

TEST: 050642#01#Y15_BALIQ VƏ BALIQ MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI

Test	050642#01#Y15_Balıq və balıq məhsullarının texnologiyası
Fənn	050642-Qida məhsulları mühəndisliyi
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	600
Keçid balı	312 (52 %)
Suallardan	600
Bölmələr	5
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 (BALIQ VƏ BALIQ MƏHSULLARI TEXNOLOGİYASININ NƏZƏRİ ƏSASLARI) 120 TEST

Ad	0101 (Balıq və balıq məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Məhsulun emalı zamanı onun saxlanma müddətini artırmağa və xammal itkisini azaltmağa imkan verən amil aşağıdakılardan hansıdır? (Çəki: 1)

- Dad gücləndiriciləri
- Konservantlar
- Duz
- yeni texnologiyaların tətbiqi
- əlavələr və yeni texnologiyaların tətbiqi

Sual: Aşağıdakılardan hansı funksional-texnoloji xassələrə aid deyil? (Çəki: 1)

- Fiziki
 - Biokimyəvi
 - Kimyəvi
 - İstilik-fiziki
 - Müxtəlif təsirlərə qarşı davamsızlıq
-

Sual: Aşağıda göstərilən istilik-fiziki xüsusiyyətlərdən hansı törəməyə aiddir? (Çəki: 1)

- İstiliyi uddma qabiliyyəti
 - Temperatur keçiricilik koefisienti
 - Xüsusi istilik tutumu
 - İstilik keçirmə koefisienti
 - Enerji sahəsi
-

Sual: İstilik təsirinə davamsızlıq aşağıdakılardan hansı ilə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- Mühitin turşuluğu
 - Fermentlərin aktivliyi
 - Mikroorqanizmlərin sayı
 - Temperatur
 - Fermentlərin spesifikliyi
-

Sual: Miofibrilyar zülallar əzələ toxuması zülallarının neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 18-20%
 - 30-60%
 - 75-80%
 - 43-55%
 - 60-70%
-

Sual: Sarkoplazma zülalları əzələ toxuması zülallarının neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 93-98%
 - 75-80%
 - 18-20%
 - 55-70%
 - 20-25%
-

Sual: Zülal-su-yağ əmsalı (ZSYƏ) aşağıdakı hansı nisbətə deyilir? (Çəki: 1)

- Zülal və suyun kütlə paylarını yağın kütlə payına olan nisbətine
 - Zülalın kütlə payının suyun kütlə payına olan nisbəti
 - Zülalın kütlə payının su və yağın kütlə paylarına olan nisbətine
 - Suyun kütlə payının zülal və yağın kütlə paylarına olan nisbətine
 - Suyun və yağın kütlə paylarının zülalın kütlə payına olan nisbətine
-

Sual: Əzələ toxuması balığın ümumi kütləsinin neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 20-30%

- 70-80%
 - 40-60%
 - 30-40%
 - 30-50%
-

Sual: Balığın əzələ toxumasının əsas komponentləri hansılardır? (Çəki: 1)

- Su və mineral maddələr
 - Vitaminlər və fermentlər
 - Karbohidrat və lipidlər
 - Su , mineral maddələr, azot maddəsi, və lipidlər
 - Vitaminlər, fermentlər, azot maddəsi
-

Sual: Aşağıda göstərilən istilik-fiziki xüsusiyyətlərdən hansı törəməyə aiddir? (Çəki: 1)

- İstilik keçirmə koefisenti
 - Xüsusi entalpiya
 - Xüsusi istilik tutumu
 - Enerji sahəsi
 - İstiliyi ayırma qabiliyyəti
-

Sual: Müxtəlif təsirlərə balıq və qeyri – balıq obyektlərinin reaksiyasını xarakterizə edən vacib fiziki xassə hansıdır? (Çəki: 1)

- Struktur-mexaniki xüsusiyyətlər
 - Təbii səth bucağı
 - Qeyri-sabitlik
 - Həcm kütləsi
 - Morfoloji xüsusiyyətlər
-

Sual: Hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aşağıdakılardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- İstilik keçirmə koefisenti
 - Sürüşmə və sürtünmə bucağı
 - Xüsusi istilik tutumu
 - Xüsusi entalpiya
 - İstilik udma qabiliyyəti
-

Sual: Qapalı halda normal gerginlikdə 2 lövhəcik arasında ya da məhsul nümunəsinin bu və ya digər üsulla dartılma –sıxılması zamanı hansı xüsusiyyətlər baş verir? (Çəki: 1)

- Yerdəyişmə xüsusiyyətləri
 - Səthi xüsusiyyətlər
 - Biokimyəvi xüsusiyyətlər
 - Kompresion xüsusiyyətlər
 - Fiziki xüsusiyyətlər
-

Sual: Məhsulun hissəciklərini molekulyar güc vasitəsilə birləşdiyi , genişlik karkasını özündə ehtiva edən obyektin daxili quruluşuna nə deyilir? (Çəki: 1)

- Toxuma

- Sistem
 - Struktur
 - Nüvə
 - Hüceyrə
-

Sual: Xammal və ərzaqlar hansı strukturlarına görə fərqləndirilir? (Çəki: 1)

- Hüceyrə və qeyri-hüceyrə
 - Qatı və duru
 - Strukturlu və struktursuz
 - Emulsiya və suspenziya
 - Plastik və yapışqanlı
-

Sual: Miqdarca istilik axının verilən istiqamətdə sıxlığına bərabər olan kəmiyyət hansıdır? (Çəki: 1)

- Xüsusi istilik tutumu
 - İstilik keçirmə koefisienti
 - Xüsusi entalpiya
 - Temperatur keçirmə koefisienti
 - Təbii səth bucağı
-

Sual: Miqdarca 1kq cismin temperaturunun 1K dəyişməsinə sərf edilən istiliyə bərabər olan kəmiyyət hansıdır? (Çəki: 1)

- İstilik keçirmə koefisienti
 - Təbii səth bucağı
 - Xüsusi istilik tutumu
 - Temperatur keçirmə koefisienti
 - Sürüşmə bucağı
-

Sual: Güclü yoluxmuş balığın mədə və bağırsaqların hər 1sm³-də nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 10⁶-10¹⁰-a qədər
 - 10²-dən 10⁶-a qədər
 - 10⁵-e qədər
 - 10⁷-e qədər
 - 10³-e qədər
-

Sual: Məhsulun istilik inersiyasını ifadə edən kəmiyyət hansıdır? (Çəki: 1)

- Temperatur keçiricilik koefisienti
 - Xüsusi entalpiya
 - Xüsusi istilik tutumu
 - Həcm kütləsi
 - İstilik keçirmə koefisienti
-

Sual: Hidrobiontların əzələ toxumasının əsas strukturunu nə təşkil edir? (Çəki: 1)

- Hüceyrələr qrupu
 - Xırda kapilyarlar
 - Su
 - Yağ toxuması
 - Qan və limfatik damarlar
-

Sual: Strukturların hüceyrə və lif formaları xammala hansı xüsusiyyətləri verir? (Çəki: 1)

- Morfoloji, plastiki və struktur-mexaniki
 - İstilik-fiziki və plastiki
 - Elastiki və plastiklik
 - Struktur-mexaniki, istilik-fiziki və diffuz
 - Plastik və yapışqanlıq
-

Sual: Adsorbsiya edilmiş nəmlik hansı tipli struktura malikdir? (Çəki: 1)

- Kristallaşmış struktur
 - Koaqulyasiya tipli
 - Kondensasion tipli
 - Kombinə edilmiş
 - Hüceyrə strukturu
-

Sual: İstilik – fiziki xüsusiyyətləri olan törəməni göstərin: (Çəki: 1)

- İstilik udma qabiliyyəti
 - Enerji sahəsi
 - Temperatur keçiricilik koefisienti
 - Xüsusi istilik tutumu
 - İstilik keçirmə koefisienti
-

Sual: Balığın ümumi kütləsinin neçə faizini əzələ toxuması təşkil edir? (Çəki: 1)

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

Sual: Aşağıdakılardan hansı məhsulun səthində su buxarının parçalanma təzyiqinin həmin temperaturda doymuş maksimal imkanına nisbətini müəyyən edir? (Çəki: 1)

- Kimyəvi potensial
 - Sərbəst enerji
 - Nəmliyin rabitə enerjisi
 - Nəmlik
 - Suyun aktivlik göstəricisi
-

Sual: Yetişmə qabiliyyəti aşağıdakı göstərilmiş hansı göstəricilər ilə qiymətləndirilmir?

