

2822#01

1. Şərabların iyi və dadı necə təyin edilir?

titrləməklə

iyələməklə

dequstasiya etməklə

quruducu şkafda saxlamaqla

termiki emaldan keçirməklə

2. İçkilərin tərkibindəki spirtin miqdarı hansı cihazla ölçülür?

spirtometr

refraktometr

polyarometr

ovoskop

sentrafuqa

3. Çayın istehsalı prosesi hansı ardıcılıqla aparılır?

yığılma, saxlanma, soldurulma, eşilmə, sortlaşdırılma, fermentasiya, qurudulma, qablaşdırılma

yığılma, eşilmə, soldurulma, daşınma, saxlanma

qurudulma, sortlaşdırma, qablaşdırma

qablaşdırma, daşınma, sortlaşdırma

fermentasiya, yığılma, qurudulma

4. Aşağıdakı hansı sırada bitkinin toxumundan alınan ədviyyələr göstərilmişdir?

mixək, zəfəran, xardal

zəncəfil, sarıkök, xaş-xaş

xardal, muskat cövüzü, xaş-xaş

cəfəri, şüyüd, muskat cövüzü

darçın, zəncəfil, yarpız

5. Bitkinin meyvəsindən alınan ədviyyələri göstərin?

hil, cirə, zirə, keşniş, badyan, istiot

zəfəran, razyana, şüyüd, mixək, zirə

razyana, xardal, mixək, hil, zirə, cirə

xardal, mixək, vanil, badyan, istiot, zirə

zəncəfil, sarıkök, istiot, hil, mixək

6. Fizioloji normaya əsasən insan gün ərzində yeməklə birlikdə neçə qram xörək duzu istehlak etməlidir?

20-30

25-35

10-15

10-20

7. Aşağıdakı hansı sırada qəhvənin qovrulma temperaturu və müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

180-200 dərəcə C və 25-30 dəq

190-210 dərəcə C və 14-60 dəq

160-220 dərəcə C və 14-60 dəq

170-230 dərəcə C və 15-80 dəq

150-240 dərəcə C və 20-70 dəq

8. Həll olan qəhvə hansı şəraitdə saxlanmalıdır?

nisbi rütubəti 75%-dən çox olmayan anbarda təminatlı saxlanma müddəti istehsal olduğu gündən etibarən 8 aydır

nisbi rütubəti 75%-dən çox olmayan anbarda təminatlı saxlanma müddəti istehsal olunduğu gündən etibarən 5 aydır

nisbi rütubəti 80%-dən çox olmayan anbarda təminatlı saxlanma müddəti istehsal olunduğu gündən etibarən 5 aydır

nisbi rütubəti 80%-dən çox olmayan anbarda təminatlı saxlanma müddəti istehsal olunduğu gündən etibarən 7 aydır

nisbi rütubəti 70%-dən çox olmayan anbarda təminatlı saxlanma müddəti istehsal olunduğu gündən etibarən 6 aydır

9. Aşağıda göstərilən hansı mərhələlər tortun istehsalına aiddir?

xəmirin yoğrulması və yarımfabrikatların bişirilməsi; kremlərin və digər materialların hazırlanması; bişirilmiş yarımfabrikatların bəzək yarımfabrikatları ilə işlənməsi
xəmirin yoğrulması və yarımfabrikatların bişirilməsi; içliklərin hazırlanması; kremlərin hazırlanması

xəmirin yoğrulması; içliklərin hazırlanması; bişirilmiş yarımfabrikatların bəzək yarımfabrikatları ilə işlənməsi

yarımfabrikatların bişirilməsi; kremlərin və digər bəzək materiallarının hazırlanması; bişirilmiş yarımfabrikatların bəzək yarımfabrikatları ilə işlənməsi

xəmirin yoğrulması və yarımfabrikatların bişirilməsi; içliklərin və vafli təbəqələrinin hazırlanması; bişirilmiş yarımfabrikatların bəzək yarımfabrikatları ilə işlənməsi

10. Pivənin orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

80

30

25

100

50

11. Orqanoleptiki üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

xarici görünüşü, rəngi, dadı, nəmliyi

xarici görünüşü, taninin miqdarı, dad və ətri

xarici görünüşü, rəngi, dad və ətri, iyi, dəmləndikdən sonra çay yarpağının rəngi və

açılması

rəngi, dadı və ətri, kofeinin miqdarı, dəmləndikdən sonra çay yarpağının rəngi və açılması
ekstraktlı maddələrin, kofeinin, taninin miqdarı, rəngi

12. Qəhvənin keyfiyyəti hansı üsullarla qiymətləndirilir?

fiziki-kimyəvi

histoloji

bakterioloji

orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi

histoloji, bakterioloji

13. Bitkinin çiçəyindən alınan ədviyyələri göstərin?

şüyüd, nanə, zəfəran

mixək, kapers, zəfəran

badyan, zirə, mixək

cirə, zirə, kapers

tərxun, şüyüd, zirə

14. Ədviyyələrin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

yağın və suyun miqdarı

nəmliyin və efir yağlarının miqdarı

duzun və turşuluğun miqdarı

yağın və zülalların miqdarı

turşuluğun və suyun miqdarı

15. Qəhvənin tərkibində olan hansı maddə orqanizmə təsir göstərir? (Çəki: 1)

monosaxaridlər

üzvi turşular

kofein

zülali maddələr

mineral maddələr

16. Aşağıda göstərilən qəhvə içkilərindən hansının tərkibi xalis təbii qəhvədən ibarətdir? (Çəki: 1)

Dostluq, Arpalı, Sağlamlıq, Payız

Arktika, Dostluq, Səhər, Bizim marka

Start, Arktika, Arpalı, Səhər

Start, Arktika, Arpalı, Səhər

Neva, Palıd qozası, Qızıl sünbül, payız

17. Aşağıda göstərilənlərdən hansılar halvanın fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləridir?

şəkəin miqdarı, azotlu maddələr, nəmlik, xarici görünüş

nəmlik, şəkərlər, yağ, kül, azotlu maddələr

azotlu maddələr, yağ, konsistensiya, rəng
yağ, kül, xarici görünüş, quruluş
kül, nəmlik, xarici görünüş, konsistensiya

18. İçkilər hansı əsas qruplar üzrə təsnifləşdirilir?

spirtsiz içkilər, zəif spirtli içkilər, spirtli içkilər
üzüm şərabları, mineral sular, qazsız spirtsiz içkilər
mineral sular, şərbətlər, ekstraktlar, spirtli içkilər
spirtsiz içkilər, ballı içkilər, meyvə şirələri
qablaşdırılmış sular, tərəvəz şirələri, kvas, zəif spirtli içkilər

19. Fiziki-kimyəvi üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

efir yağlarının miqdarı, iyi, rəngi
turşuluğu, xarici görünüşü, ekstraktlı maddələrin miqdarı
külün, kənar qatışıqların miqdarı, nəmlik
iyi, rəngi, dadı, turşuluğu, efir yağlarının miqdarı
turşuluğun, ekstraktlı maddələrin miqdarı

20. Bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə ədviyyələr necə təsnifləşdirilir?

bitkinin toxumundan, meyvəsindən, çiçəyindən, yarpağından, kökündən, qabığından
gövdəsindən, tumurcuqdan, zoğundan, kökündən
zoğundan, çiçəyindən, meyvəsindən, yarpağından
qurudulmuş yarpağından, tumurcuğundan, çiçəyindən
kal meyvəsindən, kökündən, zoğundan, yarpağından, çiçəyindən

21. Bitkinin yarpağından alınan ədviyyələri göstərin? (Çəki: 1)

istiot, badyan, mixək, tərşun
zirə, cirə, keşniş, şüyüd
nanə, şüyüd, yarpız, cəfəri
zəfəran, darçın, razıyana, hil
razıyana, hil, şüyüd, zirə

22. Aşağıdakı hansı sırada duz yataqlarının xarakterindən və duzun alınması texnologiyasından asılı olaraq xörək duzunun növlərinin sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

3
2
5
2
6

23. Xörək duzunun fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəriciləri təyin edilir?

duzun turşuluğu, nəmliyi, qələviliyi, iyi

duzun nəmliyi, yağılılığı, rəngi
duzun nəmliyi, duzun reaksiyası, duz dənələrinin iriliyi
duz dənələrinin iriliyi, qələviliyi, qablaşdırmanın vəziyyəti
duzun suda həll olması, nəmliyi, iyi

24. Aşağıda göstərilənlərdən hansılar xörək duzunun orqanoleptiki göstəricilərini ifadə edir?

dadı, nəmliyi, iyi, zibilliyi, kristalların iriliyi
dadı, zibilliyi, kristalların iriliyi, iyi, rəngi
nəmliyi, NaCl miqdarı, kristalların iriliyi, rəngi
NaCl miqdarı, zibilliyi, dadı, iyi
iyi, turşuluğu, zibilliyi, rəngi

25. Diastaza ədədi nəyi göstərir?

saxarozanın miqdarını
fruktozanın miqdarını
fermentlərin miqdarını
zülalların miqdarını
amin turşularının miqdarını

26. Sort malın hansı səviyyəsini göstərir?

keyfiyyətini
qiymətini
kodunu
növünü
çəşidini

27. Balın təbiiliyi hansı göstəriciyə görə müəyyən edilir?

fermentlərin və çıxək tozunun olması
vitaminlərin olması
qlükoza və saxarozanın olması
amin turşularının olması
ətirli üzvi birləşmələrin olması

28. Fiziki-kimyəvi üsullarla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

nəmlik, şəkərin miqdarı, xüsusi çəkisi, turşuluq
saxaroza, qatılıq, külün miqdarı, konsistensiyası
nəmlik, dad və ətri, turşuluq
turşuluğu, şəffaflığı, xarici görünüşü
nəmlik, rəngi, turşuluğu, külün və saxarozanın miqdarı

29. Toz-şəkərin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

0,14%

- 0,11%
- 0,1%
- 0,09%
- 1,2%

30. Orqanoleptiki üsulla şəkərin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

- zərərsizlik göstəriciləri, xarici görünüşü
- reduksiyaedici maddələrin miqdarı, məhlulların təmizliyi
- xarici görünüşü, iyi, dadı, məhlulun təmizliyi**
- nəmlik, saxarozanın miqdarı
- xarici görünüşü, nəmlik

31. Nişastanın kimyəvi tərkibi hansı maddələrdən ibarətdir?

- amilopektin, amiloza**
- vitaminlər, fermentlər
- su, zülallar
- karbohidratlar, yağlar
- mineral, aşı və boya maddələri

32. Hansı nişasta və nişasta məhsullarının əla sortu olmur?

- qarğıdalı
- düyü
- kartof**
- saqo yarması
- qlükoza

33. Kakao tozunun nəmliyi necə faizdən çox olmamalıdır?

- 7%-dən
- 6%-dən**
- 9%-dən
- 8%-dən
- 12%-dən

34. 100 q. Şəkərin enerjivermə qabiliyyətini göstərin?

- 250 kkal və ya 1450 k/coul
- 300 kkal və ya 1500 k/coul
- 375 kkal və ya 1567 k/coul**
- 350 kkal və ya 1775 k/coul
- 450 kkal və ya 1820 k/coul

35. Kartof nişastasının ekstra sortunda qaracaların miqdar sayını göstərin?

- 60
- 100

150
80
300

36. Kartof nişastasının əla sortunda qaracaların miqdar sayını göstərin?

700
600
300
280
500

37. Kartof nişastasının 1-ci sortunda qaracaların miqdar sayını göstərin?

500
600
300
280
700

38. Ball sistemi ilə ərzaq məhsullarının hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

fiziki-kimyəvi
mikrobioloji
orqanoleptiki
təhlükəsizlik
bioloji

39. Aşağıda göstərilənlərdən hansı balın yetişmə dərəcəsini göstərir?

rəngi
ətri
şəffaflığı
qatılığı
dadı

40. Balın şüasındırma əmsalı hansı cihazla təyin edilir?

areometr
laktodensimetr
refraktometr
purka cihazı
sentrafuqa

41. Süni balın hazırlanmasında hansı maddələrdən istifadə olunur?

saxaroza, su, limon duzu və ya süd turşusu
fruktoza, saxaroza, limon duzu və ya süd turşusu
qlükoza, fruktoza, saxaroza
fruktoza, saxaroza, sellüloza

təbii bal, sellüloza, su

42. Aşağıdakılardan hansı şəkər əvəzediciləridir?

rafinad qəndi, toz-şəkər, sorbit

kəllə qənd, rafinad qəndi, ksilit

sorbit, ksilit, saxarin

sorbit, toz-şəkər, saxarin

ksilit, saxarin, rafinad qəndi

43. Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

xarici görünüşü, iyi, dadı

sortu, çeşidi

nəmliyi, turşuluğu, sulfid anhidridinin, külün miqdarı

qablaşdırılması, markalanması

rəngi, turşuluğu, qablaşdırılması

44. Aşağıdakılardan hansı unlu qənnadı məmulatı deyil?

tort

keks

pryanik

rulet

halva

45. Şokolad istehsalında əsas xammal hansıdır?

kakao paxlası

kakao yağı, şəkər

kakao tozu, su, şəkər

şəkər, su, kakao tozu

kakao tozu, yağ

46. Qarğıdalı nişastasının əla əvə 1-ci sortlarında qaracaların miqdar sayını göstərin?

300 - 500

400 - 600

100 - 200

150 - 250

100 – 180

47. Kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq dərəcəsini göstərin?

6 - 10 dərəcə

8- 12 dərəcə

5 -15 dərəcə

7 - 11 dərəcə

4 - 6 dərəcə

48. Amilopektinin molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və neçə qlükoza qalığından ibarətdir?
simpodial və 1500 – 2000

şaxələnmiş və 2000 – 6000

monopodial və 1000 – 1500

xətti və 250 – 1000

budaqlanmış 2500 – 3000

49. Çiçək balı neçə qrupa bölünür?

