır? (Çəki: 1)

- Mitsellərin emalı
 - Ekstraksiya
 - Rafinadlaşdırma
 - Hidrotermiki emal
 - Presləmə
-

BÖLMƏ: 1101

Ad	1101
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Analitik istehsal prosesində məmulat hazırlanması necə aparılır? (Çəki: 1)

- bir neçə növ xammal və materialdan bir növ məmulat hazırlanır
 - bir növ xammal və materialdan bir neçə növ məhsul hazırlanır
 - bir növ xammal və materialdan yalnız bir növ məhsul hazırlanır
 - sintetik xammaldan bir məmulat hazırlanır
 - kimyəvi məhsullardan sintez yolu ilə məhsullar hazırlanır
-

Sual: Bir növ xammal və materialdan bir neçə növ məhsul hazırlanması istehsal prosesinin mürəkkəbli dərəcəsinin hansı prosesinə uyğundur? (Çəki: 1)

- sintetik istehsal prosesi
 - analitik istehsal prosesi
 - birbaşa istehsal prosesi
 - fasiləsizlik istehsal prosesi
 - mütənasiblik istehsal prosesi
-

Sual: Birbaşa istehsal prosesində məmulat hazırlanması necə aparılır? (Çəki: 1)

- bir neçə növ xammal və materialdan bir növ məmulat hazırlanır
 - bir növ xammal və materialdan bir neçə növ məhsul hazırlanır
 - bir növ xammal və materialdan yalnız bir növ məhsul hazırlanır
 - sintetik xammaldan bir məmulat hazırlanır
 - kimyəvi məhsullardan sintez yolu ilə məhsullar hazırlanır
-

Sual: bir növ xammal və materialdan yalnız bir növ məhsul hazırlanması istehsal prosesinin mürəkkəbli dərəcəsinin hansı prosesinə uyğundur? (Çəki: 1)

- sintetik istehsal prosesi
 - analitik istehsal prosesi
 - birbaşa istehsal prosesi
 - fasiləsizlik istehsal prosesi
 - mütənasiblik istehsal prosesi
-

Sual: Əmək cisimlərinə etdikləri təsirə görə neçə istehsal prosesləri var? (Çəki: 1)

- 5
 - 2
 - 3
 - 6
-

Sual: Əmək cisimlərinə etdikləri təsirə görə istehsal prosesləri hansılardır? (Çəki: 1)

- aparatlaşdırılmış , avtomatlaşdırılmış istehsal proseslər
 - mexaniki və fiziki-kimyəvi istehsal prosesləri
 - sintetik, analitik, birbaşa istehsal prosesləri
 - fasiləsizlik , mütənasiblik istehsal prosesləri
 - maddi , qeyri maddi istehsal prosesləri
-

Sual: Mexaniki istehsal prosesləri zamanı əmək cisimlərində hansı hadisə baş verir? (Çəki: 1)

- kimyəvi xüsusiyyəti dəyişir
 - forması, ölçüsü, vəziyyəti dəyişilir
 - tərkibi dəyişilir
 - bioloji xüsusiyyəti dəyişilir
 - daxili quruluşunun fiziki-kimyəvi xassələri dəyişilir
-

Sual: Fiziki-kimyəvi istehsal prosesləri zamanı əmək cisimlərində hansı hadisə baş verir? (Çəki: 1)

- ölçüsü dəyişilir
 - forması, dəyişilir
 - vəziyyəti dəyişilir
 - bioloji xüsusiyyəti dəyişilir
 - daxili quruluşunun fiziki-kimyəvi xassələri dəyişilir
-

Sual: Fərdi istehsal şəraitində ixtisaslaşma dərəcəsinə görə hansı istehsal prosesi tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- avtomatlaşdırılmış istehsal prosesi
 - fiziki-kimyəvi istehsal prosesi
 - sintetik istehsal prosesi
 - universal istehsal prosesi
 - qeyri maddi istehsal prosesi
-

Sual: Kiçik seriyalı istehsal şəraitində ixtisaslaşma dərəcəsinə görə hansı istehsal prosesi tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- avtomatlaşdırılmış istehsal prosesi
 - fiziki-kimyəvi istehsal prosesi
 - sintetik istehsal prosesi
 - universal istehsal prosesi
 - qeyri maddi istehsal prosesi
-