(Çəki: 1)

- zülalın hidroliz dərinliyi
 - amin zülal əmsalı
 - amin turşuların proteolizimin termostatlaşandan əvvəlki miqdarı ilə
 - məhsulların tərkibində balığın əzələ toxumasının aşağı molekulyar peptidlərin miqdarı ilə
 - nəmlik saxlama qabiliyyəti
-

Sual: İstilik kütləsinin temperaturu yüksək olan cisimdən temperaturu aşağı olan cismə axını zamanı baş verən proses necə adlanır? (Çəki: 1)

- İstilik mübadiləsi prosesi
 - Kütlə mübadiləsi prosesi
 - İstilik-kütlə mübadiləsi
 - Konveksiya
 - Kondensasiya
-

Sual: Kontakt fazasının səthi vasitəsilə çox komponentli sistemin fazaları arasındakı seçilmə mübadiləsinə əsaslanmış proses hansıdır? (Çəki: 1)

- İstilik-kütlə mübadiləsi
 - Kütlə mübadiləsi
 - Konveksiya
 - İstilik mübadiləsi
 - Kondensasiya
-

Sual: Duzlama aşağıdakılardan hansı prosesə aid edilir? (Çəki: 1)

- İstilik mübadiləsi
 - İstilik-kütlə mübadiləsi
 - Kütlə mübadiləsi
 - Kondensasiya
 - Konveksiya
-

Sual: Hisəvermə aşağıdakılardan hansı prosesə aid edilir? (Çəki: 1)

- Kütlə mübadiləsi
 - Kondensasiya
 - Konveksiya
 - İstilik mübadiləsi
 - İstilik-kütlə mübadiləsi
-

Sual: Aşağıdakı proseslərdən hansı faza keçiriciliyində xeyli miqdarda istiliyin ayrılması və itməsi ilə müşayiət olunur? (Çəki: 1)

- İstilik-kütlə mübadiləsi
 - Kütlə mübadiləsi
 - İstilik mübadiləsi
 - Konveksiya
 - Kondensasiya
-

Sual: Dondurma və donun açılması prosesi hansı prosesə aid edilir? (Çəki: 1)

- Kütlə mübadiləsi prosesi
 - İstilik prosesi
 - İstilik mübadiləsi
 - Konveksiya
 - kondensasiya
-

Sual: Aşağıda göstərilənlərdən hansı kütlə mübadiləsi prosesinə aid edilir? (Çəki: 1)

- Qaxacetmə
 - Qurutma
 - Sterilizasiya
 - Hisəvermə prosesi
 - Qızartma
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı yanlıştır? (Çəki: 1)

- İstiliyin verilməsi zamanı istiliyin keçdiyi istilik ötürücü vasitə hərəkətsiz qalır
 - Səth vasitəsilə ayrılan komponentin digər kontakt fazaya keçməsi molekulyar konvektiv və turbulent keçmə qanunları ilə təsir edilir
 - Bioloji su ehtiyatlarının emal proseslərinin əksəriyyəti istiliyin verilməsi və alınması ilə baş verir
 - İstiliyin konveksiya zamanı daşıyıcı ilə birgə verilir
 - İstilik şüalandırmasında fiziki vasitənin olması vacibdir.
-

Sual: Maye mühitdə istilik mübadiləsi hansı üsulla baş verir? (Çəki: 1)

- İstilik keçirmə
 - konveksiya prosesi ilə
 - Kütlə mübadiləsi
 - Kondensasiya
 - İstilik mübadiləsi
-

Sual: Görünməyən infraqırmızı nahiyədə dalğa uzunluğunun hansı miqdarında böyük miqdarda istilik verilə bilər? (Çəki: 1)

- 0,2.....30 mkm
 - 5.....20mkm
 - 0,8.....40mkm
 - 0,8.....30mkm
 - 0,2.....35mkm
-

Sual: Temperatur neçə olduqda istilik mübadiləsi bərk cisim və qaz arasında şüa buraxılması yolu ilə reallaşdırılır? (Çəki: 1)

- 600 C dən yuxarı
- 500 C dən yuxarı
- 350 C dən yuxarı
- 300 C dən yuxarı
- 450 C dən yuxarı

Sual: Materialın növündən onun səthinin vəziyyəti və temperaturdan asılı olaraq boz cismin qaranlıq dərəcəsi hansı şərti ödəməlidir? (Çəki: 1)

- 0.....1
 - 0.....0,5
 -0,6
 - 0.....0, 7
 - 0.....0,8
-

Sual: Maddələrin komponentlərinin kütləsinin daşınması qanunauyğunluğu hansı qanunla təsvir edilir? (Çəki: 1)

- Stefan
 - Kirxhof
 - Şukarov və Fik
 - Lambert
 - Dekart
-

Sual: Mikroorqanizmlərin artımının kinetik əyriləri neçə fazanı birləşdirir? (Çəki: 1)

- 4
 - 3
 - 5
 - 2
 - heç bir fazanı birləşdirmir
-

Sual: Mikroorqanizmlərin adaptasiya dövrü hansı faza hesab olunur? (Çəki: 1)

- stasionar
 - haq faza
 - eksponensial
 - sönmə fazası
 - loqarifmik faza
-

Sual: Haq faza hansı dövr hesab olunur? (Çəki: 1)

- balanslaşdırılmış artım dövrü
 - mikroorqanizmlərn artım dövrü
 - mikroorqanizmlərin adaptasiya dövrü
 - gizli artım dövrü
 - ikinci dövr
-

Sual: Eksponensial artım fazası hansı dövrdür? (Çəki: 1)

- balanslaşdırılmış artım dövrü
 - gizli artım dövrü
 - mikroorqanizmlərin adaptasiya dövrü
 - mikroorqanizmlərin məhv olması dövrü
 - mikroorqanizmlərin yeridilməsi dövrü
-

Sual: Hansı dövrdə xüsusi sürət daimidir, bəzi hallarda qida maddələrinin tükənməsi ilə, yada məhsulların toplanması ilə azalmağa başlayır? (Çəki: 1)

- balanslaşdırılmış artım dövrü
 - gizli artım dövrü
 - haq faza dövrü
 - mikroorqanizmlərin yeridilməsi dövrü
 - stasionar dövrdə
-

Sual: Mikroorqanizmlərin sayca artım fazası nə vaxt başa çatır? (Çəki: 1)

- mikroorqanizmlərin artım sürəti onların ölüb getmə sürətindən çox olduqda
 - mikroorqanizmlərin artım sürəti onların ölüb getmə sürəti ilə bərabər olduqda
 - mikroorqanizmlərin artım sürəti onların ölüb getmə sürətindən az olduqda
 - herekersiz olanda
 - Xüsusi sürət daimi qaldıqda
-

Sual: Soyutma zamanı balıqda hansı hal baş vermir? (Çəki: 1)

- balıq ətinin sıxlığı artır
 - qanın özlülüyü artır
 - balığın kütləsi azalır
 - hüceyrə şirəsi artır
 - balıq ətinin sıxlığı azalır
-

Sual: Cismin ən son donan nöqtəsi nədir? (Çəki: 1)

- səth mərkəzi
 - termik mərkəzi
 - səth mərkəzlə termik mərkəz arasındakı məsafə
 - səth mərkəzlə termik mərkəz arasındakı minimal məsafə
 - səth mərkəzlə termik mərkəz arasındakı maksimal məsafə
-

Sual: Yavaş dondurma prosesi zamanı dondurmanın orta sürəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 0,5 sm/s dək
 - 1 sm/s dək
 - 5 sm/s dək
 - 0 sm/s dək
 - 3sm/s dək
-

Sual: Müasir dondurmalarda dondurmanın orta sürəti neçədir? (Çəki: 1)

- 3....5 sm/s
 - 3.....6sm/s
 - 2....6 sm/s
 - 2....4 sm/s
 - 4....7 sm/s
-

Sual: Təbii konservlər ümumi istehsalatda neçə faiz yer tutur? (Çəki: 1)

- 40-50%
 - 20-30%
 - 50-60%
 - 60-70%
 - 10-20%
-

Sual: Tomat sousunda olan konservlər ümumi istehsalatda neçə faiz yer tutur? (Çəki: 1)

- 60%
 - 50%
 - 30%
 - 40%
 - 70%
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı qida əlavəsi deyil? (Çəki: 1)

- aqar-aqar
 - krezol
 - hitin
 - hitozan
 - qarraqinan
-

Sual: Sənaye istehsalı olan balıq ununda neçə faiz su vardır? (Çəki: 1)

- 12%-ə dək
 - 15%-ə dək
 - 20%-ə dək
 - 18%-ə dək
 - 35%-ə dək
-

Sual: Sənaye istehsalı olan balıq ununda neçə faiz yağ alır? (Çəki: 1)

- 10%
 - 20%
 - 15%
 - 25%
 - 30%
-

Sual: Qələvi hidrolizi nə üçün praktiki tətbiqini tapmayıb? (Çəki: 1)

- sestein, sislin və arqinin tamam dağılmasına görə
 - iqtisadi cəhətdən əlverişsiz hesab olunur
 - ƏM üçün təhlükə yaradır
 - çətin proses hesab olunur
 - bakteriyal çirklənmə törədir
-

Sual: Fermentativ hidroliz zamanı nəyin təsiri altında zülallar parçalanır? (Çəki: 1)

- turşuların təsiri altında
- qələvilərin təsirindən

- proteolitik fermentlərin istifadəsindən
 - liqazaların təsirindən
 - oksireduktazaların təsirindən
-

Sual: Təbii südün əvəzedicisinin hazırlamaq üçün hansı balıq xammalından istifadə edilir? (Çəki: 1)

- azdəyərli balıq məhsullu
 - aşağı lipid tərkibli balıq xammalı
 - yüksək lipid tərkibli balıq xammalı
 - zülallı balıq xammalı
 - xərçəngkimilərdən
-

Sual: Bioloji su ehtiyatlarından hazırlanan məhsulların keyfiyyətini xarakterizə edən xüsusiyyətlərə aşağıdakılardan hansı daxil deyil? (Çəki: 1)

- funksional təyinat xassələri
 - istehlakçı təhlükəsizliyin xarakterizə edən göstəricilər
 - estetik xassələr
 - orqanoleptik xassələr
 - ticarət xassələr
-

Sual: Texnoloji avadanlıq üçün örtüklər hansı tələblərə cavab verməlidir? (Çəki: 1)

- yüksək texnoloji xarakteristikaya malik olmalı
 - toksiki olmayan antiadqezion xassələrlə birləşdirilməli
 - qida maddəsinə münasibətdə bioloji interliyə malik olmalıdır
 - mikroorqanizmlərlə münasibətdə funqsid aktivliyə malik olmalıdır
 - göstərilmiş bütün tələblərə cavab verməlidir
-

Sual: Məhsulun keyfiyyətinə nə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- avadanlığın konstruktiv parametri
 - avadanlığın kinematik parametrləri
 - avadanlığın işinin etibarlılığı
 - işçi hissələrin hazırlanma texnologiyası
 - göstərilmiş bütün göstəricilər
-

Sual: Bioloji su ehtiyatlarının rəşional kompleks emalı problemlərinin həlli nəticəsində..... (Çəki: 1)

- Məhsulun keyfiyyəti yaxşılaşdırılır
 - Çürümənin qarşısı alınır
 - Aztullantılı texnologiyaya keçid baş verir
 - Məhsulun keyfiyyəti pisləşir
 - Kimyəvi dəyişikliklərin qarşısı alınır
-