2

3

4

5

6

50. Emal edilməsi üsuluna görə bal neçə qrupa bölünür?

5

6

4

3

2

51. Balın tərkibində olan komponentlərin sayını göstərin?

1250

1300

150

300

250

52. Toz-şəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir?

saxorometr və rafraktometr

kalorimetr və ya ştamper

farinatom və ya diafonoskop

refraktometr və diafonoskop

diafonoskop və kalorimetr

53. Ərzaq məhsullarının nəmliyi hansı cihazla təyin edilir?

Analitik tərəzi

refraktometr

quruducu şkaf

piknometr

saxarometr

54. Orqanoleptiki üsulla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

xarici görünüşü, rəngi, nəmliyi, turşuluğu
şəffaflığı, rəngi, qatılığı, xarici görünüşü, dad və ətri
şəffaflığı, qatılığı, külün miqdarı, iyi
turşuluğu, nəmliyi, dad və ətri
saxarozanın miqdarı, konsistensiyası, iyi

55. Hansı tərkib hissənin çoxluğu balın xarlanmasına səbəb olur?
mineral maddələrin və mikroelementlərin
vitaminlərin və mineral maddələrin
azotlu maddələrin
qlükozanın
fruktozanın

56. Nişasta istehsalı üçün əsas xammal hansılardır?
kartof, qarğıdalı, düyü
paxlalı bitkilər, düyü, arpa
dənli bitkilər, qarabaşaq, lobyə
kal meyvələr, soya, paxla
kal meyvələr, soya, paxla

57. Şokolada acı dadı tərkibindəki hansı maddə verir?
sellüloza
zülal
yağ
kofein
Nişasta

58. Orqanoleptiki üsulla meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?
forma, xarici görünüş, kəsik yerin görünüşü, rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası
xarici görünüşü, kəsik yerin görünüşü, turşuluğu, rəngi, dadı, forması, nəmliyi
rəngi, dadı, forması, nəmliyi, turşuluğu
quru maddənin, şəkərin, meyvənin miqdarı, forması
sulfat turşusunun, şəkərin, quru maddələrin miqdarı, ətri

59. Bunlardan hansılar meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatıdır?
marmelad, povidlo, mürəbbə, karamel, ccem
cem, sukat, jele, pastila, şokolad, konfet
konfet, şokolad, kakao tozu, sukat, jele
marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, ccem, sukat, jele
povidlo, jele, şokolad, mürəbbə, pastila

60. Şirə balı mənşə etibarilə neçə qrupa bölünür?

3
4
5
6
2

61. Kartofdan neçə cür yemək hazırlanır ?

120
100
90
110
115

62. Gavalının Vengerki sortu 0 -1 dərəcə C temperaturda neçə ay saxlanıla bilər?

5 aya qədər
3 aya qədər
6 aya qədər
2 aya qədər
4 aya qədər

63. Meyvə- tərəvəzlərin soyudulması harada və necə məqsədə uyğundur?

yığılandan 3 gün sonra soyuducu kamerada
ticarət şəbəkəsinə qəbul ediləndən sonra
nəqliyyat anbarına yığılandan sonra daşımaq üçün
meyvə- tərəvəzin yığım yerində
alınandan sonra məişət soyuducusunda

64. Meyvə tərəvəzlər hansı üsullarla dondurulmur?

aşağı mənfi hava şəraitində
tez donduran cihazlarda
flyudizasiya üsulu ilə qaynadılmış laylarda
soyudulmuş hava ilə borucoyudan maşınlarda
soyuq suda

65. Tərkibində çox su olan meyvə- tərəvəzləri hansı rütubətdə saxlayırlar?

45-55%
56-66 %
66-75%
77-80%
85-95%

66. Aşağıda göstərilən meyvə- tərəvəzlərin keyfiyyət göstəricilərindən hansılar əsas keyfiyyət göstəricilərinə aiddir?

iy, dad, turşuluq, xarici görünüş və rəng

xarici görünüşü, iriliyi, xəstəliyi, emal xüsusiyyəti

iriliyi, dad, turşuluq, xarici görünüş

turşuluq, şəkərlilik, dad və iy

xarici görünüşü, iriliyi, şəkərliliyi, rəngi

67. Təzə tərəvəzlərin tərkibində neçə faiz su vardır?

40-65

55-58

45-49

70-95

59-60

68. Təzə meyvələrin tərkibində neçə faiz su vardır?

60-70

65-69

72-90

55-57

40-50

69. Yetişmə dərəcəsinə görə almalar hansı sortlara bölünür?

tez yetişən, ortayetişən, gec yetişən

əla, 1-ci, 2-ci

homoloji, amplioqrafik, yabanı

yay, payız, qış

yay, əla, qış

70. Saxlanma zamanı meyvə- tərəvəz konservlərində baş verən bombaj neçə qrupa bölünür?

2

3

4

5

6

71. Dondurulmuş meyvə- tərəvəzlər və onların qarışığı hansı temperatur və nisbi rütubətdə saxlanılır?

-13 dərəcə C və 70-75 %

-15 dərəcə C və 60-65 %

-18 dərəcə C və 90-95 %

-16 dərəcə C və 80- 85 %

-14 dərəcə C və 68- 72 %

72. Göstərilənlərdən hansı şüşə qabların çeşidinə aiddir?

kastrul

kvars üçün butulka

şoraba vankası
fujer
lampa məmulatı

73. Məişət keramika malları hansı mal qrupuna aiddir?

məişət malları
mədəni mallar
bostan bitkiləri
metal qablar
təsərrüfat-məişət təyinatlı mallar

74. Çini hansı rəng çalarına malikdir?

sarı
boz
mavi
heç bir çalar
çəhrayı

75. Kaşı hansı rəng çalarına malikdir?

mavi
sarı
hes bir çalar
çəhrayı
boz

76. Göstərilənlərdən hansı naxışlı keramikaya aiddir?

bişmə
fermalama
bıgciq, haşiyə, lenta
gil
qurutma

77. Məişət keramika mallarının keyfiyyəti hansı mərhələdə formalaşır?

naxışlama
bişmə
markalanma
qablaşdırma
istehsalın başa çatması

78. Keramika məmulatlarının keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir?

xammalı, emal
xammalı, yandırılması, naxışlanması
emalı, damğalanması

xammalı, emalı, yandırılması, naxışlanması, damğalanması
heç biri

79. Keramika quruluşuna görə neçə və hansı siniflərə ayrılır?

1; qaba

1; zərif

2; qaba və zərif

3; qaba, yumşaq, yarım zərif

2; zərif və yaqım qaba

80. Çini məmulatları təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

3

1

4

6

2

81. Şüşə məmulatlarının istehsalı üçün başlıca xammal nə hesab olunur?

kvars qumu

soda

potaş

sulfat

gil

82. Dəmir-oksidi (FeO) şüşəni hansı rəngə boyayır?

ağ

qırmızı

göy-yaşıl

qara

sarı

83. Borsilikat şüşələri hansı üstün xassəyə malikdirlər?

qələviyə davamlıdır

turşuya davamlıdır

temperatura davamlıdır

suya davamlıdırlar

yüksək kimyəvi və termiki davamlıdırlar

84. Metalların bərkliyi əsasən hansı metodla təyin olunur?

Rokvellı, VNİJ

VNİJ, brinnel, poldi

rokvell və poldi

poldi, brinnel, rokvell

heç biri

85. Tərkibində 2%-dən artıq karbon olan dəmir-karbon ərintisi necə adlanır?

çuqun
polad
melxior
neyzilber
tunc

86. Tərkibində 2%-dən az karbon olan dəmir – karbon ərintisi necə adlanır?

polad
çuqun
latun
bürünc
gümüş

87. Metaldan olan kənd təsərrüfatı alətlərinin keyfiyyətinə verilən əsas tələblər hansılardır?

funksionallıq, ergonomiklik və xidmət müddəti
estetiklik, xidmət müddəti
gigiyeniklik, xidmət müddəti və estetiklik
antropometrik, təhlükəsizlik
təhlükəsizlik, estetiklik və uzunömürlülük

88. Metal mallarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi üçün hansı metodlardan istifadə olunur?

orqonoleptik və laboratoriya metodu
ekspert metodu
qeydiyyat və sosioloji metodu
diferensial və kompleks metodu
alət və ekspert metodu

89. Meyvə - tərəvəzlərin tərkibində neçə faiz mineral maddələr var?

0.1-0.5
0.2-2
0.1-0.7
0.1-0.6
0.1-0.8

90. Meyvə- tərəvəzlərdə üzvü turşular neçə faiz təşkil edir?

0.2-7
0.1-6
0.1-0.9
0.1-4
0.1-3

91. Qoz ləpəsində yağın faizlə miqdarını göstərin?

45 %-ə qədər

65 %-ə qədər

50 %-ə qədər

48 %-ə qədər

55 %-ə qədər

92. Zeytun lətində yağının faizlə miqdarını göstərin?

65

60

55

70

45

93. Emala neçə meyvə- tərəvəz daxil olur?

30 və 10

40 və 12

45 və 15

60 və 20

50 və 16

94. Balanslaşmış qidalanmaya əsasən insan gün ərzində neçə müxtəlif meyvə-tərəvəzlərlə qidalanmalıdır?

7

10

8

9

6

95. Aşağıdakı hansı sırada kökümeyvəlilər düzgün göstərilmişdir?

kartof, yerkökü, batat, turşəhg

yerkökü, çuğundur, şalğam, turp

şüyüd, çuğundur, batat, kartof

turp, şalğam, kişniş, yerkökü

kartof, batat, kələm

96. Üzümdə neçə faizə qədər şəkər vardır?

20%- ə qədər

18%- ə qədər

28%- ə qədər

24%- ə qədər

25%- ə qədər

97. Meyvə - tərəvəzləri Nizamlanan Qaz Mühitində saxlamaq üçün nə edirlər?

meyvə- tərəvəzi ağzı möhkəm bağlı tarada saxlayırlar

meyvə- tərəvəz tarası altına mal altlığı qoyurlar

saxlanma kamerasında havanın qaz tərkibi

dəyişdirilir

saxlama kamerasında hava tez - tez dəyişdirilir

meyvə- tərəvəzlər xüsusi materiallarla örtülür

98. Qüvvədə olan standarta əsasən tərəvəz konservlərin tərkibində olan duru hissə neçə faiz olmamalıdır?

30-35%

40-45%

45-50%

55-60%

60-65%

99. Billur şüşə hansı üsulla naxışlanır?

qumla emal

şayba naxışı

ultrasəsle emal

cilalanma

almaz naxışı

100. Şüşə kütləsinin nöqsanlarına hansılar aiddir?

qabarıq

haşiyə

hava və qaz gabarcığı

səthin kələ-kötürlüüyü

qırıqlar

101. Şüşə məmulatlarında hansı nöqsanlara yol verilmir?

çat

çalar

aşağı termiki davamlılıq

ayaqda tikişlər

axma

102. Göstərilənlərdən hansı keramikanın əsas xammalı sayılır?

kaolin gili

şüşə kütləsi

şüşə sap

peqmatit

qurğuşun oksidi

103. Ən məsaməli keramika hansıdır?

- çini
- kaşı
- mayolika
- saxsı**
- heç biri

104. Naxışın qrupu artdıqca keramikanın hansı göstəricisi artır?

- qiyməti**
- parlaqlığı
- məsaməliliyi
- haşiyəsi
- möhkəmliyi

105. Göstərilənlərdən hansı məişət keramika məmulatıdır?

- piyalə**
- sancaq
- bel
- vanna
- konteyner

106. Kaolinit gilin hansı xassəsini artırır?

- turşuya davamlığını
- oda davamlılığını**
- qələviyə davamlılığını
- suya davamlılığını
- rütubətə davamlılığını

107. Bərk çininin tərkibi hansı xammaldan ibarətdir?

- 50% gil və kaolin, 25% kvars, 25% çol şpatı**
- 30% kaolin, 50% kvars, 20% çol şpatı
- 25% gil, 30% çol şpatı, 45% kvars
- 35% kaolin, 35% kvars, 30% çol şpatı
- 45% gil, 25% kvars, 30% çol şpatı

108. Çini-kaşı məmulatlarının 2-ci yandırma prosesi hansı temperaturda aparılır?

- 1350-1400° C**
- 1200-1300° C
- 1000-1500° C
- 1100-1500° C
- 1500-2000° C

109. Yumşaq çinin tərkibində neçə% kaolin vardır?

- 15 – 40%
- 30 – 40%
- 50 – 60%
- 25 – 40%**
- 40 – 50%

110. Şıxtada kvars qumunun miqdarı neçə % təşkil edir?

- 20 – 30%
- 70 – 80%
- 50 – 60%
- 30 – 40%
- 60 – 70%**

111. Mayolika qabları neçə sortda buraxılır?

- 3**
- 2
- 4
- 6
- 5

112. (MnO₂) – manqan oksidi şüşəni hansı rəngə boyayır?

- bənövşəyi**
- qara
- yaşıl
- qırmızı
- Ağ

113. Şüşənin bişirilmə temperaturu neçə dərəcədir?

- 1200-1300 ° C
- 1400-1450 ° C
- 1480-1500 ° C
- 1420-1500 ° C**
- 1500-1615 ° C

114. Şüşənin zərbəyə qarşı davamlılığını aşağıda verilənlərdən hansılar artırır?

- bor anhidridi, maqnezium oksidi (MqO) və silisium oksidi (SiO)**
- kalsium oksidi (SaO) və sulfat turşusu (H₂SO₄)
- maqnezium oksidi (MqO)
- dəmir oksidi (FeO)
- soda

115. Alət metal malları neçə qrupa bölünür?

- 5
- 6
- 8
- 7**
- 10

116. Kristallik cismin bir modifikasiyadan digərinə keçməsi necə adlanır?

- buxarlanma
- hidroliz
- allotropik çevrilmə**
- kristallaşma
- buxlaşma

117. Bürünc hansı metalın xəlitəsidir?

- dəmir və karbonun
- mis və sinkin**
- karbon və misin
- sink və qızılın
- mis və alüminiumun

118. Mis, sink və nikeldən ibarət olan ərinti necə adlanır?

- melxior**
- latun
- tunc
- bürünc
- Polad

119. Kimyəvi tərkibinə görə taxıl bitkiləri neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3**
- 4
- 6
- 8

120. Vələmir dənə keyfiyyətinə görə neçə sinfə bölünür?

- 4**
- 5
- 10
- 7
- 12

121. Paxlalılar sinfinə hansı bitki aiddir?

noxud, çina, buğda
lobya, mərci, qarabaşaq
noxud,lobya, çina, mərci, soya, nut, paxla, buka, lyupin
nut, paxla, vələmir
soya, buka, qarğıdalı

122.Soyanın tərkibində olan zülal və yağ neçə faiz təşkil edir?