Sual: İri seriyalı istehsal şəraitində ixtisaslaşma dərəcəsinə görə hansı istehsal prosesi tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- avtomatlaşdırılmış istehsal prosesi
- ixtisaslaşdırılmış istehsal prosesi
- sintetik istehsal prosesi

- universal istehsal prosesi
 - qeyri maddi istehsal prosesi
-

Sual: Kütləvi istehsal şəraitində ixtisaslaşma dərəcəsinə görə hansı istehsal prosesi tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- avtomatlaşdırılmış istehsal prosesi
 - ixtisaslaşdırılmış istehsal prosesi
 - sintetik istehsal prosesi
 - universal istehsal prosesi
 - qeyri maddi istehsal prosesi
-

Sual: İxtisaslaşdırılmış istehsal prosesi hansı istehsal şəraitində tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- kütləvi istehsal şəraitində
 - fərdi istehsal şəraitində
 - kiçik seriyalı istehsal şəraitində
 - dəstəli istehsal şəraitində
 - seriyalı istehsal şəraitində
-

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Universal istehsal prosesi hansı istehsal şəraitində tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- kütləvi istehsal şəraitində
 - fərdi istehsal şəraitində
 - kütləsi istehsal şəraitində
 - dəstəli istehsal şəraitində
 - seriyalı istehsal şəraitində
-

Sual: İstehsalın təşkili səviyyəsini xarakterizə edən mühüm göstərici hansıdır? (Çəki: 1)

- düzxətlik prinsipi
 - avtomatiklik prinsipi
 - istehsal tsikli
 - mütənasiblik tsikli
 - ahəngdarlıq tsikli
-

Sual: İş tsikli necə hissədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 24
-

Sual: İş tsikli hansı hissədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- təbii və nəzarət əməliyyatlarına sərf olunana vaxt
 - növbədaxili , növbəarası fasilə vaxtı
 - nəqliyyat vaxtının cəmi
 - iş vaxtı , fasilələr vaxtı
 - texnoloji proseslərin yerinə yetirilməsinə sərf olunana vaxt
-

Sual: İş vaxtının tərkibinə hansı əməliyyatların yerinə yetirilməsi ilə əlaqədar vaxt daxildir? (Çəki: 1)

- müəssisənin iş rejimi ilə əlaqədar olan fasilə vaxtı
 - avadanlıqların qeyri normal yüklənməsinə əlaqədar fasilə vaxtı
 - köməkçi və xidmətedici işlərin yerinə yetirilməsinə sərf olunan vaxt
 - istehsalın təşkili ilə əlaqədar olan fasilə vaxtı
 - əməyin təşkili ilə əlaqədar olan fasilə vaxtı
-

Sual: Fasilələr vaxtının tərkibinə hansı əməliyyatların yerinə yetirilməsi ilə əlaqədar vaxt daxildir? (Çəki: 1)

- xidmətedici işlərin yerinə yetirilməsinə sərf olunan vaxt
 - avadanlıqların qeyri normal yüklənməsinə əlaqədar fasilə vaxtı
 - köməkçi işlərin yerinə yetirilməsinə sərf olunan vaxt
 - texnoloji əməliyyatların yerinə yetirilməsinə sərf olunan vaxt
 - nəzarət əməliyyatlarının yerinə yetirilməsinə sərf olunan vaxt
-

Sual: Xidmətedici işlərin yerinə yetirilməsinə sərf olunan vaxt iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Avadanlıqların qeyri normal yüklənməsinə əlaqədar fasilə vaxtı iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Texnoloji əməliyyatların yerinə yetirilməsinə sərf olunan vaxt iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Köməkçi işlərin yerinə yetirilməsinə sərf olunan vaxt iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
- əməliyyatların paralel formasına

- əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Nəzarət əməliyyatların yetirilməsinə sərf olunan vaxt iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Müəssisənin iş rejimi ilə əlaqədar olan fasilə vaxtı iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Avadanlıqların qeyri normal yüklənməsi ilə əlaqədə fasilə vaxtı iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: İstehsalın təşkili ilə əlaqədə olan fasilə vaxtı iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Əməyin təşkili ilə əlaqədar olan fasilə vaxtı iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Nəqliyyat əməliyyatlarının yetirilməsinə sərf olunan vaxt iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Təbii proseslərin təsiri ilə əlaqədar vaxt iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Avadanlıqların qeyri normal yüklənməsinə əlaqədar fasilə vaxtı iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Təsadüfi səbəblər üzündən baş verən fasilə vaxtı iş tsiklin hansı hissəsinə aiddir? (Çəki: 1)