Sual: Balığın növündən asılı olaraq onun yeyilə bilən hissələri neçə % təşkil edir? (Çəki: 1)

- 40-50%

- 30-40%
 - 10-20%
 - 45-80%
 - 60-70%
-

Sual: II qrup balıq xammalından hansı məhsul hazırlanır? (Çəki: 1)

- Dondurulmuş məhsullar
 - Hisə verilmiş məhsullar
 - Tibbi məhsullar
 - Duzlu balıq məhsulu
 - Soyudulmuş balıq məhsulu
-

Sual: II qrup balıq xammalına aid olanı göstərin (Çəki: 1)

- Kürü
 - Bədən əzələsi
 - Toxum vəzisi
 - Balıq əti
 - Sümüklər
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı II qrup balıq xammalına aid deyil? (Çəki: 1)

- Üzgəclər
 - Balıq Başı
 - Pulcuqlar
 - Bədən əzələsi
 - Daxili orqanlar
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı II qrup balıq xammalına aid deyil ? (Çəki: 1)

- Sümüklər
 - Üzgəclər
 - Kürü
 - Balıq başı
 - Pulcuqlar
-

Sual: Balığın əzələ toxumasının ən mühüm göstəriciləri hansılardır ? (Çəki: 1)

- Nəmlik saxlama qabiliyyəti
 - Emulsiya əmələ gətirmə
 - Özlülük
 - Plastiklik
 - Bütün cavablar doğrudur
-

Sual: Balığın filelərə bölünməsi zamanı qida məqsədilə əzələ toxumasının neçə faizindən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- 32 % dən az
- 40 %

- 60 %
 - 55 %
 - 35 %-dən çox
-

Sual: Bir qayda olaraq qiymə istehsalında hansı balıqlardan istifadə olunur ? (Çəki: 1)

- Yağlı balıqlardan
 - Yağsız balıqlardan
 - Ağ əzələ toxumasına malik olmayan
 - Orta yağlı balıqlardan
 - Yüksək yağlı balıqlardan
-

Sual: Soyudulmuş balıq uzun müddət saxlandıqda qiymənin dad keyfiyyəti pisləşir bu əsasən nə ilə əlaqədardır (Çəki: 1)

- Yağların parçalanması
 - Vitaminlərin parçalanması
 - Zülalların hidrolizi
 - 5 - ribonukbotidin parçalanması
 - Zülalların denaturasiyası
-

Sual: Qiymə istehsalı üçün balığın texnoloji yararlılığı hansı amillərlə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- Dondurulmuş halda zülalların denaturasiyaya meylliliyi
 - Polyar və neytral lipidlərin miqdar nisbəti
 - Miofibril və sarkoplazmatik zülalların miqdar nisbəti
 - Toxuma fermentlərin aktivliyi
 - Bütün cavablar doğrudur
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı doğrudur ? (Çəki: 1)

- denaturasiya prosesi nəticəsində yağsız balıqlarda nəmlik saxlama qabiliyyəti artır
 - Balıq qiyməsinin istehsalı iqtisadi cəhətdən əlverişsizdir
 - Qiymə hasilatı balığın morfoloji xüsusiyyətlərindən asılıdır
 - Qiymə hasilatı balığın morfoloji xüsusiyyətlərindən asılı deyil
 - Qiymə hasilatı tətbiq olunan avadanlıqdan asılı deyil
-

Sual: Dondurulmuş halda saxlanılma nəticəsində yağlı və orta yağlı balıqlarda texnoloji yararlılıq göstəriciləri aşağı düşür . Buna səbəb nədir ? (Çəki: 1)

- Yağların oksidləşməsi
 - Nəmlik saxlama qabiliyyətinin artması
 - Vitaminlərin parçalanması
 - 5 - ribonukleotidin parçalanması
 - Həlməşik əmələgətirmə qabiliyyəti artır
-

Sual: Qiymənin formalanma qabiliyyəti nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- Nəmlik saxlama qabiliyyətindən
- Miofibril zülalının miqdarı

- Sarkoplazmatik zülalların miqdarı
 - Lipidlərin miqdarından
 - Toxuma fermentlərin aktibliyindən
-

Sual: Mənfi kataliz nəzəriyyəsinə əsasən hansı birləşmələr yağ peroksidlərini parçalamağa malikdir? (Çəki: 1)

- Antibiotiklər
 - Sintetik antioksidantlar
 - Antiseptiklər
 - Hidrolazalar
 - Proteolitik fermentlər
-

Sual: Anioksidant təsiri aydın ifadə olunan ədviyyatı göstərin (Çəki: 1)

- Təzə və qurudulmuş sarımsaq
 - Qırmızı istiot
 - Dəfnə yarpağı
 - Koriandr
 - Muskat cövüzü
-

Sual: Antioksidant təsiri zəif olan ədviyyat hansıdır? (Çəki: 1)

- Mixək
 - Zirə
 - Rozmarin
 - Muskat cövüzü
 - Dəfnə yarpağı
-

Sual: Prooksidləşdirici təsiri olan ədviyyat hansıdır? (Çəki: 1)

- Qırmızı istiot
 - Qara istiot
 - Dəfnə yarpağı
 - Zirə
 - Mixək
-

Sual: Balıq qiyməsinə yüksək olmayan qatılıqda izolyat, konsentrat, teksturat daxil edildikdə hansı hal baş verir? (Çəki: 1)

- Reoloji xüsusiyyətləri pisləşir
 - Reoloji xüsusiyyətləri yaxşılaşır
 - Dadı yaxşılaşır
 - Dadı pisləşir
 - Yağların oksidləşməsi prosesini zəiflədir
-

Sual: Balıq qiyməsinə 2,5 - 4 % miqdarında xörək duzu əlavə edildikdə hansı proses baş verir? (Çəki: 1)

- Miofibril zülallarını həll edir
- Denaturasiyaedici amil kimi çıxış edir

- Konservant kimi təsir edir
 - Prooksidant kimi təsir edir
 - Sarkoplazmatik zülalları həll edir
-

Sual: Balıq qiyməsinə 1 % dən az miqdarda duz əlavə edildikdə hansı təsire malik olur ? (Çəki: 1)

- Prooksidant
 - Denaturasiyaedici təsir
 - Konservant kimi
 - Miofibril zülalının həlledicisi kimi
 - Antioksidləşdirici kimi
-

Sual: Balıq qiyməsinə neçə faiz xörək duzu əlavə edilməlidir ki, o, miofibril zülalının həlledicisi kimi təsir etsin ? (Çəki: 1)

- 3-4%
 - 2,5 - 4 %
 - 10 % dən çox
 - 15%
 - 5% dən az
-

Sual: Balıq qiyməsinə neçə faiz xörək duzu əlavə edildikdə, o denaturasiyaedici amil və konservant kimi təsir edir ? (Çəki: 1)

- 20 % dən çox
 - 10 - 20 %
 - 10 % ç0x
 - 1% dən az
 - 5 %
-

Sual: Natrium - sulfat saxlanma zamanı dondurulmuş qiyməyə nə üçün əlavə edilir? (Çəki: 1)

- Saxlama müddətini uzatmaq üçün
 - Jeleləşmənin qarşısının alınması üçün
 - Yağların oksidləşməsini zəiflədir
 - Hidroliz prosesini zəiflədir
 - Bütün cavablar doğrudur
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı daha çox antidenaturasiya təsirinə malikdir ? (Çəki: 1)

- Disaxaridlər
 - Monosaxaridlər
 - Trisaxaridlər
 - Riboza
 - Ksiloz
-

Sual: Monosaxaridlər arasında ən güclü antidenaturasiya təsirə malik olanı göstərin (Çəki: 1)

- Qlükoza
 - Riboza
 - Ksilozə
 - Saxarozə
 - Laktoza
-

Sual: Qiymə istehsalında hansı monosaxarid mənfi təsirə malikdir? (Çəki: 1)

- Qlükoza
 - Laktoza
 - Qulaktoza
 - Mankozə
 - Riboza
-

Sual: Qiymənin keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün hansı polisaxariddən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- Riboza
 - Kselozə
 - Natrium alqinat
 - Amilo alqinat
 - Treqaloza
-

Sual: Saxlama zamanı dondurulmuş qiymənin jeleləşməsinin qarşısını almaq üçün nə əlavə olunur? (Çəki: 1)

- Duz
 - Ədviyyat
 - Emulqator
 - Natrium - nitrat
 - Şəkər
-

Sual: Qiymənin yapışqanlılığının qarşısını almaq məqsədilə nə əlavə olunur? (Çəki: 1)

- Duz
 - Emulqator
 - Natrium - nitrat
 - Ədviyyat
 - Şəkər
-

Sual: Qiyməyə əlavə olunan təbii emulqatorlardan lesitindən nə qədər istifadə edilməlidir? (Çəki: 1)

- 0,2-1,5%
 - 5-10%
 - 1-3%
 - 1-1,5%
 - 2-4%
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı hidrolizatların alınmasının əsas üsulu hesab olunur? (Çəki:

1)

- Kimyevi
 - Fiziki
 - Fiziki-kimyevi
 - Mexaniki
 - Mikrobioloji
-

Sual: Kimyevi usulla hidrolizatların alınmasında hansı birləşmə reaktiv kimi tətbiq olunur? (Çəki: 1)

- Mikroflora
 - Proteolitik fermentlər
 - Qələvi məhlulu
 - Tranferazalar
 - İzomerozalar
-

Sual: Biokimyevi üsulla hidrolizatların alınmasında hansı birləşmədən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- Turşu məhlulu
 - Proteolitik fermentlər
 - Qələvi məhlulu
 - Peptidlər
 - Amin turşular
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı yalnışdır? (Çəki: 1)

- bioloji aktiv maddələrin qanın yaranmasında heç bir əhəmiyyəti yoxdur
 - bəzi BAM hormonal təsirə malikdir
 - BAƏ BAM-in məcmusudur
 - orqanizmin qan durğunluğunun saxlanması üçün daimi elektrolit balansının olması vacibdir
 - qanın yaranması çoxpilləli prosesdir
-