- 30 %;20%
- 35 %;15%
- 50 %;25%**
- 40 %;18%
- 55 %;45%

123. Dənin hansı anatomik hissəsində zülal daha çox toplanılır?

- meyvə təbəqəsində
- toxum təbəqəsində
- rüşeymdə**
- endospermədə
- nüvədə

124. Hansı sənaye sahəsində un daha çox tətbiq edilir?

- kulinariya
- qənnadı sənayesi
- makaron istehsalında
- çörək bişirmədə**
- şirniyyat istehsalında

125. Makaron ununu hansı buğdadan alırlar?

- qüvvətli
- bərk**
- yumşaq
- zəif
- qarışıq

126.Makron məmulatı hansı nisbətdə saxlanılır?

- 65 %
- 70%**
- 80%
- 85%
- 80%

127. Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?

- kazein və kollagen

mioqlobik və aktik
miozin və aktik
qlütelin və qliadin
qliadin və miozin

128. Aşağıdakı hansı sırada unun sort və növlərindən aslı olaraq tərkibində zülalın miqdrı düzgün olaraq göstərilmişdir?

13 – 17 %
15 – 20 %
9 – 21 %
9 – 16 %
10 - 15 %

129. Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır?

qlükogenin
sellülozanın
nişastanın
qlükozanın
saxorozanın

130. Undan ən çox hans sənaye sahəsində istifadə olunur?

aşpazlıqda
kulinariyada
makaron istehsalında
şirniyyat istehsalında
çörəkbişirmə

131. Unun keyfiyyətinin qorunub saxlanmasına hansı amillər təsir etmir?

qatlaşdırma
saxlanma şəraiti
markalanma qaydası
daşınma
saxlanma müddəti

132. Unun iriliyini təyin edən cihazı göstərin?

mikroskop
kalorimetr
İvanov ələyi
Yuravljoğlu ələyi
purka

133. Standarta əsasən unun nəmliyini göstərin?

10 -15%
12 – 18%

13 – 15%

11 – 14%

15- 17%

134. Çörək-bulka məmulatı sortlarına görə neçə sortda istehsal edilir?

6

5

4

2

3

135. Adlarına görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

6

5

4

2

3

136. Alıcıya satılma üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

2

4

5

6

7

137. Standartlara əsasən əlavə I sort buğda unundan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

3 dərəcə

5 dərəcə

2 dərəcə

4 dərəcə

6 dərəcə

138. Kəpəkli undan hazırlanmış çörəkdə turşuluq dərəcəsini göstərin?

2 dərəcə

3 dərəcə

5 dərəcə

4 dərəcə

7 dərəcə

139. Əla saort buğda ununda hazırlanmış formalı və formasız çörəklərdə məsaməlik neçə faiz olmalıdır?

63 – 65%

- 65 – 68%
- 70 – 75%
- 75 – 80%
- 70 – 72 %**

140. Baranki məmulatı çörək məmulatından fərqli xüsusiyyətini göstərin?

- həcmnin böyüklüyünə görə
- məsamali olmasına görə
- həcmnin kiçik olmasına görə**
- üzərinin parıltılı olmasına görə
- yaxşı bişməsinə görə

141. Baranki məmulatı çörək istehsalının neçə faizini təşkil edir?

- 2,5 – 3,0%
- 3,0 – 3,5%
- 0,5 – 1,0%
- 1,5 – 2,0 %**
- 2,0 – 2,5 %

142. Baranki məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 6
- 5
- 4
- 3**
- 2

143. Şuşkilərin hazırlanmasında əsasən hansı sort undan istifadə olunur?

- Əla və 1-ci sort**
- 1-ci və 3-cü sort
- dənəvər və əlavə sort
- kəpəkli və kəpəksiz
- kəpəksiz və əla sort

144. Baranki məmulatının hazırlanmasında hansı sort unlardan istifadə olunur?

- əla, kəpəkli və kəpəksiz
- əla, 1-ci və 2-ci sort**
- əla, kəpəksiz və 3-cü sort
- 1-ci, kəpəksiz və i dənəvər
- dənəvər, əla və 3-cü sort

145. Bublikin hazırlanmasında hansı sort undan hazırlanır?

- kəpəksiz
- 2-ci sort

1-ci sort

kəpəksiz

əla sort

146. Suxarı məmulatı hansı xüsusiyyətinə görə digər çörək növlərindən fərqlənir?

turşuluğun az olmasına

turşuluğun çox olmasına

nəслиyin çox olmasına

nəmliyin az olmasına

karbohidratların çox olmasına

147. Peseptindən və təyinatından asılı olaraq suxarı məmulatı neçə növdə buraxılır?

6

5

4

3

2

148. Adi suxarı məmulatı hansı növ unlardan hazırlanır?

üzlük çovdar və buğda

arpa və kəpəksiz

kəpəkli və kəpəksiz

1-ci və 2-ci sort

dənələr və 2-ci sort

149. Yağlı, şəkərli suxarılarda çeşidlərini göstərin?

meyvəli, limonlu, qozlu, şokaladlı və südlü

kərəli, vanili, həvəskar, uşaq və səhər

zülallı, yağlı, qəhvəli, südlü və desert

ələvəli, desert, limonlu, südlü və şokaladlı

desert, vaflili, meyvəli, kərəli və vanili

150. Taxıl bitkiləri botaniki əlamətlərinə görə neçə fəsiləyə bölünür?

5

3

6

7

9

151. Botaniki əlamətlərinə və bitkinin xarakterinə görə buğda neçə tipə bölünür?

7

9

6

8

152. Standarta əsasən bərk buğda neçə sinfə bölünür?

9

5

11

7

8

153. Cilalanmış buğda keyfiyyətinə görə neçə sorta bölünür?

4

5

3

6

7

154. Çörəyi istehlak xassələri hansı temperatur və nisbi rütubətdə yaxşı saxlanılır?

15- 16 dərəcə C və 60%

14- 17 dərəcə C və 50%

20- 25 dərəcə C və 75%

18- 19 dərəcə C və 65%

14- 15 dərəcə C və 55%

156. Çörək bulka məmulatlarının çeşidində neçə sortvə növmüxtəlifliyi vardır?

800

600

700

1000

900

157. Unun tərkibində olan fermentlərin rolu nədən ibarətdir?

xəttin yetişməsində və qaz əmələgətirməsində

xəttin qıcqırmasında və yetişməsində

xəttin bişməsində və yoğrulmasında

xəttin oksidləşməsində və kündəlməsində

xəttin yoğrulmasında və qıcqırmasında

158. Ərzaq məhsulları ilə təmasda olmayan plastik kütlələr necə adlanır?

sifonlar

şlanqlar

fırçalar

sous qabları

sair təsərrüfat qabları

159. Plastik kütlədən olan məmulatların forması necə təyin edilir?

məmulatın gövdəsinin forması ilə

ölçüsünə görə

quraşdırılması ilə

arayışlama xarakteri ilə

qravirovkasına görə

160. Aşağıdakılardan hansılar ən mühüm yuyucu vasitələrə daxildir?

təbii sabun, sintetik yuyucu vasitələr

qətran, sabun

sintetik yuyucu vasitələr, qətran

sintetik yuyucu vasitələr, nişasta

ləkə aparan maddələr

161. Sabun istehsalında istifadə edilən üzvi xammallar hansılardır?)

bərk yağlar

təbii bərk yağlar, duru bitki və balıq yağları, kanifol

süni yağlar, hidrogenləşmiş yağlar

Piy, hidrogenləşmiş yağlar

naften turşuları, süni yağlar

162. Sabunun tərkibi hansı turşulardan ibarətdir?

sulfat, nitrat

xlorid, yodid

polimitin, steorin, olein

naften, olein

Qliserin, olein

163. Polikondensasiya üsulu ilə alınan sintetik qətran hansıdır?

poliuretan

polietilen

polietirəl

polipropilen

poliakril

164. Neftin tərkibinin əsasını hansı maddələr təşkil edir?

yağlı, qələvili və turşulu maddələr

yağlar, qəğranlar, mazut, qələvi

parafinli karbohidrogenlər, yağlar, turşular

naftenli karbohidrogenlər

parafinli, naftenli və aromatik karbohidrogenlər

165. Neft hansı üsullarla emal edilir?

fraksiya ilə ayırma

destillə etmə

birbaşa qovma və krekinq üsulu

termiki destruksiya üsulu

termiki və mexaniki emaldan keçirmə

166. Heyvanat mənşəli əsas yapışqanlar hansılardır?

mezdra, nişasta

mezdra, sümük və kozein

kozein, dekstrin

keratin, nişasta

albumin, sellüloza

167. Bitki mənşəli yapışqanlar hansılardır?

mezdra, kozein

asfalt – bütün əsaslı yapışqanlar

keratin

nişasta, dekstrin

albumin

168. Pərdə əmələgətirici materialın növündənt asılı olaraq əliflər hansı qruplara bölünür?

təbii, süni

yarımtəbii, sintetik

sıxlaşdırılmış, süni, yarımtəbii

kimyəvi

təbii, kimyəvi, yarımtəbii və süni

169. Politilen yandırılarkən nə iyi verir?

ətirşah

turşu

yanmış parafin

qələvi

sirkə turşusu

170. Təbii yapışqanlar yapışdırma xarakterinə görə neçə qrupa bölünür?

5

7

3

4

2

171. Təbii yapışqanlara mənşəyinə görə hansılar aiddir?

mezdra, sümük, epoksid

nişasta, kozein, polifir

epoksid, silikat, dekstrin

bitki, silikat, poliefir

heyvanat, bitki və mineral

172. Neylon lifləri hansı qətranlardan alınır?

fenolformaldehid

poliakril

polistirol

epoksid

poliamid

173. Lavsan lifləri hansı qətranlardan alınır?

polimetilmetakrilad

polistirol

polietilentereftalat

polivinildenzlorid

polivinilasetat

174. Təbii əliflər nədən alınır?

heyvanat yağlarından

kətan, günəbaxan yağından

balıq yağından

pambıq yağından

sintetik yağlı turşulardan

175. Yarımtəbii əliflərə hansılar daxildir?

alkid əliflər

oksidləşdirilmiş əliflər

polimepləşdirilmiş və oksal əliflər

qliftal və pentaftal əliflər

sıxlaşdırılmış pereterifikasiya edilmiş, kombinəşdirilmiş

176. Təsərrüfat sabunlarının markasındakı rəqəmlər (60, 70, 72%) nəyi göstərir?"

tərkibində olan qələvinin miqdarını

tərkibində olan yağ turşularının miqdarını

tərkibində olan qələvi və turşuların miqdarını

tərkibində olan üzvi qarışıqların miqdarını

tərkibində olan qələvi və duzların miqdarını

177. Sintetik yapışqanlar yapışqanlı əsasa görə neçə qrupa ayrılır?

1
3
5
7
9

178. Yarımtəbii əliflərin hansı növləri var?

kombinələşdirilmiş, sıxlaşdırılmış və oksil
sıxlaşdırılmış, alkid və kombinələşdirilmiş
oksil, alkid
kombinələşdirilmiş aksil
sıxlaşdırılmış və alkid

179. Plastik kütlə məmulatlarının keyfiyyətinə verilən tələblər hansılardır?

ümumi, spesifik
funksional, sresifik
ümumi uzunömürlülük
etibarlılıq
qiqiyeniklik ümumi

180. Yapışqanın əsas tərkib hissəsi nədir?

yüksək molekulu maddələr
doldurucular
bərkidicilər
plastikatorlar
antiseptiklər

181. Yapışqanlar təbiətinə görə hansı növlərə bölünür?

təbii kimyəvi
süni, sintetik
təbii, süni
təbii sintetik
kimyavi, süni

182. Aşağıdakılardan hansı polimerləşmə reaksiyası nəticəsində alınan polimerlərdir?

polietilen, polipropilen, poliamid
polietilen, polipropilen, polivinilxlorid
polietilen, polivinilxlorid lavsan
poliamid, poliformaldehid
polietalen, polistirol, poliuretan

183. Termoplastik qətranlar qızdırıldıqda özünü necə aparır?

qızdırıldıqda, yumşalan, soyuduqda imsə bərkiyəndir

qızdırıldıqda ərimir
qızdırıldıqda dərhal maye halına keçir
parçalanır
dağılır

184. Sintetik yapışqanlar aşağıdakılardan hansıdır?

termoplastik qətranlar əsasında alınan, mezdra
termorlaktiv qətranlar əsaslı kazein
sintetik kauçuk, karelin
kollogen, keratin
bunlardan heç biri

185. Termiki xassələrinə görə plastik kütlələr necə bölünür?

termoplastik və termoreaktiv
sintetik qətranlar
təbii polimerlər
benzol törəmələr
fenol

186. Polimerləşmə üsulu ilə alınana sintetik qatran hansıdır?

aminoformaldehid
fenolform aldehid
poliamid
polivinilxlorid
poliefir

187. Hər hansı taxıl bitkisinin dənisi neçə hissədən ibarətdir?

5
6
8
3
7

188. Dənin natura kütləsi nədir və onu hansı cihazla təyin eirlər ?

dənin həcmi 2 l /qramla və farinatomla
dənin həcmi 5 l /qramla və diafonoskopla
dənin həcmi 1 l /qramla və purka ilə
dənin həcmi 10 l /qramla və purka ilə
dənin həcmi 15 l /qramla və aerometrlə

189. Buğda beynəlxalq təsnifata əsasən neçə növə bölünür?

15
18
22

25

26

190. Yarmanın tərkibində hansı maddə daha çoxdur?

zülallar

yağlar

Su

vitaminlər

karbohidratlar

191. Çörək bulka məmulatının çeşidində neçə növ müxtəlifliyi vardır?