- fasilələr vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların paralel formasına
 - əməliyyatların qarışıq formasına
 - iş vaxtının tərkibinə
 - əməliyyatların ardıcıl formasına
-

Sual: Aşağıda verilənlərdən hansı istehsalın tsiklin qısdırılması yollarına aiddir? (Çəki: 1)

- əməyin təşkili
 - mexanikləşdirilməsi səviyyəsi
 - məmulatın konstruksiyasının sadələşdirilməsi
 - avtomatlaşdırılma səviyyəsi
 - müəssisəni iş rejimi
-

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: İstehsal tsiklin uzunluğu aşağıda verilən hansı amildən asılıdır? (Çəki: 1)

- istirahət şəraitinin yaxşılaşdırılmasından
 - iş şəraitinin yaxşılaşdırılması
 - məmulatın konstruksiyasının sadələşdirilməsi
 - müterəqqi texnologiyaların tətbiqi
 - müəssisəni iş rejimindən
-

Sual: İstehsal prosesində əməliyyatların əlaqələndirilməsinin neçə forması var? (Çəki: 1)

- 6
- 4
- 3

- 2
 - 19
-

Sual: İstehsal prosesində əməliyyatların əlaqələndirilməsinin formaları hansılardır? (Çəki: 1)

- təşkil tipi və üsulu
 - əməliyyatların ardıcıl forması, paralel forması, qarışıq forması
 - istehsal tsiklin uzunluğu və qısaldılması yolları
 - iş vaxtının tərkibi, fasilələr vaxtının tərkibi
 - mürəkkəblik, ixtisaslaşdırılma mexanikləşdirmə dərəcələri
-

Sual: Əməliyyatların əlaqələndirilməsinin ardıcıl forması nə ilə səciyyələnir? (Çəki: 1)

- məhsulun emal olunması ilə əlaqədar əməliyyatlar eyni vaxtda həyata keçirilir
 - sonrakı əməliyyat əvvəlki əməliyyatda emal bitdikdən sonra başlayır
 - sonrakı əməliyyat əvvəlki əməliyyatda emal bitməmişdən əvvəl başlaya bilər
 - nəqliyyat əməliyyatların yerilməsinə sərf olunan vaxt ilə xarakterizə olunur
 - avadanlıqların qeyri normal yüklənmə ilə əlaqədar olur
-

Sual: Əməliyyatların əlaqələndirilməsinin paralel forması nə ilə səciyyələnir? (Çəki: 1)

- məhsulun emal olunması ilə əlaqədar əməliyyatlar eyni vaxtda həyata keçirilir
 - sonrakı əməliyyat əvvəlki əməliyyatda emal bitdikdən sonra başlayır
 - sonrakı əməliyyat əvvəlki əməliyyatda emal bitməmişdən əvvəl başlaya bilər
 - nəqliyyat əməliyyatların yerilməsinə sərf olunan vaxt ilə xarakterizə olunur
 - avadanlıqların qeyri normal yüklənmə ilə əlaqədar olur
-

Sual: Əməliyyatların əlaqələndirilməsinin qarışıq forması nə ilə səciyyələnir? (Çəki: 1)

- məhsulun emal olunması ilə əlaqədar əməliyyatlar eyni vaxtda həyata keçirilir
 - sonrakı əməliyyat əvvəlki əməliyyatda emal bitdikdən sonra başlayır
 - sonrakı əməliyyat əvvəlki əməliyyatda emal bitməmişdən əvvəl başlaya bilər
 - nəqliyyat əməliyyatların yerilməsinə sərf olunan vaxt ilə xarakterizə olunur
 - avadanlıqların qeyri normal yüklənmə ilə əlaqədar olur
-

Sual: Məhsulun emal olunması ilə əlaqədar əməliyyatlar eyni vaxtda həyata keçirməsi istehsal prosesində əməliyyatların əlaqələndirilməsinin hansı formasını xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- istehsalın təşkil tipini
 - əməliyyatların ardıcıl formasını
 - əməliyyatların paralel formasını
 - əməliyyatların qarışıq formasını
 - istehsal tsiklin uzunluğunu
-