Sual: Xammala proteolitik fermentlərlə təsir etməklə hidrolizatların alınması hansı üsulla əsaslanır? (Çəki: 1)

- Kimyevi
 - Biokimyevi
 - Fiziki
 - Mexaniki
 - Fiziki kimyevi
-

Sual: Hidrolizatların alınması üsulları nəyə imkan verir? (Çəki: 1)

- Zülalların parçalanmasının qarşısını alır
- Yağları oksidləşdirir
- Yağların oksidləşməsinin qarşısı alınır
- Mikroorqanizmlərin inkişafını dayandırmağa
- Zülalları canlı orqanizm tərəfindən asan həzm oluna bilən peptidlərə amin turşulara və ya onların duzlarına çevrilməyə

Sual: Aşağıdakılardan hansı yalrıdır? (Çeki: 1)

- Avtoliz kifayət qədər uzunmüddətli proses olub nəzarətə davam gətirmir
 - Kolbasaların fermentləşdirilməsi üçün mikrofloranın təsiri altında baş verən hidroliz geniş tətbiq olunur
 - Balıq xammalının tərkibində olan fermentlərin təsiri altında baş verən hidroliz prosesi balığın duza və turşuya qoyulması zamanı yetişməsində böyük rol oynayır
 - Hidrolizatlar 2 üsulla : kimyəvi və biokimyəvi üsullarla alınır
 - Hidrolizatların alınması üsulları zülalların parçalanmasına imkan yaradır
-

Sual: Fermentlərin aktivliyinə təsir edən amillər hansıdır? (Çeki: 1)

- Temperatur
 - Nəmlik
 - NSQ
 - Balığın növü
 - İstilik ötürmə əmsalı
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı fermentlərin aktivliyinə təsir etmir? (Çeki: 1)

- pH mühit
 - İngibator
 - Temperatur
 - İstilik ötürmə əmsalı
 - Aktivləşdiricinin varlığı
-

Sual: Hidrolizatların alınması üçün hansı balığın daxili orqan fermentlərindən istifadə edilmir (Çeki: 1)

- Sardin
 - Kütüm
 - Skumbriya
 - Treska
 - Qızılbalıq
-

Sual: Qida sənayesinin müxtəlif sahələrində bakteriya tipli proteinazaların ferment məhsulu olan hansı ştamlardan istifadə olunur? (Çeki: 1)

- Aspergillus clavatus
 - Bacillus subtilis
 - Penicillium buteum
 - Aspergillus niger
 - Bacillus clavalus
-

Sual: Xəstəliklərin səbəbini, inkişaf mexanizmini, kliniki gedişini, sağlam və xəstə insanın həzm etmə xüsusiyyəti haqqında bəhs edən elm necə adlanır? (Çeki: 1)

- fiziologiya
- nutrisiologiya
- epidomologiya

- biotexnologiya
 - mikrobiologiya
-

Sual: Əvəzolunmaz amin turşularının çatışmazlığı nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- qaraciyər xəstəliyi
 - toxumlarda qlükozanın mənimsənilməsi pozulur
 - qanda şəkərin miqdarı artır
 - qanda şəkərin miqdarı artır
 - aterosklerozun inkişafına səbəb olur
-

Sual: (Çəki: 1)

Xrom, B₁ və B₂ vitaminlərinin olmaması neyə səbəb olur?

- ürək-damar xəstəliklərinə
 - aterosklerozun inkişafına
 - süni sistemin pozulması
 - qanda şəkərin miqdarı artır
 - qanda şəkərin miqdarı azalır
-

Sual: Hansı səbəbdən toxumalarda qlükozanın mənimsənilməsi pozulur? (Çəki: 1)

- əvəzolunmaz amin turşular çatışmadıqda
- fosfolipidlər azlığı

Xrom, B₁ və B₂ vitaminlərin olmaması

- vitamin C-nin çatışmazlığı
 - Ca azlığından
-

Sual: Şəkərli diabet xəstəlik əmələ gəlməsinə səbəb nədir? (Çəki: 1)

Xrom, B₁ və B₂ vitaminlərin olmaması

- Ca azlığı
 - fosfolipidlərin çoxluğu
 - fosfolipidlərin azlığı
 - əvəzolunmaz amin turşuların çatışmazlığı
-

Sual: Fosfolipidlərin qida məhsullarında azlığı nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- ürək-damar xəstəliklərin inkişafına
 - şəkərli diabet xəstəliyinə
 - sinir sistemin pozulması
 - toxumalarda qlükozanın mənimsənilməsi pozulur
 - yuxusuzluq
-

Sual: Aterosklerozun inkişafına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- fosfolipidlərin qida məhsullarında azlığı
- fosfolipidlərin çoxluğu
- əvəzolunmaz amin turşuların yoxluğu

- amin turşuların çoxluğu
 - xromun olmaması
-

Sual: (Çəki: 1)

B₆ vitamini ne qədər fermert sistemin tərkibinə daxildir?

- 50-dən çox
 - 30 –dən çox
 - 10-30
 - 25-dən az
 - 25-50
-

Sual: Daimi elektrolit balansının olması aşağıdakılardan hansına heç bir təsir etmir? (Çəki: 1)

- miokardın və süni hüceyrələrin oyanması
 - damar tonusu
 - qanın qatılığı
 - şəkərli diabet
 - qan durğunluğu
-

Sual: Bioloji maye mühitdə əsas elektrolitlərin nisbəti hansı maddənin qida ilə daxil olmasından birbaşa asılı dəyişir? (Çəki: 1)

- kalium
 - natrium
 - fosfor
 - kalsium
 - maqnezium
-

Sual: Turş metabolitlərin yaranmasına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- rasionda zülalın miqdarının azalması
 - rasionda zülalın miqdarının artması
 - rasionda yağların artması
 - vitaminlərin olmaması
 - yağların azalması
-

Sual: Hansı maddələr parçalanma prosesində sərbəst hidrogen ionlarını özünə birləşdirmək qanda zəif qələvi mühitin bərpasına səbəb olur? (Çəki: 1)

- kalsium və kalium
 - kalium və maqnezium
 - fosfor
 - fosfor və kalsium
 - natrium
-

Sual: Qanın turşulaşmasına səbəb nədir? (Çəki: 1)

- kalium və maqnezium azlığı

- fosforun azlığı
 - maqnezium çoxluğu
 - kalium azlığı
 - kalsim çoxluğu
-

Sual: İnsulinin aktivliyi hansı maddə artırır? (Çəki: 1)

- karbohidratlar
 - yağlar
 - zülallar
 - xrom, sink, marqan
 - vitaminlər
-

Sual: Hormonların senleri və insanın bərpaedici funksiyaların normal fəaliyyəti üçün vacib vitamin hansıdır? (Çəki: 1)

- A və B₅
 - B₁₂ və D
 - C və K
 - E və D
 - K və Ca
-

Sual: Hemoqlabinin törəmələri olan proporfirinlərin yaranması üçün zəruri olan nədir? (Çəki: 1)

- A və E vitamini
 - B₆ vitamin və sink
 - E vitamini
 - C vitamin
 - K vitamin
-

Sual: Üçvalentli dəmirin qan strukturuna daxil olmasını nə təmin edir? (Çəki: 1)

- B₁₂ vitamin
 - zülallar
 - yağlar
 - C vitamin
 - E vitamin
-

Sual: Hansı vitamin çatışmadıqda, qanın laxtalanmasında iştirak edən vacib amillər sintezi pozulur, nəticədə ağır qanaxmalar baş verir? (Çəki: 1)

- A
 - K
 - C
 - D
 - PP
-

Ad	0102 (Balıq emalı müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Balıq ətində mövcud olan əksər əvəz olunan və əvəzolunmaz aminturşularına malik zülallar necə adlandırılır ? (Çəki: 1)

- Dəyərsiz;
- Qiymətsiz
- Yarımçıq;
- Tamdəyərli;
- Vacib.

Sual: Azərbaycan Respublikasının su hövzələrində neçə növ balıq ovlanır ? (Çəki: 1)

- 34
- 60
- 5
- 17
- 45

Sual: Dənizlərdə, okeanlarda yaşayan və çoxalan balıqlar belə adlandırılır. (Çəki: 1)

- Dəniz balıqları;
- Şirin suda yaşayan balıqlar;
- Keçici balıqlar;
- Yarımkeçici balıqlar;
- Göstərilənlərin heç biri.

Sual: Həmişə şirin sularda yaşayan və çoxalan balıqlar belə adlandırılır: (Çəki: 1)

- Dəniz balıqları;
- Şirin suda yaşayan balıqlar;
- Keçici balıqlar;
- Yarımkeçici balıqlar;
- Göstərilənlərin heç biri

Sual: Dənizdə yaşayan, lakin coxalmaq üçün çaylarla yuxarı qalxan balıqlar belə adlandırılır: (Çəki: 1)

- Dəniz balıqları
- Şirin suda yaşayan balıqlar
- Keçici balıqlar
- Yarımkeçici balıqlar
-) Göstərilənlərin heç biri

Sual: Hansı balıq növlərini "keçici balıqlar" adlandırılır ? (Çəki: 1)

- Dənizlərin şirin sulu sahələrində yaşayan, kürü tökmək üçün isə deltalara və çayların aşağı axarına köçən balıq növləri .
 - Dənizdə yaşayan, lakin çoxalmaq üçün çaylarla yuxarı qalxan balıq növləri .
 - Həmişə şirin sulara yaşayan və çoxalan balıq növləri.
 -) Dənizlərdə, okeanlarda yaşayan və çoxalan balıq növləri .
 - Göstərilənlərin heç biri.
-

Sual: Balıq emalı üzrə yeni müəssisələr layihələndirilərkən bu metodlardan istifadə olunur: (Çəki: 1)

- Coğrafi və ərazi metodlarından
 - Bioloji və riyazi metodlardan
 - Analitik və modelləşdirimə metodlarından
 - Fiziki və kimyəvi metodlardan
 - İqtisadi və sosioloji metodlardan
-