800

600

700

1000

900

192. Unun xam yapışqanlığı hansı cihazla təyin edilir?

İDK – 1

İDK – 3

Purka

Kalorimetr

Saxorometr

193. Hazırda respublikamızın çörək bişirmə sənayesində neçə adda çörək-bulka məmulatı istehsal edilir?

128

138

148

158

118

194. Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növ formada bişirilir?

4

3

5

2

1

195. Göstərilənlərdən hansı ərzaqla təmasda olan prastik kütlə məmulatıdır?

qubkalar

vannalar

kağız tutanlar

çörək qabları
borular

196. Lakların tərkib materialları hansıdır?

turşular, duzlar, həlledicilər
təbii və sintetik qatranlar, pigmentlər
əfir sellüloza qatranları, yağlar
yağlar qatranlar və həlledicilər
üzvi və qeyri-üzvi birləşmələr

197. Plastik kütlələrin istiyə davamlılığını artıran mineral doldurucular hansılardır?

kvars, şellak
slyunda, kvars, asbest
slunda, uzotropin
asbest, slunda, şellak
parafin, kvars

198. Plastik kütlənin tərkibinə qatılan bərkidicilər hansılardır?

urotropin, paraform
slyuda, paraform
kvars, urotopin
paraform, asbest
urotopin, slyada

199. Poliamidin növlərinə hansı plastiklər aiddir?

kapron, viskoz, lavsan
anid, lavsan, neylon
evant, kapron, lavsan
kapron, anid
anid, viskoz, neylon

200. Təsərrüfat təyinatlı məmulatların hazırlanmasında istifadə olunan polimerlər hansılardır?

aminoplast, fenorlast, polivinilxlorid
aminoplast, polistirol, üzvi şüşə, politilen
aminoplast, poliefir
fenol, polipropilen, üzvi şüşə
polivinilxlorid, polietilen, fenolformaldehid

201. Tədris təsnifatına əsasən ərzaq məhsulları hansı qruplara bölünür?

taxıl –un, meyvə tərəvəz
şəkər, nişasta, bal və qənnadı
tamlı mallar yeyinti yağları, yumurta məhsulları
taxıl –un, meyvə tərəvəz, şəkər, nişasta, bal və qənnadı, tamlı mallar yeyinti yağları, yumurta, süd, ət, balıq məhsulları

ət, balıq, süd məhsulları

202. Hansı ərzaq məhsulları qastranom məhsullarına daxildir?

pendir, kolbasa

un, nişasta, ət

pendir, kolbasa, ət, hissə verilmiş ət məhsulları, konservlər, alkoqollu içkilər, balıq məmulatı, süd məhsulları, yağ, qaymaq

konservlər , alkoqollu içkilər

Balıq məmulatı, süd məhsulları

203. Taxıl və unun tərkibində su neçə faiz təşkil edir?

10-11

7-8

13

17-18

20-22

204. Hansı taxıl bitkilərinin dənində (100 qram məhsulda) nişasta çoxdur?

buğda-54

Vələmir-54

Qarğıdalı-59.8

Arpa- 48.1

noxud- 44

205. Texnoloji mahiyyətindən asılı olaraq konservləşdirmə neçə qrupa bölünür?

6

8

9

5

4

206. Ərzaq mallarının konservləşdirilməsi pasteurizasiya üsulu hansı temperaturda aparılır?

45-50 dərəcə C

55-57 dərəcə C

63-98 dərəcə C

101-105 dərəcə C

106-125 dərəcə C

207. Gön ayaqqabıların istehsalı üçün hansı materialdan istifadə olunur?

sintetik

süni

təbii, süni və sintetik

keçə

rezin

208. Təbii gönlər nədən hazırlanır?

polimerdən

gön xammalından

toxuculuq materialından

rezindən

keçədən

209. Təbii gönlər təyinatından asılı olaraq necə bölünür?

ayaqqabı guncu üçün

daban üçün

rant üçün

ayaqqabının üzü və altı üçün

içlik üçün

210. Ayaqqabı istehsalının ilkin mərhələləri hansıdır?

avtomatlaşmadan

qəlibləmədən

arayışlamadan

modelləşmə və quraşdırmadan

avadanlıqdan

211. Yarmann tərkibində hansı kimyəvi maddə çoxluq təşkil edir?

yağ

zülal

karbohidrat

Su

vitaminlər

212. Ayaqqabının altı üçün aralıq detallara hansılar aiddir?

içlik aralığı

qoyma rant

altlıq

yalançı rant

vint

213. Ayaqqabının altının üzünə bərkidilməsi metodu neçə qrupa bölünür?

2

4

5

3

6

214. Hansı ayaqqabılar modanın yüksək müasir tələblərinə uyğun olur? (Çəki: 1)

kirza ayaqqabıları

model ayaqqabılar

müasir ayaqqabılar

gündəlik ayaqqabılar

ev ayaqqabıları

215. Eyni ölçülü ayaqqabılar bir-birindən necə fərqlənir?

doluluğuna görə

ölçüsünə görə

icliyinə görə

padoşuna görə

bərkidilməsinə görə

216. Tolokno nədir?

Vi təminləşmiş buğda unudur

zülallaşdırılmış düyü unudur

fermentləşdirilmiş vələmir unudur

karbohidratlaşdırılmış arpa unudur

zülallaşdırılmış yarma unudur

217. Standart üzrə bərk xassəli gön yarımfabrikatların tərkibində neçə % rütubət olmalıdır?

12 – 15%

7 – 8%

5 – 70%

10 – 16%

20 – 22%

218. Verilənlərdən hansı heyvanın sağlığında nöqsanlardır?

çöpurluq

qızartı

iki tərəfli kəsik

yanıq izləri

rəngin itirilməsi

219. Gön ayaqqabıların ekspertizasının neçə növü var?

6

7

5

4

3

220. Tük gövdəsi neçə qatdan ibarətdir?

- 3
- 2
- 4
- yalnız 1
- 5

221. Xəz mallarının ən qiymətli istehlak xassələri

- malın kütləsi
- istilik saxlama və estetikliyi**
- yumşaqlığı
- forma saxlaması
- parlaqlığı

222. Verilənlərdən hansı qadın xəz geyimlərinin çeşidinə aid edilmir?

- palto
- yarım palto
- yubka**
- jaket
- manto

223. Bu ölçülərdən hansılar kişi baş geyimlərinin ölçülərini göstərir?

- 54 – 62
- 54 – 58
- 49 – 55
- 54 – 64**
- heç biri

224. Tükün ən nazik qatı hansıdır?

- kutikul**
- özək
- qazmaq
- keratin
- kollagen

225. Xəz istehsalında əməliyyatlar neçə yerə ayrılır?

- 2
- 3
- 4
- 6
- 7

226. Xəzin istilik saxlama qabiliyyəti nədən asılıdır?

tük təbəqəsinin toplusundan

dermadan

epidermisdən

Piy-yağ qatından

dəri altı hüceyrədən

227. Palto, yarımpalto və jaketlər bir-birlərindən hansı amilə görə fərqləndirilir?

uzunluğuna

keyfiyyətinə

görünüşünə

saxlanmasına

daşınmasına

228. Qara rəngli qaragül dəri standart üzrə neçə sortla ayrılır?

30

25

40

35

50

229. Əlvan qaragül dəri hansı detala görə sortlaşdırılır?

rənginə

fasonuna

ölçüsünə

yaşına

cinsinə

230. Qadınlar üçün olan xəz-kürk məmulatları hansı ölçülərdə buraxılır?

44-56

44-50

44-52

44-60

44-58

231. Toxunmamış materiallar nəyə deyilir?

toxuculuq tətbiq edilmədən liflərdən alınan

materiallara

xalça mallarına

süni xəzə

ədədəi pambıq parçalara

döşək parçalarına

232. Ərzaq mallarının tərkibində mineral maddələr neçə faiz təşkil edir?

0.1-0.4

0.2-0.3

1-1.5

0.5-0.7

0.8-0.8

233. Ərzaq mallarının tərkibində olan hansı maddələr enerji verir?

Su

zülallar, yağlar, karbohidratlar

mineral maddələr

rəngləyici maddələr

büzüsdürücü maddələr

234. İnsan orqanizmində neçə faiz su itiriləndə ölüm baş verir?

9

5

8

10

12

235. Karbohidratlar kimyəvi quruluşuna görə neçə qrupa bölünür?

4

5

6

3

2

236. Sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

60-70 dərəcə C

70-75 dərəcə C

102-130 dərəcə C

85-95 dərəcə C

130-135 dərəcə C

237. İstehlakçıya verilən tara necə adlandırılır ?

inventar tarası

ağac tarası

polimer tarası

metal tarası

istehlak tarası

238. Vələmir yarmasının bişmə müddətini düzgün olaraq göstərin?

50 - 80 dəqiqə

60 – 90 dəqiqə

100 – 120 dəqiqə

900 – 125 dəqiqə

85 - 100 dəqiqə

239. Ayaqqabının üzü olan süni materiallar hansılardır?

bir qat kirza

sintetik gön

inyə keçirilmiş material

velyur

parça, trikotaj, toxunmamış materiallar

240. Düyü yarması hansı dənli bitkilərdən alınır və neçə növdə istehsal olunur?

buğdaş dənindən və 3 növdə

arpa dənindən və 4 növdə

çəltik dənindən və 2 növdə

qarğıdalı dənindən və 1 növdə

vələmir dənindən və 5 növdə

241. Poltafa yarması ölçüsündən asılı olaraq neçə nömrədə buraxılır?

3

4

6

5

1

242. Forma və quruluşundan asılı olaraq aqra yarması neçə növdə istehsal olunur?

3

4

5

6

2

243. Ayaqqabının altı üçün xarici detallara hansılar aiddir?

daban

içlik

əsas içlik

rant içliyi

içlik altı

244. Pinetka nədir?

qadın ayaqqabıları

kişi ayaqqabısı

yeniyetmə ayaqqabıları
məktəbəqədər uşaq ayaqqabıları
1 yaşa qədər olan uşaq ayaqqabıları

245. İstehsaldan sonrakı ayaqqabı nöqsanlarına hansılar aid edilir?
bərkidilməmiş altlıq
ölçü uyğunsuzluğu
tikişlərin buraxılması
ayaqqabının deformasiyası
sökülmüş tikiş

246. Ayaqqabıda rast gəlinən nöqsanlar necə bölünür?
bərpa olunan və bərpa olunmayan
qarışıq
mexaniki
İti
istehsal

247. Xrom gönlərinin tərkibində yağlı birləşmənin miqdarı neçə % təşkil edir?
7-10%
6-8%
10-12%
9-10%
3-10%

248. Verilənlərdən hansılar gön ayaqqabıların istehsal nöqsanı sayılır
daban dalı detalının müxtəlif uzunluqda olması
üz materialında ötlük təbəqəsinin tökülməsi
cızılma izləri
detalın astar tərəfindən kəsilməsi
naxışın qeyri dəqiqliyi

249. Gönün tərkibində mineral maddələrin miqdarı nəyə görə qiymətləndirilir
yandırıldıqda külünün miqdarına görə
xırdalayıb çəkisinə görə
sulfat turşusu ilə emal edilməsinə görə
həcsmi çəkisinə görə
sürtünməyə qarşı davamlılığına görə

250. Gön ayaqqabıların daxili tərtibatına neçə bal verilir?
20
18
22

16

14

251. Xəzlik dərinin tərkibi əsasən hansı maddələrdən ibarətdir?

zülal, yağ, mineral maddə, su

yalnız yağ və su

zülal və yağ

Piy-yağ qatı

əzələ qatı

252. Xəzlik dərinin tərkibində su nə qədərdir?

60 - 70%

50 - 60%

30 - 45%

70 - 80%

65 - 95%

253. Xəz məmulatlarının etibarlılığı nə ilə xarakterizə olunur?

tük örtüyünün sıxlığı ilə

tük örtüyünün uzunluğu ilə

xidmət müddəti uzun ömürlülük və təmirə yararlığı ilə

gözəlliyi ilə

sortalaşması ilə

254. Göstərilənlərdən hansı kişi xəz geyimlərinin çeşidinə aid edilmir?

xəz şalvarlar

gödəkçələr

palto

yarım palto

jiletlər

255. Xəz geyimlərinin keyfiyyəti nədən asılıdır?

xəz yarımfabrikatlarının keyfiyyətindən

xəzin parlaqlığından

xəzin gözəlliyindən

xəzin sıxlığından

xəzin rəngindən

256. Tükün gövdəsində yerləşən pulcuqlar (kutikul) neçə tipdə olurlar?

3

2

yalnız 1

4

257. Xəz malları neçə qrupa bölünür?

- 7
- 5
- 4
- 8
- 6

258. Xəzdən olan geyim hissələrinə nə aiddir?

boyunluqlar, manjetlər, xəz astarlıqlar

manjetlər, mantolar, düymələr

mantolar, paltolar, jaketlər

boyunluqlar, jaketlər, manjetlər

mantolar, jaketlər, düymələr

259. Yaşayış tərzinə görə xəzli heyvanlar hansı növlərə bölünür?

yerdə, yerin altında və suda yaşayan

ev heyvanları

qış və yqruplu heyvanlar

dəniz heyvanlar

vəhşi heyvanlar

260. «Şevro» hansı dəridən hazırlanır?

inək

öküz

qoyun

keçi

quzu

261. Hansı ərzaq məhsulları baqqaliyyə qrupuna daxildir?

yarma, un , maya , makaron məmulatı

quru meyvələr göbələk

nişasta, şəkər, duz

çay, qəhvə, ədviyyə, bitki yağları

un, yarma, maya, makaron məmulatı

262. Ərzaq məhsullarının tərkibində olan makroelementlərdən hansı zərərli hesab edilir?