Sual: Sonrakı əməliyyatın əvvəlki əməliyyatda emal bitdikdən sonra başlanması istehsal prosesində əməliyyatların əlaqələndirilməsinin hansı formasını xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- istehsalın təşkil tipini
 - əməliyyatların ardıcıl formasını
 - əməliyyatların paralel formasını
 - əməliyyatların qarışıq formasını
 - istehsal tsiklin uzunluğunu
-

Sual: Sonrakı əməliyyat əvvəlki əməliyyatda emal bitməmişdən əvvəl başlaya bilməsi istehsal prosesində əməliyyatların əlaqələndirilməsinin hansı formasını xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- istehsalın təşkil tipini
- əməliyyatların ardıcıl formasını
- əməliyyatların paralel formasını
- əməliyyatların qarışıq formasını
- istehsal tsiklin uzunluğunu

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Məhsulun ölçüləri xüsusi texniki vasitələr tətbiq etməklə yoxlanılması hansı nəzarət növünə uyğundur? (Çəki: 1)

- baxış nəzarəti
- həndsi nəzarət
- keyfiyyət nəzarəti
- başğdan başa nəzarət
- seçmə nəzarət

Sual: Məhsula adi gözlə baxmaqla keyfiyyətinin yoxlanılması hansı nəzarət növünə uyğundur? (Çəki: 1)

- baxış nəzarəti
- həndsi nəzarət
- keyfiyyət nəzarəti
- başğdan başa nəzarət
- seçmə nəzarət

Sual: Məhsulun keyfiyyəyinin attestasiyasının nəticələri hansı xüsusi sənəddə göstərilir? (Çəki: 1)

- müəssisənin nizamnaməsində
- sertifikatda
- müəssisənin pasportunda
- iqtisadi inzibati vəhdətlərdə
- hüquqi sənədlərdə

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

- 4
- 3
- 2
- 6
- 5

Sual: Mənşəli sertifikat növündə hansı məlumatlar göstərilir? (Çəki: 1)

- malın hansı ölkədən gətirilməsi göstərilir
- sığorta müqaviləsi şərtləri göstərilir

- malın çəkisi göstərilir
 - malların keyfiyyəti göstərilir
 - malların adı qeyd olunur
-

Sual: Sığortalı sertifikat növündə hansı məlumatlar göstərilir? (Çəki: 1)

- malın hansı ölkədən gətirilməsi göstərilir
 - sığorta müqaviləsi şərtləri göstərilir
 - malın çəkisi göstərilir
 - malların keyfiyyəti göstərilir
 - malların adı qeyd olunur
-

Sual: Çəkili sertifikat növündə hansı məlumatlar göstərilir? (Çəki: 1)

- malın hansı ölkədən gətirilməsi göstərilir
 - sığorta müqaviləsi şərtləri göstərilir
 - malın çəkisi göstərilir
 - malların keyfiyyəti göstərilir
 - malların adı qeyd olunur
-

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Keyfiyyət sertifikat növündə hansı məlumatlar göstərilir? (Çəki: 1)

- malın hansı ölkədən gətirilməsi göstərilir
 - sığorta müqaviləsi şərtləri göstərilir
 - malın çəkisi göstərilir
 - malların adı qeyd olunur
 - malların keyfiyyəti göstərilir
-

Sual: Malın hansı ölkədən gətirilməsi hansı sertifikat növündə göstərilir? (Çəki: 1)

- keyfiyyət sertifikat növü
 - çəkili sertifikat növü
 - sığortalı sertifikat növü
 - mənşəli sertifikat növü
 - normativ-texniki sertifikat növü
-

Sual: Sığorta müqaviləsi şərtləri hansı sertifikat növündə göstərilir? (Çəki: 1)

- çəkili sertifikat növü
 - sığortalı sertifikat növü
 - keyfiyyət sertifikat növü
 - mənşəli sertifikat növü
 - normativ-texniki sertifikat növü
-

Sual: Malın çəkisi hansı sertifikat növündə göstərilir? (Çəki: 1)

- miqdar sertifikat növü
 - çəkili sertifikat növü
 - ölçü sertifikat növü
 - mənşəli sertifikat növü
 - normativ-texniki sertifikat növü
-

Sual: Malların keyfiyyəti hansı sertifikat növündə göstərilir? (Çəki: 1)

- keyfiyyət sertifikat növü
 - xüsusiyyət sertifikat növü
 - quruluş sertifikat növü
 - mənşəli sertifikat növü
 - normativ-texniki sertifikat növü
-