Sual: Öyrənilməmiş yeni istehsallara və mürəkkəb texnoloji proseslərə malik müəssisələr üçün hansı variantda göstərilən layihələndirilmə vacibdir? (Çəki: 1)

- Üç mərhələdə
 - İki mərhələdə
 - Dörd mərhələdə
 - Beş mərhələdə;
 - Bir mərhələdə.
-

Sual: Balıq emalı üzrə yeni sənaye müəssisəsi tikintisinin iqtisadi əsaslandırılmasına aid edilən dördüncü bölmə hansıdır ? (Çəki: 1)

- Müəssisələrin gücünün və illik iş rejiminin əsaslandırılması;
 - Layihələndirilən müəssisənin tikilmə vacibliyini təyin edən mülahizələr;
 - Müəssisənin rentabelliği haqqında mülahizələr.
 -) Tikinti yerinin seçilməsinin əsaslandırılması
 - İstehsalın texnoloji sxeminin seçilməsi;
-

Sual: Balıq emalı üzrə yeni sənaye müəssisəsi tikintisinin iqtisadi əsaslandırılmasına aid edilən birinci bölmə hansıdır? (Çəki: 1)

- Müəssisələrin gücünün və illik iş rejiminin əsaslandırılması;
 - Tikinti yerinin seçilməsinin əsaslandırılması;
 - İstehsalın texnoloji sxeminin seçilməsi;
 - Layihələndirilən müəssisənin tikilmə vacibliyini təyin edən mülahizələr;
 - Müəssisənin rentabelliği haqqında mülahizələr.
-

Sual: Balıq emalı üzrə yeni sənaye müəssisəsi tikintisinin iqtisadi əsaslandırılmasına aid edilən beşinci bölmə hansıdır? (Çəki: 1)

- İstehsalın texnoloji sxeminin seçilməsi;
- Müəssisələrin gücünün və illik iş rejiminin əsaslandırılması;

- Müəssisənin rentabelliği haqqında mülahizələr
 - Tikinti yerinin seçilməsinin əsaslandırılması;
 - Layihələndirilən müəssisənin tikilmə vacibliyini təyin edən mülahizələr;
-

Sual: Balıq emalı üzrə yeni sənaye müəssisəsi tikintisinin iqtisadi əsaslandırılmasına aid edilən ikinci bölmə hansıdır ? (Çəki: 1)

- Müəssisələrin gücünün və illik iş rejiminin əsaslandırılması;
 - Tikinti yerinin seçilməsinin əsaslandırılması;
 - İstehsalın texnoloji sxeminin seçilməsi;
 - Layihələndirilən müəssisənin tikilmə vacibliyini təyin edən mülahizələr;
 - Müəssisənin rentabelliği haqqında mülahizələr.
-

Sual: Balıq emalı üzrə yeni sənaye müəssisəsi tikintisinin iqtisadi əsaslandırılmasına aid edilən üçüncü bölmə hansıdır? (Çəki: 1)

- Müəssisələrin gücünün və illik iş rejiminin əsaslandırılması;
 - Tikinti yerinin seçilməsinin əsaslandırılması;
 - İstehsalın texnoloji sxeminin seçilməsi;
 - Layihələndirilən müəssisənin tikilmə vacibliyini təyin edən mülahizələr;
 - Müəssisənin rentabelliği haqqında mülahizələr.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələri layihələndirilərkən texniki araşdırmalardan sonra, layihənin hansı hissəsinə keçirilir? (Çəki: 1)

- Ümumi hissəsinə;
 - Sonuncu hissəsinə;
 - Başlanğıc hissəsinə;
 - Xüsusi hissəsinə;
 - Göstərilənlərin heç biri.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələri layihələndirilərkən layihənin xüsusi hissəsinin işlənməsi, hansı mərhələdən sonra həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- Fiziki araşdırmalardan sonra;
 - Göstərilənlərin heç biri;
 - İqtisadi araşdırmalardan sonra;
 - Texniki araşdırmalardan sonra;
 - Mikrobioloji araşdırmalardan sonra.
-

Sual: Tikinti layihə - layihə tapşırığı əsasında hansı layihələndirmə zamanı işlənir ? (Çəki: 1)

- Üç mərhələli layihələndirmə zamanı;
 - Göstərilənlərdən heç biri;
 - Bir mərhələli layihələndirmə zamanı;
 - İki mərhələli layihələndirmə zamanı;
 - Dörd mərhələli layihələndirmə zamanı.
-

Sual: Texniki layihənin tərtib edərkən layihə tapşırığında qəbul edilən istehsalın

öyrənilməmiş yeni növ obyektlərə görə, hansı göstəricini işləyirlər ? (Çəki: 1)

- Texnoloji proseslərini;
 - Göstərilənlərdən heç biri.
 - İdarəçilik proseslərini;
 - İqtisadi proseslərini;
 - Coğrafi - ərazi durumunu;
-

Sual: Balıq emalı müəssisəsinin layihə gücünün müəyyənləşdirilməsi metodlarının xeyli mürəkkəbləşməsinə səbəb olan amil budur: (Çəki: 1)

- Müəssisənin kiçik istehsal gücünə malik olması;
 - İl ərzində balıq ovunun miqdarca qeyri – bərabər olması
 - Müəssisənin böyük istehsal gücünə malik olması;
 - İl ərzində balıq ovunun miqdarca bərabər olması;
 - Müəssisənin orta istehsal gücünə malik olması.
-

Sual: Balıq emalı müəssisəsinin layihələndirilməsi zamanı müəssisənin hesabat nəticəsində alınan gücü hansı amil nəzərə alınmaqla dəqiqləşdirilə bilər ? (Çəki: 1)

- İşçilərin sayı nəzərə alınmaqla;
 - Xammal meydançasının sahəsi nəzərə alınmaqla;
 - Hazır məhsul anbarının sahəsi nəzərə alınmaqla;
 - əsas istehsal sexinin hündürlüyü nəzərə alınmaqla;
 - Əsas texnoloji avadanlıqların məhsuldarlığı nəzərə alınmaqla.
-

Sual: İl ərzində balıq xammalın qəbul olunmasının qeyri – bərabərliyi açıq su hövzələrində aktiv balıq ovunun və xammalın maksimum qəbul edildiyi müddətlərdə hansı amil hesabına kompensasiya edilə bilər ? (Çəki: 1)

- Balıq ovunun həmçinin azaldılması hesabına;
 - Balıq ovunun həmçinin çoxaldılması hesabına;
 - Balıq ovunun həmçinin stabil saxlanması hesabına;
 - Xammalın soyuducularda saxlanma hesabına;
 - Göstərilənlərdən heç biri.
-

Sual: Xammal və avadanlığın optimal istifadə əmsalları nəzərə alınmaqla aylar üzrə müəyyənləşdirilən hansı layihə gücüdür ? (Çəki: 1)

- Qazanxananın
 - Əsas istehsal sexinin
 - Hazır məhsul anbarının
 - Xammal anbarının
 - Soyuducuların
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrinə mövsümdə artıq miqdarda qəbul edilmiş xammal, hansı halda (vəziyyətdə) istifadə edilir ? (Çəki: 1)

- Təzə halda
- İstifadə olunmur
- Dondurulmuş halda
- Soyudulmuş halda

Qurudulmuş halda

Sual: Balıq emalı müəssisəsinin layihə gücü artdıqca, avadanlığın istifadə əmsalı: (Çəki: 1)

- Azalır
 - Yüksəlir
 - Dəyişilmir
 - Əvvəlcə yüksəlir, sonra isə azalır
 - Əvvəlcə azalır, sonra isə yüksəlir
-

Sual: Böyük istehlak mərkəzlərində balıq və digər qida məhsullarının uzun müddət ərzində saxlanılmasına hesablanmış böyük tutumlu kameraları olan soyuducular belə adlandırılır: (Çəki: 1)

- İstehsalat soyuducuları
 - Paylaşdırıcı soyuducular
 - Liman soyuducuları
 - Bazis soyuducuları
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Qida məhsullarının istehsalat və ya paylaşdırıcı soyuduculardan alan şəhər qida bazalarında istifadə edilən soyuducular, belə adlandırılır: (Çəki: 1)

- İstehsalat soyuducuları
 - Paylaşdırıcı soyuducular
 - Liman soyuducuları
 - Bazis soyuducuları
 - Məişət soyuducuları
-

Sual: Aylar üzrə məhsulun giriş və çıxımına uyğun olaraq maksimum yüklənməsinə görə hansı növ soyuducuların saxlama kameralarının tutumu müəyyənləşdirilir (Çəki: 1)

- İstehsalat soyuducuları
 - Paylaşdırıcı soyuducular
 - Liman soyuducuları
 - Bazis soyuducuları
 - Məişət soyuducuları
-

Sual: Bu maddələrdən biri, balıq emalı müəssisələrində saxlama kameralarının dezinfeksiya edilməsi üçün istifadə olunur: (Çəki: 1)

- Kükürd qazı
 - Xlorlu əhəng məhlulu
 - Kalsium karbonatın sulu məhlulu
 - Karbon qazı
 - Ozon
-

Sual: Məhlul qəbuluna neçə gün qalmış, soyuducu kameralar xüsusi ağardıcı vasitələrlə ağardılır? (Çəki: 1)

- 3 – 5 gün
 - 10 – 15 gün
 - 25 – 30 gün
 - 35 – 40 gün
 - 50 – 60 gün
-

Sual: Bu cihazlardan biri, saxlama kamerası havasının parametrlərinə nəzarət etmək üçün istifadə olunur: (Çəki: 1)

- Kolorimetr
 - Fotometr
 - Psixrometr
 - Konduktometr
 - Spektroskop
-

Sual: Dondurucu kameraların xammal və avadanlığın 0,817 – yə bərabər yüksək istifadə emsalına malik olduğu halda, optimal layihə gücü nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 225 sentner/sutka
 - 300 sentner/sutka
 - 445 sentner/sutka
 - 335 sentner/sutka
 - 400 sentner/sutka
-