P,S

Mn, Co

Mo, Ba

Br, J

As, Pb, Hg, Zn

263. Müasir təsnifata əsasən bütün fermentlər neçə sinfə bölünür?

2

6

10

8

7

264. Tədris təsnifatına əsasən bütün ərzaq məhsulları neçə qrupa bölünür?

6

5

7

9

8

265. Məhsulun orqanoleptiki üsulla keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində hansı hiss orqanları iştirak edir?

sensor, iy, dad

görmə, eşitmə, dad

görmə, eşitmə, dad

xarici görünüş, burun, göz, qulaq

vizual, hissetmə, dadbilmə, dad, audioüsul

266. Meyvə tərəvəzin keyfiyyətli saxlanması hansı tədbirlər təsir etmir?

markalanma qaydası

saxlanma şəraiti

qablaşdırma

saxlanma müddəti

daşınma

267. Toxuculuq materialı ayaqqabının hansı hissəsi üçün istifadə olunur?

üzü üçün

altı üçün

daban üçün

içlik üçün

daban dalı üçün

268. Xəzin keçəlləşmə xassəsinə hansı amil daha çox təsir göstərir?

rütubətli mühit

xəzin sıxlığı

quru mühit

xəzin quruluşu

xəzin yumşaqlığı

269. Dərinin ümumi xassələri hansılardır?

ölçüsü, davamlığı, çəkisi, istilik saxlaması

ölçüsü

davamlılığı, çəkisi

qalınlığı, elastikliyi

istilik saxlama

270 .Tam dəri çıxarılması necə adlanır?

sərilmə

lülə

corab

uzununa

yanma

271. Göstərilən nöqsanlardan hansına qoyundan olan kürk məmulatlarının qiymətləndirilməsi zamanı icazə verilir?

deşilmə

dərin kəsik

seyrək tük örtüyü

əzgin tük örtüyü

tük soğançıqlarının sıxılması

272. Göstərilənlərdən hansı uşaq xəz geyimlərinin çeşidinə aid edilmir?

palto

jilet

manto

yarım paltto

şalvar

273. Xəz-dəri yarımfabrikatlarının sortlaşdırılması əsas nədən asılıdır?

rəngindən

ölçüsündən

parlaqlığından

tük örtüyünün yetişməsi və sıxlığından

heyvanın cinsindən

274. Xəz-dəri mallarına nələr aid edilir?

xəz xammalı, yarım fabrikat, hazır məmulat

toxuculuq malları

trikotaj

nadir vəhşi heyvanların

ölmüş heyvan dəriləri

275. Dərinin kollegen lifinin tərkibində karbonun miqdarı nə qədər olur?

50,2%

48,5%

42,7%

35,6%

38,9%

276. Hansı nöqsanlara ayaqqabıda icazə verilmir?

kiflənmə

korroziya ləkələri

quruma

cızılma

dəşilmə

277. Ayaqqabının altı üçün daxili detallara hansılar aiddir?

dekorativ rant

padoş

platforma

əsas içlik

haşiyə

278. Əmtəəşünaslığın inkişafı neçə mərhələdən ibarətdir?

6

2

4

5

3

279. Standartlaşmanın məqsədi nədir?

məhsulun keyfiyyətinin yüksəldilməsi

məhsulun rəqabət qabiliyyəti

məhsulun təmirə yararlılığı

standartlaşma vəzifələri

əmtəələrin keyfiyyətinin etibarlılığı

280. Əmtəələrin kodlaşdırılması nəyə deyilir?

əmtəələr haqda informasiya

əmtəələrə hərf və ya rəqəm şəklində verilən şərti işarədir

əmtəələrin identifikasiyasıdır

əmtəələrin təsnifatıdır

əmtəələrin qeydiyyatıdır

281. Aşağıdakı trikotaj mallarından hansı qadın üst trikotaj mallarına aiddir?

cemperlər

köynəklər
yubkalar
kişi şalvarları
sviterlər

282. Təyinatına görə trikotaj malları necə bölünür?

dəyişək, məişət, idman

idman

Qış

yay

kostyumluq

283. Yun trikotaj materialları hansı boyalarla boyanır?

kükürdlü

turşulu, xromlu

üzvi

sintetik boyalarla

nitratlı

284. Əlcəklərin ölçüsü necə təyin olunur?

lif tərkibinə əsasən

yaşa görə

əlin orta hissəsinin şəhadət və böyük barmaqlardan yarımçevrəsinin sm-lə ölçüsünə görə

əlin uzunluğuna görə

əlin eninə görə

285. Toxuculuq lifləri nəyə deyilir?

barama saplarına

yun liflərinə

sellülozaya

liqlinə

uzunluğu diametrindən çox olan toxuculuq xammalına

286. Toxuculuq sapları nədən alınır?

iplikdən

liqlindən

kə tandan

təbii və kimyəvi liflərdən

təbii polimerlərdən

287. Göstərilən qruplardan hansı pambıq parçaya aiddir?

kamvol parçalar

sintetik parçalar
draplar
sətin
zərif mahud

288. Keyfiyyətli parçalar hansı tələblərə uyğun olmalıdır?

yol-nəqliyyat sənədlərinə
standart tələblərini
bank sənədlərinə
laboratoriya tədqiqatlarına
qaimələrə

289. Parçaların sortunun təyini zamanı hansı nöqsanlar qiymətləndirilir?

iplik nöqsanı
toxunma nöqsanı
arayıqlama nöqsanı
xammal nöqsanı
iplik, toxunma və arayıqlama nöqsanı

290. Geyimlərin hazırlanması üçün istifadə olunan materiallar hansılardır?

trikotaj polotnosu
xalça malları
toxunmamış materiallar
bütün toxuculuq malları, gön, süni xəzlər
pambıq parça

291. İnsanın boyunun uzunluğu necə təyin edilir?

insanın ayaqqabısız uzunluğunu ölçməklə
insanın doluluğunu ölçməklə
omba çevrəsini ölçməklə
fiqurun tipini təyin etməklə
insanın ayaqqabısız başın yuxarı nöqtəsindən döşəməyə qədər olan sm-lə uzunluğunu ölçməklə

292. İnsanın doluluğu necə xarakterizə olunur?

geyimin çeşidlə
kişilərin omba çevrəsi ilə
döş çevrəsi ilə
döş qəfəsi, bel və omba çevrələri arasındakı nisbətlə
geyimin tikişi ilə

293. Geyimin sosial uzunömürlülüüyü hansı proseslə təyin olunur?

toxunma prosesi ilə

arayıqlama prosesi ilə
mənəvi köhnəlmə prosesi ilə
siluetlə
forma saxlaması ilə

294. Geyimə aid olmayan məmulat aşağıda verilənlərdən hansıdır?

donluq
dəsmallar
kostyumlar
şalvarlar
köynəklər

295. Trikotaj nədir?

eninə gedən sap
ilmədən hörülmüş polotno və ya məmulat
uzununa gedən ilmə
suya qarşı hopdurucu
eninə gedən ilmə

296. Trikotaj kişi əlcəkləri hansı ölçülərdə buraxılır?

9-14
5-6
3-4
20-25
1-4

297. Çimərlik geyimləri trikotaj mallarının hansı qrupuna aid edilir?

üst trikotaj
dəyişək qrupuna
corab-naski
əlcəklər
yaylıq, şərf və baş geyimləri

298. Yüngül üst trikotaj mallarının istehsalında hansı liflərdən istifadə olunur?

viskoz, asetat, kapron
yun lifi
ipək lifi
kətan
cit və kətan

299. Ağır üst trikotaj mallarının istehsalında hansı xammal növündən istifadə olunur?

pambıq
ipək
yun

viskoz
kətan

300. Trikotaj sözünün fransızcadan tərcüməsi nə deməkdir?

tikmə
sökme
hörmə
dartma
yayma

301. Əmtəəşünaslıq nədən bəhs edir?

malların faydalılığından
əmtəələr haqqında biliklər toplusundan
əmtəələrin çeşidindən
əmtəələrin kəmiyyətindən
əmtəələrin keyfiyyətindən

302. Əmtəələrin xassələri nəyə deyilir?

insalara müsbət təsirinə
insanlara mənfi təsirinə
əmtəələrin həyat fəaliyyətinə
əmtəələrin utilizasiyasına
əmtəələrin obyektiv xüsusiyyətlərinə

303. Təsnifat nədir?

müəyyən qaydalardır
əlamətlərə qruplaşmadır
əmtəələrin əlamətləridir
əmtəələrin qruplaşmasıdır
əmtəələrin qurulmasıdır

304. Toxuculuq mallarına nələr aiddir?

toxunma
burulma
sintetik liflər
lif və saplardan olan məmulatlar
təbii liflər

305. Sintetik liflər nədən alınır?

yundan
pambıqdan
polimerdən
ipəkdən

təbii polimerlərdən

306. Sap və liflərin teks düsturunu göstərin

$T = m/l \text{ q/km}$

$N = m/1 \text{ q/km}$

$CT = 1000 \text{ m}$

$l = N \text{ m}$

$T = N$

307. Göstərilənlərdən hansı yun parçalara aiddir?

kəmvöl

Çit

lavsan

barxat

velyur

308. Jakkard toxunuşlu parçalara aşağıdakı parçalardan hansı aid edilmir?

pərdəlik parçalar

donluq parçalar

kəşmir parçalar

mebel parçalar

süfrələr

309. Parçalarda olan nöqsanlar alıcılıq qabiliyyətinə necə təsir göstərir?

satılmır

qiyməti aşağı salır

çıxdaş edilir

keyfiyyətsiz sayılır

istehlak edilmir

310. Parçaların bəzəndirilmə əməliyyatı neçə mərhələni əhatə edir?

1

2

4

3

5

311. Parçalarda xüsusi bəzəndirilmə nə üçün aparılır?

xarici görkəminə dəyişdirmək üçün

boyanmanı yaxşılaşdırmaq üçün

lif tərkibindəki qüsurları aradan qaldırmaq

üçün

estetik xassəni yüksəltmək üçün

son bəzəndirilmə əməliyyatı üçün

312. Lif tərkibinə görə parçalar neçə sinfə bölünür?

- 1
- 2**
- 4
- 3
- 5

313. Çeşidinə görə pambıq parçalar parçaların ümumi çəkisinini neçə %-ni təşkil edir?

- 50%
- 60%**
- 90%
- 80%
- 70%

314. Pambıq parçaların xətti sıxlığı nə qədərdir?

- 45 – 700 q/m²**
- 500 - 800 q/m²
- 60 - 900 q/m²
- 70 - 1000 q/m²
- 80 - 1100 q/m²

315. Xalça malları lif tərkibinə görə hansı yarım bölmələrə ayrılır?

- xalis yun, y/yun, kimyəvi**
- pambıq
- ipək (qarışıq)
- kətan
- kimyəvi kətan

316. Parçaların keyfiyyətinə nəzarət necə aparılır?

- laboratoriyada
- anbarlarda
- nümunənin seçilməsi və üz səthinə baxışla**
- sənədlərin köməyiylə
- parçaların eni üzrə

317. Tikili mallara aşağıda verilənlərdən hansılar aiddir?

- baş geyimlər
- sviterlər
- dəyişəklər
- əlcəklər
- üst geyim, dəyişək, baş geyimləri, əlcəkləri**

318. Tikili məmulatlar hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

60°S

10 - 30°S

5°S

35°S

40°S

319. Trikotaj necə əldə olunur?

hörülmə yolu ilə

tərtibat ilə

biçimlə

boyama ilə

sapların burulması ilə

320. Trikotajın strukturunu hansı amil təyin edir?

arayışlama

toxuculuq sapları

toxunma keyfiyyəti

hörülmə üsulu

toxunması

321. Əmtəə nədir?

məhsulun dəyəri

məhsulun faydalılığdır

insanların tələbidir

biliklər məcmusudur

müəyyən tələbi ödəyən, satış üçün istehsal olunan maldır.

322. Əmtəəşünaslığın predmeti nəyi öyrənir?

əmtəələrin dəyərini

əmtəələrin faydalılığını

əmtəələrin istehlak dəyərini

əmtəələrin faydalılığını

əmtəələrin faydalılığını

323. Əmtəələrin keyfiyyəti nəyə deyilir?