Sual: Müəssisədə istehsal edilən məhsulların müəyyən hissəsini nəzarətdən keçirmək üçün hansı növ texniki nəzarətdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- səyyar texniki nəzarət
 - stasionar texniki nəzarət
 - başdan başa nəzarət
 - seçmə nəzarət
 - son nəzarət
-

Sual: Müəssisədə istehsal edilən bütün məhsullar texniki nəzarətdən keçirmək üçün hansı növ texniki nəzarətdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- səyyar texniki nəzarət
 - stasionar texniki nəzarət
 - başdan başa nəzarət
 - seçmə nəzarət
 - son nəzarət
-

Sual: İstehsal mərhələsini əhatə etməsinə görə texniki nəzarət neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 2
 - 6
 - 5
-

Sual: İstehsal mərhələsini əhatə etməsinə görə texniki nəzarət növləri hansılardır? (Çəki: 1)

- səyyar və stasionar texniki nəzarət işləri
 - başdan başa və seçmə nəzarət
 - ilkin, aralıq və son nəzarət
 - aralıq və son nəzarət
 - həndəsi və keyfiyyət nəzarəti
-

Sual: İlkin texniki nəzarət hansı məqsəd üçün həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- böyük qabaritli, çəkisi çox olan məhsullarını keyfiyyətini yoxlamaq
- müəssisədə istehsal edilən məhsulların müəyyən hissəsi nəzarətdən keçirilir
- müəssisədə istehsal edilən bütün məhsullar texniki nəzarətdən keçirilir
- kənardan alınan xammal və materialların keyfiyyəti istehsala buraxılmamışdan əvvəl yoxlanılır

məhsulun ayrı –ayrı hissələrin hazırlanmasına nəzarət

Sual: Aralıq texniki nəzarət hansı məqsəd üçün həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- böyük qabarıqlı, çəkisi çox olan məhsulların keyfiyyətini yoxlamaq
 - müəssisədə istehsal edilən məhsulların müəyyən hissəsi nəzarətdən keçirilir
 - müəssisədə istehsal edilən bütün məhsullar texniki nəzarətdən keçirilir
 - kənardan alınan xamma və materialların keyfiyyəti istehsala buraxılmamışdan əvvəl yoxlanılır
 - müəyyən bir məhsulun ayrı –ayrı hissələrin hazırlanmasına nəzarət
-

Sual: Kənardan alınan xammal və materialların keyfiyyətinə istehsala buraxılmamışdan əvvəl nəzarət üçün hansı növ texniki nəzarətdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ilkin nəzarət
 - stasionar texniki nəzarət
 - başdan başa nəzarət
 - seçmə nəzarət
 - son nəzarət
-

BÖLMƏ: 1203

Ad	1203
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Müəyyən bir məhsulun ayrı –ayrı hissələrin hazırlanmasına nəzarət üçün hansı növ texniki nəzarətdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ilkin nəzarət
 - stasionar texniki nəzarət
 - başdan başa nəzarət
 - aralıq nəzarət
 - son nəzarət
-

Sual: Son texniki nəzarət hansı məqsəd üçün həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- böyük qabarıqlı, çəkisi çox olan məhsulların keyfiyyətini yoxlamaq
 - müəssisədə istehsal edilən məhsulların müəyyən hissəsi nəzarətdən keçirilir
 - istehsal edilmiş məhsul normativlərə uyğun dərəcədə yoxlanılır
 - kənardan alınan xamma və materialların keyfiyyəti istehsala buraxılmamışdan əvvəl yoxlanılır
 - müəyyən bir məhsulun ayrı –ayrı hissələrin hazırlanmasına nəzarət
-

Sual: İstehsal edilmiş məhsulun normativlərə uyğun dərəcədə nəzarət üçün hansı növ texniki nəzarətdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ilkin nəzarət
- stasionar texniki nəzarət
- başdan başa nəzarət
- aralıq nəzarət

son nəzarət

Sual: Nəzrət işlərinin xarakterinə görə texniki nəzarət neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 5
 - 6
 - 2
 - 3
 - 4
-

Sual: Nəzrət işlərinin xarakterinə görə texniki nəzarət növləri hansılardır? (Çəki: 1)

- baxış, həndsi, keyfiyyət nəzarət
 - başğdan başa və seçmə nəzarət
 - ilkin, aralıq və son nəzarət
 - aralıq və son nəzarət
 - həndəsi və keyfiyyət nəzarəti
-