Sual: Balıq emalı müəssisələri layihələndirilərkən istehsalat soyuducuları bu məqsədlə layihələndirilir (Çəki: 1)

- Qida məhsullarını istehsalat və ya paylaşdırıcı soyuduculardan alan şəhər qida bazalarında istifadə olunmaq;
 - Gəmilərdən qəbul edilən, eksport və import edilən tez korlanan məhsulları izotermik vaqonlara və ya əksinə boşaldılıb – yüklənməsi ilə daxili limanlar arasında daşınan məhsulları qəbul etmək və saxlamaq;
 - Böyük istehlak mərkəzlərində balıq və digər qida məhsullarının uzun müddət ərzində saxlanmasına hesablanmış böyük tutumlu kameralara malik olmaq;
 - Balıq kombinatlarına xidmət göstərmək məqsədilə xammal və hazır məhsulların soyudulması, dondurulması və qısa müddətli saxlanması;
 - Göstərilənlərin heç biri;
-

Sual: Balıq emalı müəssisələri layihələndirilərkən paylaşdırıcı (tənzimləyici) soyuducular bu məqsədlə layihələndirilir: (Çəki: 1)

- Qida məhsullarını istehsalat və ya paylaşdırıcı soyuduculardan alan şəhər qida bazalarında istifadə olunmaq;
- Gəmilərdən qəbul edilən, eksport və import edilən tez korlanan məhsulları izotermik vaqonlara və ya əksinə boşaldılıb – yüklənməsi ilə daxili limanlar arasında daşınan məhsulları qəbul etmək və saxlamaq
- Böyük istehlak mərkəzlərində balıq və digər qida məhsullarının uzun müddət ərzində saxlanmasına hesablanmış böyük tutumlu kameralara malik olmaq;
- Balıq kombinatlarına xidmət göstərmək məqsədilə xammal və hazır məhsulların soyudulması, dondurulması və qısa müddətli saxlanması;
- Göstərilənlərin heç biri;

Sual: Balıq emalı müəssisələri layihələndirilərkən bazis soyuducuları bu məqsədlə layihələndirilir: (Çəki: 1)

- Qida məhsullarını istehsalat və ya paylaşdırıcı soyuduculardan alan şəhər qida bazalarında istifadə olunmaq;
- Gəmilərdən qəbul edilən, eksport və import edilən tez korlanan məhsulları izotermik vaqonlara və ya əksinə boşaldılıb – yüklənməsi ilə daxili limanlar arasında daşınan məhsulları qəbul etmək və saxlamaq;
- Böyük istehlak mərkəzlərində balıq və digər qida məhsullarının uzun müddət ərzində saxlanmasına hesablanmış böyük tutumlu kameralara malik olmaq;
- Balıq kombinatlarına xidmət göstərmək məqsədilə xammal və hazır məhsulların soyudulması, dondurulması və qısa müddətli saxlanması;
- Göstərilənlərin heç biri;

Sual: Balıq emalı müəssisələri layihələndirilərkən texnoloji sxemin qurulmasını təyin edən neçə ümumi prinsip mövcuddur? (Çəki: 1)

- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

Sual: Bunlardan biri, bu və ya digər texnoloji sxemin seçilməsinin asılı olduğu faktorlara aid deyil: (Çəki: 1)

- Emal olunan xammalın təbiəti
- Müəssisənin gücü
- İstehsalın əmək tutumu
- Yerli şəraitlər
- Xarici şəraitlər

Sual: Bunlardan biri, balıq emalı müəssisələri layihələndirilərkən texnoloji sxemin qurulmasını təyin edən ümumi prinsiplərə aid edilmir: (Çəki: 1)

- Məhsulların maksimum çıxımını almaq məqsədi ilə xammalın daha tam istifadəsi;
- İstehsal edilən məhsulların yüksək keyfiyyətliliyi
- İstehsal prosesinə xidməti sadələşdirmək məqsədi ilə istehsalın fasiləsizliyi, mexanikləşdirilməsi və avtomatlaşdırılması;
- İstehsal prosesində iştirak edən şəxslərin təhlükəsizliyi;
- İstehsal prosesində iştirak edən şəxslərin elmi bacarıq qabiliyyəti

Sual: Balıq sənayesində emal edilən xammalın təbiəti hansı göstəriciyə əsaslı sürətdə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- Emal olunan xammalın maya dəyərinə;
-) Emaldan alınan hazır məhsulun qiymətinə
- Layihələndirilən müəssisənin texnoloji sxeminin qurulmasına;
- Layihələndirilən müəssisənin tam istehsal gücünə
- Göstərilənlərin heç biri.

Sual: Layihələndirilən müəssisənin texnoloji sxeminin qurulmasına əsaslı sürətdə təsir göstərən amil budur: (Çəki: 1)

- Emaldan alınan məhsulun təbiəti
 - Emal olunan xammalın təbiəti
 - Yarımfabrikatların təbiəti
 - İstehsalı həyata keçirən insanların təbiəti
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Xammalın təbiəti, bu və ya digər rayonda hasil olunmuş balıqların növü layihələndirilən zavodun məhsul çeşidini təyin edir ki, bunun da əsasında: (Çəki: 1)

- Hazır məhsulu satırlar;
 - Müəssisənin gəlirlərini hesablayırlar;
 - Müəssisənin tikintisini başa çatdırırlar;
 - Müəssisənin rentabelli işləməsinə nail olurlar;
 - Texnoloji sxemləri yaradırlar.
-

Sual: Bütün təyinedici faktorlar nəzərə alınmaqla qurulmalı olan hansıdır (Çəki: 1)

- İstehsal prosesinin prinsiplial texnoloji sxemi;
 - İstehsal sexinin komponovkası;
 - Müəssisənin baş planı;
 - Hazır məhsulların realizə olunma planını;
 -) Göstərilənlərin heç biri.
-

Sual: İstehsal prosesinin prinsiplial texnoloji sxemini hansı göstəricini nəzərə almaqla qururlar? (Çəki: 1)

- Məhsul hesabatları;
 - Müəssisənin istehsal gücü;
 - Müəssisənin baş planı;
 - İstehsal sexinin hündəsi ölçüləri;
 - Bütün təyinedici faktorlar.
-

Sual: İstehsalın texnoloji sxemini seçərkən, müəssisənin hansı göstəricisini nəzərə almaq lazımdır? (Çəki: 1)

-) İşçilərin ümumi sayını;
 - Müəssisənin ərazisinin ümumi sahəsini;
 - Müəssisənin gücünü;
 -) Əsas xammalların qəbul edilən miqdarını;
 - Göstərilənlərin heç biri.
-

Sual: Texnoloji sxem tərtib olunarkən qrafiki olaraq hansı formada (şəkildə) tərtib edilə bilər? (Çəki: 1)

- Tərtib edilə bilməz;
- Qırıq-qırıq xətlər şəklində;
- Qeyri adi fiqurlar şəklində;

- Üçbucaq şəklində;
 - Düzbucaqlar və dairələr şəklində.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində sensor göstəricilərə nəzarət, bu yolla həyata keçirilir: (Çəki: 1)

- Fotokolorimetrlə;
 - Spektrofotometrlə;
 - Potensiometrlə;
 - Refraktometrlə;
 - İnsanın duyğu (hiss) üzvləri vasitəsi ilə.
-

Sual: Balıq məhsulları istehsalı zamanı mühitin temperaturu, nisbi nəmliyi, havanın sürəti, məhsulların konsentrasiyası və s. göstəricilərə nəzarət, bu metodların köməyi ilə həyata keçirilir: (Çəki: 1)

- Orqanoleptiki və sensor;
 - Fiziki və fiziki – kimyəvi;
 - Coğrafi və bioloji;
 - Bioloji və riyazi;
 - Mikrobioloji və riyazi.
-

Sual: Yarımfabrikatlar və hazır məhsul çıxımının, itki və tullantıların miqdarının, köməkçi materiallar sərfinin yoxlanmasını hansı nəzarət növü həyata keçirir? (Çəki: 1)

- Mikrobioloji nəzarət;
 - Bioloji nəzarət;
 - Kimyəvi nəzarət;
 - Biokimyəvi nəzarət;
 - Texniki nəzarət.
-

Sual: Kimyəvi nəzarəti həyata keçirmək məqsədi ilə xammal və yarımfabrikatlar üçün hansı sənədlər əsas kimi xidmət göstərir? (Çəki: 1)

- İSO Standartları;
 - QOST – lar;
 - Tİ (Texnoloji instruksiya) və TŞ – lər (Texniki şərt);
 - Ölkə standartları;
 - Müəssisə standartları.
-

Sual: Layihələndirilən balıq emalı müəssisələrinin layihələrinin texnoloji sxemlərində bunlardan istifadə olunur: (Çəki: 1)

- Rəngli dairələr;
 - Ardıcıl yazılan böyük "A" hərfi;
 - Qurğunun $\frac{1}{4}$ kəsiyi;
 - Aparatın aksonometrik görünüşü;
 - Aparatın kinematik sxemi.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində məhsul hesabatını tərtib edərkən bunlardan birini

təyin etməyə ehtiyac yoxdur: (Çəki: 1)

- Xammal və materiallara olan saatlıq tələbat;
 - Xammal və materiallara olan illik tələbat;
 - Bir saat ərzində hər bir texnoloji əməliyyata daxil olan xammal və yarımfabrikatın miqdarını;
 - Vahid miqdarda hazır məhsul istehsalı üçün xammal və materialların sərf norması;
 - Göstərilənlərin heç biri;
-

Sual: Balıq emalı müəssisələri layihələndirilərkən, neçə növ məhsul hesabatı tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- 1
 - 5
 - 2
 - 4
 - 3
-

Sual: Xammal və materiallara olan saatlıq, növbəlik, sutkalıq və illik tələbatları, balıq emalı müəssisələrinin layihələndirilməsində nə zaman təyin edirlər? (Çəki: 1)