əmtəələrin yararlı xassələrinin məcmusuna

insanların məhsullara olan tələbinə

əmtəələrin istehlak dəyərinə

əmtəələrin vacib xassələrinə

əmtəələrin ayrı-ayrı xassələrinə

324. Malların keyfiyyətinin 10% yüksəldilməsi qiyməti neçə % artırır? (Çəki: 1)

15-20%

30%
40-50%
10%
35%

325. Trikotajın başlıca hörülməsi hansılardır?

uzununa
eninə
saya və lastik
filey
mahud

326. Trikotaj mallarını tikili mallardan fərqləndirən ən əsas xassə hansıdır?

estetik
gigiyenik
istismar
elastiklik
hava keçirmə

327. Trikotaj mallarında aparılan bəzək əməliyyatına aşağıdakılardan hansı aid edilmir?

ağartma
boyama
appretləşmə
naxışlama
tiftikləşdirmə

328. Ağardılma əməliyyatı hansı rənglərə boyanacaq trikotaj malları üçün tətbiq edilir?

ağ və açıq rəngli
tünd rəngli
qara rəngli
qırmızı rəngli
tünd göy rəngli

329. Əsas toxuculuq materialları hansı sayılır?

trikotaj
xalça
sap
süni xəz
parça

330. Trikotaj mallarının saxlanılma temperaturu və rütubəti nə qədər olmalıdır?

40°S - 50°S, 80%
- 5°S - 10°S, 90%
36°S - 38°S, 70%

18°S - 20°S, 65%

0°S - 10°S, 40%

331. Kimyəvi liflər neçə yarımşinfə bölünür?

2

3

4

5

bölünmür

332. Toxunma nəyə deyilir?

əriş sapına

arğac sapına

parça fakturasına

toxuculuq dəzgahlarına

əriş və arğac saplarına qarşılıqlı kəsişməsinə

333. Markalanma zamanı trikotaj mallarının üzərinə nə vurulur?

damğa

nişan

yarlık

naxışlı kağız

artikul

334. Göstərilənlərdən hansı ipək parçalara aiddir?

bez

Çit

krem-şifon

sətin

Tik

335. Bu xassələrdən hansı trikotaja aid deyil?

dartılması

elastikliyi

yumşaqlığı

cırılması

sökülməsi

336. Kətan parçalar rütubətləndikdə neçə% qısalma baş verir?

5%

10%

15%

8%

20%

337. Üst trikotaj mallarının yüksək xassələrə malik olması nədən asılıdır?

yüngül olmasından
havanı yaxşı keçirməsindən
yüksək istilik saxlama qabiliyyətindən
ilmə quruluşundan
elastikliyindən

338. Lifin nömrəsi yuxarı olduqca onun qalınlığı necə olur?

nazik
qalın
orta qalın
çox qalın
orta

339. Toxunmamış materaillərin xidmət müddəti nə ilə ölçülür?

texnoloji xassə ilə
istismar müddəti ilə
materialına görə
kodlaşmasına görə
sortuna görə

340. Təbii liflər tərkibindən asılı olaraq hansı siniflərə ayrılır?

sintetik
süni
üzvi və qeyri-üzvi
təbii
qeyri –təbii

341. Trikotaj istehsalında hansı geüimlərin istehsalı üçün kimyəvi liflərdən istifadə edilir

alt trikotaj
üst trikotaj
uşaq geyimləri
baş geyimləri
üst, uşaq, baş geyimləri

342. Üzvi liflər öz növbəsində neçə qrupa ayrılır?

1
2
3
4
5

343. Qeyri-üzvi liflər öz növbəsində neçə yerə ayrılır?

- 1
- 2**
- 3
- 4
- 5

344. Yun lifi hansı mənşəli liflərə aiddir? (Çəki: 1)

- heyvanat**
- bitki
- mineral
- süni
- sintetik

345. Pambıq lifi hansı mənşəli liflərə aiddir?

- heyvanat
- mineral
- sintetik
- süni
- bitki**

346. Kətan bitkisi hansı mənşəli liflərə aiddir?

- heyvanat
- süni
- bitki**
- mintetik
- mineral

347. Asbest lifi hansı mənşəli liflərə aid edilir?

- heyvanat
- bitki
- mineral**
- sintetik
- süni

348. Mineral liflər nədən alınır?

- şüşədən
- dəmirdən
- dağ süxurlarından**
- kağızdan
- qumdan

349. İpək lifləri hansı lif qrupuna aid edilir?

heyvanat

bitki

süni

sintetik

mineral

350. Hansı dənələr çılpaq dənələrə aiddir?

dəndə meyvə qılağı asanlıqla ayrılan

dəndə çiçək qışası asanlıqla ayrılan

dəndə toxum qılağı asanlıqla ayrılan

dəndə aleyron təbəqəsi asanlıqla ayrılan

dəndə çiçək qışası ayrılmayan

351. Süni liflər öz növbəsində neçə qrupa ayrılır?

4

3

2

5

6

352. Viskoz lifi hansı lif qrupuna aiddir?

heyvan

bitki

süni

sintetik

mineral

353. Asetat lifi hansı lif qrupuna aiddir?

heyvan

bitki

süni

sintetik

mineral

354. Sintetik liflər kimyəvi tərkibindən və quruluşundan asılı olaraq neçə qrupa ayrılır?

3

4

2

5

6

355. Sintetik liflərdən olan polifir lifinə aşağıdakılardan hansı aid edilir?

- kapron
- anid
- lavsan**
- neylon
- spendeks

356. Drap parçası hansı üsulla toxunur?

- mürəkkəb toxunuşla**
- sadə toxunuşla
- sadə toxunuşla
- sadə törəmə toxunuşla
- iri naxışlı toxunma

357. Bu parçalardan hansı ilmə toxunması ilə toxunmayıb?

- dəsmallar
- dekorativ parçalar
- atlas parçalar**
- donluq parçalar
- məhrəbalar

358. Səthi sıxlıq nədir?

- 1 sm²-in kütləsi
- 1 m²-in kütləsi**
- 1 m²-in sahəsi
- 2 m²-in çəkisi
- 1 m²-in eni

359. Parçaların nöqsanları necə bölünür?

- kobud
- bərpa oluna bilən
- bərpası mümkün olmayan
- yerli və yayılmış**
- bölünmür

360. Dəninin ümumi keyfiyyət göstəricilərini göstərin?

- natura, şüşəvarilik, rütubət, dad
- xam yapışqanlıq, turşuluq, iy
- rütubət, zibillik, natura, rəng
- xarici görünüşü, dadı, iyi, rəngi, zərərvericilərlə zədələnmə**
- zərərvericilərlə zədələnmə, natura, turşuluq, dad

361. Geyimin növ müxtəlifliyi necə xarakterizə olunur?

ölçü əlamətlərilə

yaxalığın forması ilə
boğaz kəsiyi forması ilə
qolun biçini ilə
məmulatın emal ilə

362. Paltar insan bədənindən ayrılan istiliyin neçə %-ni bədən ətrafında saxlayır?

- 20%
- 10%
- 30%
- 50%**
- 40%

363. Kimyəvi liflər neçə yarımsinfə bölünür?

- 2**
- 3
- 4
- 5
- bölünmür

364. Göstərilənlərdən hansı ipək parçalara aiddir?

- bez;
- çit;
- krep-şifon;**
- sətin;
- tik;sə
- tik;

365. İnsan fiqurunun ölçüsü nüçə təyin olunur?

- insanın boyu ilə;
- insanın doluluğu ilə;
- bel çevrəsi ilə;
- döş qəfəsinin sm-lə ölçüsü ilə;**
- boy üzrə intervallarla;

366. Geyimin növ müxtəlifliyi necə xarakterizə olunur?

- ölçü əlamətlərilə;**
- yaxalığın forması ilə;
- boğaz kəsiyi forması ilə;
- qolun biçilməsi ilə;
- məmulatın emalı ilə;

367. Trikotaj palatnosunun hörülmə növündən hansı amilləri asılıdır?

- sıxlığı;
- modası;

qalınlığı;
fakturası;
fiziki-mexaniki xassələri;

368. Əsas toxuculuq materialları hansı sayılır?

trikotaj;
xalça;
sap;
süni xəz;
parça;

369. Sintetik liflər nədən alınır?

yundan;
pambıqdan;
polimerdən;
ipəkdən;
təbii polimerlərdən;

370. Süni xəz nədir?

təbii xəz;
xovlu parça;
trikotaj polotnosu;
palaz;
xarici görünüşü və istilik saxlamasına görə təbii xəzə oxşayan xovlu polotno;

371. Xalça malları lif tərkibinə görə hansı yarım bölmələrə ayrılır?

xalis yun, yarımıyun, kimyəvi
pambıq
ipək
kətan
kimyəvi, kətan

372. Parçaların keyfiyyətinə nəzarət necə və harada aparılır?

laboratoriyada;
anbarlarda;
nümunənin seçilməsi və üz səthinə baxış;
sənədlərin köməyilə;
sənədlərin köməyilə;
parçaların eni üzrə;

373. Tikili mallara hansılar aiddir?

baş geyimləri
sviterlər
dəyişək

əlcəklər
üst geyim, dəyişək, baş geyimləri, əlcəklər

374. Tikiş istehsalının ən vacib mərhələsi hansıdır?

arayıqlama;
tikiş;
quraşdırma;
model;
siluet;

375. Tikili məmulatlar hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

60C;
10-30C;
50 C;
35 C;
40 C;

376. Trikotaj necə əldə olunur?

hörülmə yolu ilə;
tərtibat ilə;
bişilmə;
boyama ilə;
sapların burulması ilə;

377. Trikotaj kişi əlcəkləri hansı ölçülərdə buraxılır?

9-14
5-6
3-4
20-25
1-4

378. Toxuculuq sapları nədən alınır?

iplikdən
liqmindən
kətdən
təbii və kimyəvi liflərdən
parçadan

379. Toxuculuq toxunması nəyə deyilir?

əriş sapına;
argac sapına;
parça fakturasına;
toxuculuq dəzgahlarına;
əriş və argac saplarının qarşılıqlı kəsişməsinə;

380. Göstərilən qruplardan hansı pambıq parçaya aiddir?

kamvol parçalar

sintetik

draplar

sətin

zərif mahud

381. Geyimlərin hazırlanması üçün olan materiallar hansılardır?

trikotaj polotnosu;

xalça malları;

toxunmamış material;

pambıq parça;

bütün toxuculuq, gön, süni xəzlər;

382. Geyimin doluluğu necə xarakterizə olunur?

geyimin çeşidilə;

kişilərin omba çevrəsilə;

döş çevrəsilə;

döş qəfəsi, bel və omba çevrələri arasındakı nisbətlə;

geyimin tikişi ilə;

383. Trikotajın parçadan fərqi nədir?

arayıqlama

hörülməsi

forma saxlaması

əyilməsi

havakeçirməsi

384. Təyinatına görə trikotaj malları necə bölünür?

dəyişək, məişət, idman;

idman;

qış;

yay;

kostyumluq;

385. Əlcəklərin ölçüsü necə təyin olunur?

lif tərkibinə görə

ipliyinə görə

hörülmə növünə görə

polotno növünə görə

əlin orta hissəsinin şəhadət və böyük barmaqların yarımçevrəsinin sm-lə ölçüsü

386. Təyinatına görə trikotaj malları necə bölünür?

dəyişək, məişət, idman;

idman;

qış;

yay;

kostyumluq;

387. Təbii gönlər nədən hazırlanır?

polimerdən;

gön xammalından;

toxuculuq materialından;

rezindən;

keçədən;

388. Ayaqqabının üzü üçün olan süni materiallar hansılardır?

bir qat kirza

sintetik gön

iyne keçirilmiş material

parça, trikotaj, toxunmamış material

velyur

389. Ayaqqabının altı üçün xarici detallara hansılar aiddir?

daban;

içlik;

əsas içlik;

rant içliyi;

içlik altı;

390. Ayaqqabının altının üzünə bərkidilməsi metodu neçə qrupa bölünür?

2;

4;

5;

3;

6;

391. Pinetka nədir?

qadın ayaqqabısı;

kişi ayaqqabısı;

yeniyetmə ayaqqabısı;

məktəbə qədər ayaqqabı;

bağca yaşlı uşaq ayaqqabısı;

392. İstehsaldan sonrakı ayaqqabı nöqsanlarına hansılar aid edilir?

bərkidilməmiş altlıq;
ölçü uyğunsuzluğu;
tikişlirin buraxılması;
ayaqqabının deformasiyası;
sökülmüş tikiş;

393. Ayaqqabı nöqsanlarına nələr aid edilir?

bərpa olunan və olunmayan nöqsanlar
qarışıq
mexaniki
İti
istehsal

394. Xəz məmulatlarının etibarlılığı nə ilə xarakterizə olunur?

tük örtüyünün sıxlığı;
tük örtüyünün uzunluğu ilə;
xidmət müddətinin uzun ömürlülüüyü, təmirə yararlılığı
ilə;
gözəlliyi ilə;
sortlaşması ilə;

395. Göstərilənlərdən hansı kişi xəz geyimləri xəz çeşidlərinə aid edilmir?

xəz şalvarlar
gödəkçələr
Palto
Yarımpalto
jiletlər

396. Xəz geyimlərin keyfiyyəti nədən asılıdır?

xəz yarımfabrikatlarının keyfiyyətindən;
xəzin parlaqlığından;
xəzin gözəlliyindən;
xəzin sıxlığından;
xəzin rəngindən;

397. Gön ayaqqabıların istehsalı üçün hansı materialdan istifadə olunur?

sintetik
süni
təbii,süni,sintetik
keçə
rezin

398. Astarlıq gönlər nədən hazırlanır?

bütün növ gön xammalından

nubukdan
keçi dərisindən
qoyun dərisindən
velyurdan

399. Ayaqqabı istehsalı nədən başlanır?

avtomatlaşmadan
qəlibdən
arayışlamadan
modelləşmə və quraşdırmadan
avadanlıqdan

400. Ayaqqabının altı üçün aralıq detallara hansılar aiddir?

içlik aralığı
qoyma rant
altlıq
yalançı rant
içlik

401. Hansı ayaqqabılar modanın müasir tələblərinə uyğun olur?

kirza ayaqqabıları
model ayaqqabılar
müasir ayaqqabılar
gündəlik ayaqqabılar
ev ayaqqabıları

402. Eyni ölçülü ayaqqabılar bir-birindən necə fərqlənir?

doluluğuna görə
ölçüsünə görə
içliyinə görə
padoşuna görə
bərkidilməsinə görə

403. Əsas istehsal nöqsanlarına hansılar aid edilir?

təmizlənmiş pəncə izləri
örtük hissənin qısalığı
üz səthinin qısalığı
doluluğun uyğunsuzluğu
dabanın düzgün yerləşdirilməməsi

404. Qadın xəz geyimlərinin çeşidlərinə göstərilənlərdən hansı aid edilmir?

palto
yarımpalto

yubka
jaket
manto

405. Bu ölçülərdən hansıları kişi baş geyimlərinin ölçülərini göstərir?

- 54-62
- 54-58
- 49-55
- 54-64**

406. Təzəliyinə və keyfiyyətinə görə yumurta neçə növə bölünür?

- 3
- 2**
- 4
- 5
- 6

407. Yumurtanın emalı məhsullarını göstərin?

- yumurtanın zülalı, yumurtanın sarısı
- yumurtanın ağı, yumurtanın qabığı
- yumurtanın yağı, yumurtanın zülalı
- yumurtanın melanji, yumurtanın tozu**
- yumurtanın melanji, yumurtanın yağı

408. Aşağıdakı hansı sırada orta yaşlı insanın gün və il ərzində fizioloji normaya görə neçə qram və kiloqram ət istehlak etməsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- gün ərzində -170 q; il ərzində 70-75 q
- gün ərzində -180 q; il ərzində 90-95 q
- gün ərzində -150 q; il ərzində 60-75 q**
- gün ərzində -140 q; il ərzində 50-60 q
- gün ərzində -160 q; il ərzində 80-85 q

409. Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan il ərzində neçə kiloqram balıq istehlak etməlidir?