- Müəssisənin baş planını tərtib edərkən;
 - Müəssisənin ümumi sahəsini hesablayarkən;
 - Məhsul hesabatını təyin edərkən;
 - Hazır məhsulun çeçidini müəyyən edərkən;
 - Göstərilənlərin heç biri;
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində hazır məhsul vahidinə xammal və materialların sərf norması hansı sənədlərdə göstərilir? (Çəki: 1)

- Müəssisənin baş planında;
 - Əsas istehsal sahəsinin planında;
 - Texnoloji instruksiyalarda;
 - Avadanlıqların yerləşdirilməsi planında
 - Sexlərin komponovkasında;
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində xammal və materialların sərf norması hesablanarkən alınan məlumatları hansı şəkildə tərtib edirlər? (Çəki: 1)

- Qrafiki təsvir şəklində
 - Riyazi hesabat şəklində;
 - İnteqral məlumatlar şəklində;
 - Həndəsi hesabatlar şəklində;
 - Tələb olunan avadanlıqların miqdarını hesablamaq üçün ilkin material olan cədvəllər şəklində;
-

Sual: Xammalların və onlarda olan qiymətli maddələrin, yəni zülalın və yağın material balanslarını hansı göstəricilərə görə tərtib edirik? (Çəki: 1)

- Enerji balansı hesabatlarına görə;
- Su sərfi balansı hesabatlarına görə;
- Avadanlıqların hesabatına görə;

- İşçi qüvvəsi hesabatlarına görə;
 - Məhsul hesabatı məlumatlarına görə;
-

Sual: Balıq emalı müəssisələri layihələndirilərkən istehsal normalarını müəyyən etmək vacibliyi hansı zərurətdən doğur? (Çəki: 1)

- Məsul istehsalı proseslərinin ayrı-ayrı texnoloji əməliyyatlarının yerinə yetirilməsi üçün;
 - Məhsul istehsalı məqsədi ilə xammal bazasını müəyyənləşdirmək üçün;
 - Xammalların sərf normasını müəyyənləşdirmək üçün;
 - Hazır məhsulların çeşid tərkibini müəyyən etmək üçün;
 - Göstərilənlərin heç biri;
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində istehsal prosesinin ayrı-ayrı texnoloji əməliyyatlarının yerinə yetirilməsi üçün nəyi müəyyən etmək vacib sayılır (Çəki: 1)

- İşçilərin ümumi sayını;
 - Avadanlıqların miqdarını;
 - Mühəndis texniki işçilərin sayını;
 - Xammalın miqdarını;
 - İstehsal normalarını;
-

Sual: Balıq emalı müəssisələri layihələşdirilərkən tələb edilən bütün işçilərin sayını hansı variantda göstərilənlər əsasında hesablayırlar? (Çəki: 1)

- İstehsal normaları və qəbul edilmiş məhsuldarlıqlar əsasında;
 - Çalışan işçilərin fərdi məhsuldarlıqları əsasında;
 - Avadanlıqların mövcud məhsuldarlığı əsasında;
 - Müəssisə rəhbərinin şəxsi razılığı əsasında;
 - Göstərilənlərin heç biri;
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində istehsal normaları və qəbul edilmiş məhsuldarlıqlar əsasında hansı göstəricini hesablayırlar? (Çəki: 1)

- Mühəndis texniki işçilərin sayını;
 - Müəssisəyə tələb edilən xammalın miqdarını;
 - Lazım olan avadanlıqların sayını;
 - Tələb edilən bütün işçilərin sayını;
 - Göstərilənlərin heç biri;
-

Sual: Bir çox balıq emalı müəssisələrində ilin ayrı-ayrı mövsümlərində hansı göstərici müxtəlif olur? (Çəki: 1)

-) Material sərfi;
 - İş növbələrinin sayı;
 -) Buxar sərfi;
 - Müəssisənin ərazisi;
 - Göstərilənlərin heç biri;
-

Sual: İşçilərin sayından asılı olaraq həyata keçirilən hesablama hansıdır? (Çəki: 1)

- Konveyrlərin hesablanması;
 - Müəssisənin illik məhsuldarlığının hesablanması;
 - Müəssisənin 5 illik məhsuldarlığının hesablanması;
 - Baş planın hesablanması;
 - Müəssisə gəlirlərinin hesablanması;
-

Sual: Bu göstəricilərdən biri, müəssisədə çalışan bütün işçilərin sayına görə təyin edilmir: (Çəki: 1)

- Ayaqyolu;
 - Müəssisənin ümumi məhsuldarlığı;
 - Əl-üz yuyanlar;
 - Yeməxana;
 - Geyinib soyunma otağı
-

Sual: Əməyin fərdi qeydiyyatı zamanı balıq xammalı iş yerinə necə ötürülməlidir? (Çəki: 1)

- Əl ilə;
 - Tarada;
 - Maşınla;
 - Asılmış vəziyyətdə;
 - Göstərilənlərin heç biri;
-

Sual: Ayrı-ayrı texnoloji əməliyyatlarda lazım olan iş rejiminin müəyyən olunması hansı məqsədlə lazımdır? (Çəki: 1)

- Avadanlıqların düzgün seçilməsi;
 -) Məhsul istehsalının çoxaldılması;
 - Xammal sərfinin azaldılması;
 - Enerji sərfinin azaldılması;
 - Tullantıların miqdarının tənzimlənməsi
-

Sual: Avadanlıqların düzgün seçilməsi, maşın və aparatların lazım olan miqdarının hesablanması üçün nəyi müəyyən etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- Ayrı-ayrı texnoloji əməliyyatlarda lazım olan iş rejimini;
 - İşçilərin ümumi sayını;
 - İstehsal xətinin ümumi sahəsini
 - Müəssisənin baş planını;
 - Müəssisənin ümumi sahəsini;
-

Sual: Balıq məhsulu doldurulmuş taralar, hansı anlayışa istinadən istilik emalına məruz qoyulurlar? (Çəki: 1)

- Qablaşdırılma rejimi;
 - İslatma rejimi;
 - Sterilləşdirmə rejimi;
 - Boşaltma rejimi;
 - Qidalandırma rejimi;
-

Sual: Balıq emalı müəssisəsində istehsal sahəsinin neçə mərtəbədən ibarət olmasını müəyyən edən amil hansıdır? (Çəki: 1)

- Texnoloji əməliyyatların yerinə yetirilmə ardıcılığını əks etdirən texnoloji sxem;
 - Müəssisənin baş planı;
 - Müəssisədə çalışanların ümumi sayı;
 - İstehsal olunacaq məhsulların çeşidi;
 - Göstərilənlərin heç biri;
-

Sual: Tozun, tüstünün və qazların ayrılması səbəbindən bir sıra hallarda digər sexlərdən təcrid olunan, bunlardan hansıdır? (Çəki: 1)

- Balığın bəzi istehsal prosesləri;
 - Balığın ovlanma prosesləri;
 - Hazır məhsulun saxlanma anbarı
 - Müəssisənin ümumi ərazisi;
 - Göstərilənlərin heç biri;
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində bəzi texnoloji prosesləri həyata keçirmək üçün bunlardan hansının, əvvəlcədən təyin olunmuş müəyyən təzyiq altında verilməsi tələb olunur? (Çəki: 1)

- Yağın;
 - Spirtin;
 - Benzinin;
 - Havanın;
 - Suyun;
-

Sual: Balığın son temperaturundan asılı olaraq mənfi 50C-də tərkibindəki suyun hansı faizi donmuş olur? (Çəki: 1)

- 30-35;
 - 50-55;
 - 60-65;
 - 70-75;
 - 80-85.
-

Sual: Soyuqluq itkiləri, böyük məhsuldarlıqlı soyuducular üçün istilikötürməyə soyuqluq sərfinin hansı faizinə bərabər götürülür? (Çəki: 1)

- 10 %;
 - 20 %;
 - 30 %;
 - 40 %;
 - 50 %.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələri layihələndirilərkən inşaat meydançasının düzgün seçilməsi və orada bütün obyektlərin yerləşdirilməsi üçün aşağıda qeyd edilənlərdən hansı göstəriciyə malik olmaq lazımdır? (Çəki: 1)

- İşçilərin ümumi sayı;

- Avadanlıqların dəyəri;
 - Tikinti ərazisinin vəziyyət planı;
 - Tikintinin rentabellik planı;
 - İstehsal olunacaq məhsulun xarakteristikası.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində istifadə olunan texnoloji avadanlıqları neçə qrupa ayırırlar? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 5
 - 7
 - 4
-

Sual: Bunlardan hansı, balıq emalı müəssisələrində istifadə olunan əsas avadanlıqlara aid edilmir? (Çəki: 1)

- Bunkerlər;
 - Preslər;
 -) Avtoklavlar;
 - Filtrlər;
 - Sentrifuqalar.
-

Sual: Tikinti ərazisinin vəziyyət planına malik olma vacibliyi nə üçün lazımdır? (Çəki: 1)

- İnşaat meydançasının düzgün seçilməsi;
 - Məhsulun maya dəyərinin hesablanması;
 - İşçilərin ümumi sayının hesablanması;
 - Məhsulun çeşidinin müəyyən edilməsi;
 - Göstərilənlərin heç biri.
-

Sual: Aşağıda göstərilənlərdən hansı, yardımçı avadanlıqlara aid edilir? (Çəki: 1)

- Ölçücülər;
 - Distilyasiyalı dondurma aparatları;
 - Preslər;
 - Avtoklavlar;
 - Filtrlər.
-

Sual: Hansı aparat nəqletdiricilərə aid edilmir? (Çəki: 1)

- Aralıq çənlər;
 - Yükqaldırıcı kranlar;
 - Nasoslar;
 - Şneklər;
 - Çalovlu elevatorlar.
-

Sual: Layihələrdə ayrıca korpusların sayının nisbətən olması üçün hansı tədbiri həyata keçirirlər? (Çəki: 1)

- Baş planı tərtib etmələr;