- 25 kq
- 19,8 kq
- 18,2 kq**
- 15 kq
- 13,8 kq

410. Yaşadığı mühitə və həyat tərzinə görə balıqlar neçə qrupa bölünür ?

- 4**
- 3
- 5

2

6

411. Diri balıqları su nəqliyyatında (proreslərdə) temperaturdan asılı olaraq neçə gün saxlamaq olar?

3 gündən (18-24 dərəcə C)- 20 günə (0- 15 dərəcə C) qədər

5 gündən (10-12 dərəcə C)- 15 günə (0- 18 dərəcə C) qədər

3 gündən (18-24 dərəcə C)- 10 günə (0- 10 dərəcə C) qədər

6 gündən (15-20 dərəcə C)- 10 günə (0- 12 dərəcə C) qədər

7 gündən (20-25 dərəcə C)- 12 günə (0- 15 dərəcə C) qədər

412. Hansı balıq əti soyudulmuş balıq əti hesab olunur?

Onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -1 dərəcə C- dən +5 dərəcə C- yə qədər olan

Onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -5 dərəcə C- dən +8 dərəcə C- yə qədər olan

Onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -1 dərəcə C- dən +7 dərəcə C- yə qədər olan

Onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -2 dərəcə C- dən +5 dərəcə C- yə qədər olan

Onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -3 dərəcə C- dən +8 dərəcə C- yə qədər olan

413. Balıqların duzlanma üsullarının sayını göstərin?

2

4

5

6

3

414. Soyudulmuş balıqların orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

xarici görünüşü, iyi, dadı, turşuluq ədədi, konsistensiyası

xarici görünüşü, hissələrə ayrılma keyfiyyəti, konsistensiyası, iyi və dadı

xarici görünüşü, iyi, dadı, peroksid ədədi, konsistensiyası

xarici görünüşü, hissələrə ayrılma keyfiyyəti, yod ədədi, konsistensiyası, dadı və iyi

konsistensiyası, sabunlaşma ədədi, xarici görünüşü, dadı və iyi

415. Dondurulmuş balıqların orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

xarici görünüşü, dadı, iyi, yaxşı bişməsi, konsistensiyası

xarici görünüşü, donma dərəcəsi, turşuluğu, konsistensiyası

xarici görünüşü, donma dərəcəsi, hissələrə ayrılması, konsistensiyası, iyi

xarici görünüşü, donma dərəcəsi, hissələrə ayrılması, konsistensiyası, ərimə dərəcəsi

xarici görünüşü, donma dərəcəsi, hissələrə ayrılması, ərimə dərəcəsi, konsistensiyası

416. Duzlanmış balıqların orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

xarici görünüşü, dadı, iyi, donma dərəcəsi, konsistensiyası, rəngi
xarici görünüşü, rəngi, dadı, ərimə dərəcəsi, konsistensiyası, iyi
xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, duzlu suyun keyfiyyəti
xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, mexaniki zədələnməsi, pulcuqlarla örtülməsi
pulcuqlarla örtülməsi, rəngi, dadı, iyi, mexaniki zədələnməsi, konsistensiyası

417. Qırmızı kürü hansı balıqlarından alınır?

Qərbi sibir qızıl balığından
Xəzər dənizi qızıl balığından
Uzaq Şərq qızıl balığından
Qara dənizi qızıl balığından
Baltik dənizi qızıl balığından

418. Balıq konservlərinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

yağın, yod ədədinin, ağır metalların və azotlu maddələrin miqdarı
lipidlərin, sabunlaşma ədədinin, xörək duzunun və hidrogen –sulfidin miqdarı
benzoy turşusunun, peroksid ədədinin, ağır metalların və xörək duzunun miqdarı
benzoy turşusunun, yod ədədinin, ağır metalların və xörək duzunun miqdarı
xörək duzu, turşuluq ədədi, yağın və ağır metalların miqdarı

419. Balıq konservlərinin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

xarici görünüşü, rəngi , iyi, dadı, yağlılığı, konsistensiyası
xarici görünüşü, rəngi, iyi, bişmə dərəcəsi, konsistensiyası
xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı, şirənin vəziyyəti, konsistensiyası
xarici görünüşü, rəngi, iyi, şirənin vəziyyəti, turşuluq ədədi, konsistensiyası
xarici görünüşü, rəngi, iyi, yod ədədi, konsistensiyası, şirənin vəziyyəti, dadı

420. Mal əti aşağıda göstərilən hansı nisbətdə ən yüksək dada malikdir? (Çəki: 1)

1: 5
1: 4
1: 2
1:3
1:1

421. Donuz əti aşağıda göstərilən hansı nisbətdə ən yüksək dada malikdir? (Çəki: 1)

1: 3: 2
1: 4 :3
1: 2 :2
1: 2 :5
1:1 :1

422. Ətin tərkibində olan əvəzolunmaz amin turşularının sayını göstərin? (Çəki: 1)

- 9
- 7
- 6
- 8**
- 5

423. Aşağıdakı hansı sırada ətin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi daha düzgün göstərilmişdir?

- ətin rəngi, dadı, bulyonun şəffaflığı, amin- ammoniyak
- ətin rəngi, dadı, kokklarin və çöplərin miqdarı
- ətin xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, iyi, yağın vəziyyəti, bulyonu şəffaflığı və iyi**
- ətin rəngi, iyi, dadı, yağın vəziyyəti və rəngi
- konsistensiyası, iyi, dadı, yağın vəziyyəti və rəngi

424. Quş ətinin kimyəvi tərkibi hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- quşun yaşından, məhsuldarlığından, ətin yağılılığından, cəmdəyin hissələrindən
- quşun yemindən, zülal və yağların miqdarından
- quşun növündən, yemindən, yaşından, köklük dərəcəsi, bəslənməsindən**
- quşun yaşından, yemindən, zülal və yağların miqdarından
- yağların, zülalların, mineral maddələrin və karbohidratların miqdarından

425. Aşağıdakı hansı sırada xırda balıqların temperaturdan asılı olaraq qaxac edilmə müddəti düzgün göstərilmişdir?

- 20-35 dərəcədə C 10-20 gün
- 25-30 dərəcədə C 10-25 gün
- 22-28 dərəcədə C 10-17 gün**
- 22-34 dərəcədə C, 10-22 gün
- 24- 35 dərəcədə 10-28 gün

427. Yumurtanın təzəliyini müəyyən edən cihazın adını göstərin?

- diafonoskop
- Purka
- farinafom
- refraktometr
- ovoskop**

428. Aşağıdakı hansı sırada balıqların dondurulma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xırda buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda və süni soyuq havada
- süni soyuq havada, soyuq məhlulda, karbon qazı azot məhlulunda**
- soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda və süni soyuq havada
- süni soyuq havada, soyuq məhlulda və xırda buz qarışığında
- soyuq dəniz suyunda, duz məhlulunda və soyuq məhlulda

429. Balıqların soyuq məhlulda dondurma məqsədi üçün hansı kimyəvi məhluldan istifadə edilir?

CO₂, NO₂, CaCl₂

MgCl₂, CaCl₂

NaCl, MgCl₂, CaCl₂

CO₂, NO₂

CO₂, CaCl₂

430. Balıqların qurudulma üsullarının sayını göstərin?

5

3

6

4

2

431. Temperatur rejimindən asılı olaraq balıqların hisəvermə üsullarının sayını göstərin?

3

2

5

6

4

432. Aşağıdakı hansı sırada iri balıqların temperaturdan asılı olaraq qaxac edilmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

20-32 dərəcə C-də 25 gün

25-35 dərəcə C-də 20 gün

22-28 dərəcə C-də 28 gün

20-22 dərəcə C-də 30 gün

18-25 dərəcə C-də 35 gün

433. Balıq preservlərinin balıq konservlərindən fərqli cəhətlərini göstərin.

yağda qızardılıb adi şəraitdə saxlanılır

sterilizə edilmir və soyuqda saxlanılır

sterizə edilir və duzlu məhlulda saxlanılır

pasterizə edilir və otaq temperaturunda saxlanılır

pasterizə edilmir və soyuducuda saxlanılır

434. Texnoloji emalına görə quş cəmdəkləri neçə hissəyə bölünür? (Çəki: 1)

4

5

2

6

3

435. Aşağıdakı hansı sırada quş ətinin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi daha düzgün göstərilmişdir?

quşun dərialtı və piy toxumasının rəngi, dadı, konsistensiyası, turşuluq ədədi

piyin vəziyyəti, bulyonun vəziyyəti, konsistensiyası, dadı, iyi və peroksid ədədi

dərialtı və daxili piy toxumasının rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, piyin təzəliyi, bulyonun vəziyyəti

dərialtı və daxili piy toxumasının rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, piyin vəziyyəti, zülalın ilkin məhsulları

piy toxumasının rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, turşuluq və peroksid ədədi

436. Termiki emaldan asılı olaraq hislənmiş ət məhsulları neçə qrupa bölünür?

3

4

5

6

2

437. İstifadə olunan ətin növünə görə ət yarımfabrikatları neçə qrupa bölünür?

3

4

7

5

2

438. Sərf edilən əsas xammaldan asılı olaraq hislənmiş ət məhsulları neçə tipə bölünür?

1

2

3

4

5

439. Emalına görə ət yarımfabrikatları neçə qrupa bölünür ?

- 3
- 4
- 5**
- 6
- 7

440. Ət konservlərinin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, dadı, iyi, yağının və ətinin netto kütləyə görə faizlə miqdarı
- konsistensiyası, dadı, iyi, bulyonun rəngi və xörək duzunun miqdarı
- xarici görünüşü, dadı, iyi və konsistensiyası**
- xarici görünüşü, dadı, iyi, yağının və ağır metal duzlarının miqdarı
- xarici görünüşü, dadı, iyi, yağının və əlavə turşuluğun miqdarı

441. Hansı yumurtalar aşxana yumurtasına aiddir? (Çəki: 1)

- kütləsi 40 q- dan az olan, 7 gündən az saxlanılan
- kütləsi 43 q- dan az olmayan, 7 gündən çox saxlanılan**
- kütləsi 44 q- dan çox olan, 5 gündən az saxlanılan
- kütləsi 45 q- dan az olan, 3 gündən az saxlanılan
- kütləsi 48 q- dan çox olan, 6 gündən az saxlanılan

442. Aşağıdakı hansı sırada balıqların soyudulma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- xırda buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda və süni soyuq havada
- xırda buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda və soyuq duz məhlulunda**
- soyuq dəniz suyunda, soyuq məhlulunda və süni soyuq havada
- soyuq dəniz suyunda, karbon qazı və azot məhlulunda
- xırda buz qarışığında, soyuq məhlul və karbon qazı məhlulunda

443. Balıqların soyuq üsulla qurudulmasının temperaturunu və qurudulma müddətini göstərin?

- 20-30 dərəcə C - də və 10-15 gün
- 15-20 dərəcə C - də və 8-12 gün
- 20-40 dərəcə C -də və 8-10 gün**
- 10-20 dərəcə C -də və 5-7 gün
- 20-25 dərəcə C - də və 10-12 gün

444. Dondurulmuş balıqların fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- lipidin, yağın, fosfolipidlərin və hidrogen- sulfidin miqdarı
- yağın, lipidin, turşuluq ədədi və azotlu maddələrin miqdarı
- yod ədədi, turşuluq ədədi, yağın və azot ucucu əsaslı maddələrin miqdarı
- lipidin, yağın, sabunlaşma ədədi, fosfolipidlərin miqdarı
- lipidin, yağın, fosfolipidin və azot əsaslı ucucu maddələrin miqdarı**

445. Aşağıdakı hansı sırada temperatur rejimindən asılı olaraq balıqların hislənmə üsulları daha düzgün göstərilmişdir?

50 dərəcə C-də soyuq hisləmə, 90 dərəcə C-də natamam isti hisləmə , 70-180 dərəcə C- də isti hisləmə

40 dərəcə C-də soyuq hisləmə, 80 dərəcə C-də natamam isti hisləmə , 80-170 dərəcə C- də isti hisləmə

60 dərəcə C-də soyuq hisləmə, 100 dərəcə C-də natamam isti hisləmə , 90-180 dərəcə C- də isti hisləmə

70 dərəcə C-də soyuq hisləmə, 90 dərəcə C-də natamam isti hisləmə , 60-190 dərəcə C- də isti hisləmə

50 dərəcə C-də soyuq hisləmə, 80 dərəcə C-də natamam isti hisləmə , 60-180 dərəcə C- də isti hisləmə

446. Emalına və istehsal texnologiyasına görə balıq konservlərin təsnifatı neçə qrupa bölünür?

7

6

5

8

9

447. Ətin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

yağın kütlə payı, turşuluq, ucucu yağ turşularının miqdarı

ucucu olmayan yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları

suda həll olan yağ turşularının miqdarı, turşuluğu

uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotu

turşuluğu, koklların və çöplərin miqdarı

448. Quşların heyvanlardan əsas fərqli xüsusiyyətini göstərin? (Çəki: 1)

tez böyüməsi, dənə qidalanması, əzələ toxumasının iriliyi, cəmdəyin hissələrindən

məhsuldarlığı az su içməsilə, köklük dərəcəsi, ətin yağlılığı

tez böyüməsi, məhsuldarlığı, əzələ toxumasının zərifliyi, ətin keyfiyyəti və enerjiliyi

köklük dərəcəsi, ətin dadlı olması, çox qida yeməsi, ətin az kaloriliyi

dənə qidalanması, tez böyüməsi, məhsuldarlığı, əzələ toxumasının zərifliyi

449. Quş ətinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

yağın kütlə payı, bulyonda mis 2 – sulfat reaksiyası, amin- ammiak azotunun miqdarı

turşuluq ədədi, peroksid ədədi, Nesler reaktivlə ammiak reaksiyası və benzidinlə reaksiyası

turşuluq ədədi, yod ədədi, sabunlaşma ədədi, azotlu maddələrin miqdarı

yod ədədi, sabunlaşma ədədi, turşuluq ədədi, azotlu və peroksidaza fermentlərinin miqdarı

turşuluq ədədi, yod ədədi, Nesler reaktivlə ammiak reaksiyası, azotlu maddələrin miqdarı

450. Kolbasa məmulatının istehsal texnologiyasının mərhələlərinin sayını göstərin? (Çəki: 1)

- 8
- 5
- 4
- 9**
- 6

451. Xammalından, keyfiyyətindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq kolbasa məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 10
- 8
- 11
- 9
- 12**

452. Aşağıdakı hansı sırada kolbasa məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi daha düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xarici görünüşü, dadı, iyi, konsistensiyası, rütubətinin miqdarı
- xarici görünüşü, konsistensiyası, iyi, dadı, piyinin vəziyyəti və forması
- konsistensiyası, xarici görünüşü, en kəsiyinin görünüşü, dadı, iyi, xörək duzunun miqdarı
- xarici görünüşü, iyi, dadı, en kəsiyinin görünüşü, konsistensiyası və forması**
- xarici görünüşü, konsistensiyası, en kəsiyinin görünüşü, iyi, piyinin vəziyyəti

453. Kolbasa məmulatının fiziki –kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- uçucu yağ turşuları, turşuluq ədədi, yod ədədi
- nəmliyin, nişastanın və xörək duzunun miqdarı**
- rütubətin, nişastanın və yağın miqdarı
- rütubətin, uçucu yağ turşuluğu və xörək duzunun miqdarı
- rütubətin, nişastanın və çörəyin miqdarı

454. Hislənmiş ət məhsullarını göstərin?

- pomşteks, bifşteks, koktel, langet, can əti, azu
- langet, can əti, azu, bud əti (okorok)
- bujenino, koreyka, çiy hislənmiş kürək, langet, bekon
- bujanina, koreyka, rulet, bud əti, çiy hislənmiş kürək, sümüksüz döş əti (bekon)**
- bujanina, koreyka, rulet, kotlet, raqu, bekon

455. Aşağıdakı hansı sırada xırda tikə ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- döş əti, can əti, antrekot əti, bifşteks əti
- qulyaş, azu, kabablıq ət, döş əti, langet

azu, qulyaş, langet, bifşteks əti, raqu
azu, qulyaş, kabablıq ət, raqu, befstraqona
təbii kotlet, langet, raqu, azu, antrekot əti

456. Aşağıdakı hansı sırada iri tikə təbii ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir?

kabablıq ət, qulyaş, azu, can əti
döş əti, katlet əti, antrekot əti
can əti, katlet əti, döş əti
döş əti, kotlet əti, kabablıq ət
kotlet əti, döş əti, can əti

457. Ət konservlərinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

uçucu yağ turşuları, ağır metallar və nəmliyin miqdarı
bankanın germetikliyi, xörək duzu və ağır metal duzların miqdarı
nəmliyin, nişastanın və xörək duzunun miqdarı
uçucu yağ turşuları, nəmliyin və quru maddələrin miqdarı
turşuluğun, nəmliyin və ağır metal duzlarının miqdarı

458. Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, suyun miqdarı
dadı, iyi, turşuluğu, donma temperaturu
turşuluğu, rəngi, dadı, iyi, şəffaflığı
rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, şəffaflığı
rəngi, dadı, turşuluğu, yağılılığı, iyi

459. Mayonez yağın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür?

5
3
2
4
6

460. Təyinatına görə mayonez neçə qrupa bölünür?

2
4
5
6
3

461. Südün tərkibində olan komponentlərin sayını göstərin?

50
70

100
120
90

462. Texnoloji və istifadə edildiyi xammala görə kəsmik neçə növə bölünür?

5
2
3
6
4

463. Hazırda ticarət şəbəkəsində ən çox yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

15%-li
10% - li
40%- li
20%- li
8%- li

464. Qaymaq digər süd məhsullarından hansı xüsusiyyətlrinə görə fərqlənir?

zülallarla, üzvü turşularla, yağlarla və dəmirlə zənginliyinə görə
həzm olunmasına, enerji dəyərinə və vitaminlə zənginliyinə görə
karbohidratlarla, amin turşularla və mineral maddələrlə zənginliyinə görə
zülallarla, piqmentlərlə və yaxşı hzm olunmasına görə
həzm olunmasına, enerji dəyərinə və fosfotidlərlə zənginliyinə görə

465. Xamanın yağlılığı neçə faizə qədər ola bilər?

10 %- dən 35 %- ə qədər
15 %- dən 40 %- ə qədər
10 %- dən 45 %- ə qədər
10 %- dən 40 %- ə qədər
20 %- dən 40 %- ə qədər

466. Kərə yağının orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri necə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

50
30
100
25
10

467. Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin?

mal, qoyun, kərə yağı, süd yağı
mal, qoyun, donuz, sümük, yığıma yağı
mal, qoyun, xam piy, kərə yağı
qoyun, donuz, quyuq yağı, xam piy
xam piy, kərə yağı, mal, qoyun yağı

468. Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

peroksid ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı

yod ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, Polensk ədədi

turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, Polensk ədədi, Reyxet-Meyssel ədədi

Polensk ədədi, yod ədədi, turşuluq ədədi, nisbi sıxlıq

turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, sabunlaşma ədədi, şüasındırma əmsalı

469. Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir? (Çəki: 1)

yağlılıq

qələvililiyi

turşuluğu

təzəliyi

köhnəliyi

470. Polensk ədədi heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

suda həll olan karbohidratların miqdarı

suda həll olan yağların miqdarı

turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı

suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı

qələvidə həll olmayan yağ turşularının miqdarı

471. Mətbəx yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

turşuluğu, yağın miqdarı, dadı, ərimə və donma temperaturu

dadı, iyi, turşuluğu, uçucu maddələrin miqdarı, konsistensiyası

yağın miqdarı, turşuluğu, rəngi, dadı, suyun miqdarı

yağın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu

turşuluğun, yağın, uçucu maddələrin miqdarı, dadı, konsistensiyası

472. Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

10

30

50

100

20

473. Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

9%, 11%, 15 və 35%- li

10%, 18 %, 25 və 40%- li

8%, 10%, 20 %- li
25 %, 20%, 25 və 30%- li
15%, 18%, 30- 35%- li

474. Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşiddə istehsal olunur?

3
4
5
1
2

475. Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

yağın kütlə payı, turşuluğu, quru maddəsi
turşuluğu, xarici görünüşü, dadı və iyi
xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, turşuluğu
xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi
rəngi, yağın kütlə payı, konsistensiyası, dadı və iyi

476. Reyxet- Meyssel ədədlə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

suda həll olan turşularının miqdarı
suda həll olan uçucu yağ turşuların miqdarı
yağda həll olan qələvilərin miqdarı
qələvidə həll olan yağ turşularının miqdarı
turşuda həll olan yağların miqdarı

477. Mayonezlərin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

rəngi, dadı, yağın, suyun, turşuluğun miqdarı
yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlığı
suyun, turşuluğun miqdarı, konsistensiyası, rəngi
emulsiyanın davamlığı, konsistensiyası, dadı, iyi, turşuluğun miqdarı
suyun, turşuluğu, yağın miqdarı, dadı, iyi

478. Marqarinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlığı
suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi
yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu
ərimə temperaturu, turşuluğu, yağlılığı, rəngi, şəffaflığı
suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlığı

479. Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin?

kərə yağı, heyvanat yağı, qaymaq, xama, kəsmik
heyvanat yağı, kəsmik, hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kakos
təbi və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi kakos, ole- yağ, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salamos
təbi və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi kakos, ole- yağ, raps, soya və qarğıdalı yağından alınan salamos
təbi və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi kakos, ole- yağ, yerfındığı, zeytun və qarğıdalı yağından alınan salamos

480. Aşağıdakı hansı sırada kəndli kəsmiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir?
yağlı süddən hazırlanır və tərkibində 5 %- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
yağsız süddən hazırlanır və tərkibində 5 %- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
üzsüz süddən hazırlanır və tərkibində 10 %- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
üzlü süddən hazırlanır və tərkibində 3 %- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
pasterizə edilmiş süddən hazırlanır və tərkibində 8 %- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

481. Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?
təzə quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən
təzə qaymaqdan, quru qaymaqdan, quru üzlü və üzsüz süddən
təzə quru qaymaqdan, quru süddən və marqarindən
quru qaymaqdan, üzsüz süd və marqarindən
quru qaymaqdan, quru süddən və sterilizə edilmiş süddən

482. Aşağıdakı hansı sırada qarışıq qıvcırma məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?
qatıq, asidofilli süd, asidofilin
yoğurt, Mecnikov qatığı, xama
kefir, qımız, yoğurt
süd, qımız, kefir
süd, qımız, kefir

483. Aşağıdakı hansı sırada qursağ mayalı bərk pendirlər göstərilmişdir?
Step, Uqlıç, Çanax
Litva, Tuş, Kobi
Litva, Hollandiya, Çedder
Altay, Brınza, Kaunas
Minsk, Rokfor, Doroqobuj

484. Aşağıdakı hansı sırada qursağ mayalı yumşaq pendirlər göstərilmişdir?
İsveç, Rokfor, Step
Rokfor, Qəlyanaltı, Həvəskar, Rus Kamamber
Rokfor, Kaunas, Eston, Minsk
Hollandiya, Çedder, Kaunas, Uqlıç
Kaunas, İsveç, Step, Eston

485. Ərgin pendirn orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri necə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

50

100

25

30

20

486. Aşağıdakı hansı sırada əsas növ dondurmalar göstərilmişdir?

südlü, qaymaqlı, ballı, sitruslu, pinqvinli

aromatlı, sitruslu, meyvə- giləmeyvəli, südlü

südlü, qaymaqlı, plombir, aromatl, meyvə- giləmeyvəli

qaymaqlı, ballı, südlü, sitruslu, pinqvinli

plombir, südlü, ballı, sitruslu, qaymaqlı

487. Dondurmanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri necə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

25

30

20

100

50

488. Aşağıdakı hansı sırada kərə yağının tərkibi daha dolğun göstərilmişdir?

süd yağı, zülallar, mineral maddələr, süd şəkəri, vitaminlər

karbohidratlar, yağlar, mineral maddələr, aldehidlər

zülallar, yağlar, xolestrin, lesitin, aromatik maddələr

süd şəkəri, süd yağı, yağlar, laktoza, karbohidratlar

karbohidratlar, zülallar, yağlar, mineral maddələr

489. Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ istehlak etməlidir?

70- 100

60-80

80-100

100-150

50-100

490. Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

2- atomlu spirt etlenqlukol karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qläseridlərdir

2- atomlu spirt etlenqlukolla nitrat turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir

3- atomlu spirt qläserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir

3- atomlu spirt qläserinlə aromatik turşularının birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir

3- atomlu spirt qlaserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir

491. Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- hidrotasiya, dezodarasiya
- sintetik sterilizasiya
- bioloji, kimyəvi
- presləmə, ekstraksiya**
- presləmə, hidrotasiya

492. Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları necə qrupa bölünür?

- 2**
- 3
- 4
- 5
- 6

493. Balıqçılıq mallarının kefiyyəti hansı sənədlə tənzimlənir?

- Normativ-texniki sənədlə**
- Təlimatla
- Metodik göstərişlə
- Texniki vəsiqə ilə
- Heç bir sənədlə

494. Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

- 9%, 11%, 15 və 35%- li
- 10%, 18 %, 25 və 40%- li
- 8%, 10%, 20 %- li**
- 25 %, 20%, 25 və 30%- li
- 15%, 18%, 30- 35%- li

495. Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 3
- 4
- 2
- 1
- 5**

496. Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- yağın kütlə payı, turşuluğu, quru maddəsi
- turşuluğu, xarici görünüşü, dadı və iyi
- xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, turşuluğu

xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi
rəngi, yağın kütlə payı, konsistensiyası, dadı və iyi

497. Aşağıdakı hansı sırada adi qatıqın turşuluğu və yağlılığı düzgün göstərilmişdir?

- yağlılığı -3,0%;
- yağlılığı -4,0%;
- yağlılığı -3,2 %;**
- yağlılığı -3,5%;
- yağlılığı -6 %;

498. Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?

- təzə quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən
- təzə qaymaqdan, quru qaymaqdan, quru üzlü və üzsüz süddən**
- təzə quru qaymaqdan, quru süddən və marqarindən
- quru qaymaqdan, üzsüz süd və marqarindən
- quru qaymaqdan, quru süddən və sterilizə edilmiş süddən

499. Adi qatıq istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- termofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış
- mezofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış**
- süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalardan hazırlanmış
- termofil süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalardan hazırlanmış
- termofil və bolqar çöplərindən ibarət bakteriyalardan hazırlanmış

500. Aşağıdakı hansı sırada qarışıq qıcqırma məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- qatıq, asidofilli süd, asidofilin
- yoğurt, Mecnikov qatığı, xama
- kefir, qımız, yoğurt**
- süd, qımız, kefir
- süd, qımız, kefir

501. Aşağıdakı hansı sırada əsas növ dondurmalar göstərilmişdir?

- südlü, qaymaqlı, ballı, sitruslu, pinqvinli
- aromatlı, sitruslu, meyvə- giləmeyvəli, südlü
- südlü, qaymaqlı, plombir, aromatl, meyvə- giləmeyvəli**
- qaymaqlı, ballı, südlü, sitruslu, pinqvinli
- plombir, südlü, ballı, sitruslu, qaymaqlı

502. Dondurmanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri necə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

30
20
100
50