- Sexlərin komponentlərini həyata keçirmirlər;
 - Baş planı təşkil edən obyektləri ümumi binalarda yerləşdirirlər;
 - Müəssisə sərəhədlərini qeydə almırlar;
 - Göstərilənlərin heç biri.
-

Sual: Göstərilən bu aparatlardan (avadanlıqlar) hansı, nəqlədiricilərə aid edilir? (Çəki: 1)

- Yükliftləri;
 - Aralıq çənlər;
 - Ölçücülər;
 - Sentrifuqalar;
 - Avtoklavlar.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində istifadə olunan əsas avadanlıqlara aid edilən avadanlığı göstərin: (Çəki: 1)

- Filtrlər;
 - Aralıq çənlər;
 - Ölçücülər;
 - Yükliftləri;
 - Sərnişinliftləri;
-

Sual: Balıq emalı müəssisələri layihələndirilərkən ayrıca binaların az olması, hansı göstəricinin şərtləndirir? (Çəki: 1)

- Tikintinin dəyəri az olar
 - Tikintinin dəyəri çox olar;
 - Tikinti dəyərsiz olar;
 - Kommunikasiya xətlərinin uzunluğu artar;
 - Göstərilənlərin heç biri.
-

Sual: Seriya ilə (kütləvi) istehsal edilməyən avadanlıqların əsas xarakteristikası bu göstərici sayılır: (Çəki: 1)

- Faydalı ad;
 - Faydalı iş;
 - Faydalı həcm;
 - Faydalı görünüş;
 - Faydalı rəng.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində müəssisənin ümumi sahəsinin 25-30%-ni təşkil edən hansı göstəricidir? (Çəki: 1)

- Yaşıllıqlar;
 - Əsas istehsal sexi;
 - Xammal meydançası
 - Hazır məhsul anbarı;
 - Tikinti altında qalan sahələr.
-

Sual: Faydalı həcm, seriya ilə (kütləvi) buraxılmayan avadanlıqlarda hansı göstərici ilə

təyin edilir? (Çəki: 1)

- Aparata yerləşməli olan materialın növü;
 - Aparata yerləşməli olan materialın miqdarı
 - Aparata yerləşməli olan materialın rəngi;
 - Aparata yerləşməli olan materialın ölçüsü;
 - Göstərilənlərin heç biri.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində əsas yük və insan axınlarının kəsişməməsi nə zaman nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- İqtisadiyyat hissəsi işlənərkən;
 - Baş plan obyektləri yerləşdirilərkən;
 - Xammal resursları müəyyənləşdirilərkən;
 - Hazır məhsulun satışı təşkil olunarkən;
 - Göstərilənlərin heç biri.
-

Sual: Dəniz canlılarından piyin (yağın) əridilərək istehsalı ilə məşğul olan zavodlar hansı sinif müəssisələrə aid edilir? (Çəki: 1)

- Birinci sinif
 - İkinci sinif
 - Üçüncü sinif
 - Dördüncü sinif
 - Beşinci sinif.
-

Sual: Yağ – un sexləri olan balıq konservləri istehsal edən zavodlar hansı sinif müəssisələrə aid olunur? (Çəki: 1)

- Birinci sinif
 - İkinci sinif
 - Üçüncü sinif
 - Dördüncü sinif
 - Beşinci sinif.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələri kənd, qəsəbə və ya şəhərlərə nəzərən hansı tərəfdə layihələndirilməlidir? (Çəki: 1)

- Günəş çıxan tərəfdə;
 - Günəş batan tərəfdə;
 - Külək əsən tərəfdə
 - Külək əsməyən tərəfdə;
 - Göstərilənlərin heç biri.
-

Sual: Xammal və materialları kəskin dik yüksəkliyə malik xeyli böyük hündürlüyə qaldırmaq üçün bu nəqliyicilərdən istifadə edilir: (Çəki: 1)

- Lentli transportyorlar;
- Lövhəşəkilli transportyorlar;
- Ərsinli transportyorlar;
- Çalovlu elevatorlar;
- Şneklər.

Sual: Qazboynu” elevatorların məhsuldarlığını bu növ elevatorlarda olduğu kimi təyin edirlər: (Çəki: 1)

- Lentli transportyorlar;
- Lövhəşəkilli transportyorlar;
- Ərsinli transportyorlar;
- Çalovlu elevatorlar;
-) Şneklər.

Sual: IV sinif balıq emalı müəssisələrində sanitar-mühafizə zonasının eni nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 50 metr
- 100 metr
- 200 metr
- 300 metr
- 500 metr

Sual: İstehsalat otaqlarını komponovka edərkən, öz aralarında funksional əlaqələri olan şöbələri, bu şertə müvafiq yerləşdirmək lazımdı: (Çəki: 1)

- Üst-üstə olmaqla;
- Müəssisənin dioqanalı boyunca;
- Yan-yana olmaqla;
- Hər dörd binadan biri;
- Şahmatşəkilli.

Sual: Təmir emalatxanalarının və qazanxanaların, balıq emalı müəssisələrinin hansı tərəfində tikilməsi məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

- Zavodun arxa hissəsində
- Zavodun sağ tərəfində
- Zavodun sol tərəfində
- Zavodun üz (qarşı) tərəfində
- Göstərilənlərin heç biri.

Sual: Yarımfabrikatların xammaldan hazır məhsullaradək qısa və ardıcıl istiqamətləndirilmiş hərəkət prosesi belə adlanır: (Çəki: 1)

- Xammalın hərəkət cədvəli;
- İstehsal axını;
- Saxlanma prosesi;
- Yarımfabrikat emalı;
- Göstərilənlərin heç biri.

Sual: Balıq emalı müəssisələrində, şaquli istehsal axını zaman xammal və yarımfabrikatlar hansı avadanlıqların köməyi ilə yuxarı qaldırılır? (Çəki: 1)

- Telferlərin;
- Avtokarların;

- Şnekin;
 - Nasosların
 - Göstərilənlərdən heç biri.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrinin obyektlərini yerləşdirərkən hansı göstəricini mütləq nəzərə almaq lazımdır? (Çəki: 1)

- Orta illik istiliyi
 - Orta illik yağıntının miqdarı
 - Orta illik qar örtüyünün hündürlüyü
 - Orta illik küləklərin istiqamətini
 - Göstərilənlərin heç bir.
-

Sual: Şaquli istehsal axını zamanı bir mərtəbədə qoyulacaq aparatların, həmin mərtəbədə mövcud olan digər aparatlar üzərində yerləşdirilməsi mümkünlüyünün sınaqdan çıxarılması, bu məqsədlə lazım gəlir: (Çəki: 1)

- Mərtəbələrin sayını sabit saxlamaq;
 - Mərtəbələrin sayını artırmaq;
 - Mərtəbələrin sayını azaltmaq;
 - Mərtəbələrin sayına təsir göstərməmək;
 - Göstərilənlərdən heç biri.
-

Sual: Bunlardan biri istehsal axınıni xarakterizə edir: (Çəki: 1)

- Perpendikulyar axın;
 - Paralel axın;
 - Şaquli axın;
 - Laminar axın;
 - Turbulent axın.
-

Sual: Modelləşdirmə metodunun tətbiq edilməsi üçün adətən planlaşma miqyasını bu nisbətdə qəbul edirlər: (Çəki: 1)

- 1:2;
 - 1:1000;
 - 1:2500;
 -) 1:2,5;
 - 1:100.
-

Sual: Avadanlıqların kəskin olaraq düz xətt boyunca yerləşdirilməsinin məcburi sayılmaması, bu məqsədi təmin edir: (Çəki: 1)

- Fasiləsizliyi təmin etməmək üçün;
 - Fasiləsizliyi təmin etmək üçün;
 -) Məhsul çeşidini azaltmaq üçün;
 - Məhsul çeşidini artırmaq üçün;
 - İşçilərin sayını azaltmaq üçün.
-

Sual: Bu şöbələrdən birini, tənəkə tara sexində yerləşdirirlər: (Çəki: 1)

- Təmir şöbəsi
 - Litoqraf şöbəsi
 - Qablaşdırma şöbəsi
 - Sterilləşdirmə şöbəsi
 - Göstərilənlərin heç biri.
-

Sual: İçalatı çıxarılmamış balığın soyudulmuş vəziyyətdə saxlanma davamiyyəti hansı variantda düzgün göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 15 sutkadan çox olmamalı
 - 10 sutkadan çox olmamalı
 - 8 sutkadan çox olmamalı
 - 5 sutkadan çox olmamalı
 - 2 sutkadan çox olmamalı
-

Sual: Yük arabacıqlarından istifadə edildiyi hallarda keçidlərin 1,8 metr təşkil etməsi məqsədi ilə paralel yerləşdirilmiş iki istehsal xəttinin mərkəzi oxları arasındakı məsafə nə qədər qəbul edilir? (Çəki: 1)

- 1,5 metr;
 - 2,5 metr;
 - 3,0 metr;
 - 1,0 metr;
 - 3,5 metr.
-

Sual: Qısa müddət (1-2 sutka) ərzində saxlanılmaq üçün hazır məhsul anbarlarını harada yerləşdirirlər? (Çəki: 1)

- Yaşıllıqların arasında, çıxış qapısının yanında
 - Müəssisənin tam mərkəzində, ayrıca
 - Yardımçı tikililərin birində, ayrıca
 - Baş korpusda, istehsal axınının sonunda
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində zavod laboratoriyası mövcud olduqda, sex laboratoriyası bu proseslərdən hansı ilə məşğul olur? (Çəki: 1)

- Balığın yağ tərkibinin təyini
 - Mürəkkəb analizlər
 - Texnoloji proseslərə nəzarət
 - Hazır məhsulların dequstasiyası
 - Göstərilənlərdən heç biri
-

Sual: Zavod laboratoriyalarında hansı otağın laboratoriyanın girişində yerləşdirilməsi vacib sayılır? (Çəki: 1)

- Dequstasiya otağı
- Texnoloji şöbə
- Kimya otağı
- Anbar otağı
- Boks

Sual: İstehsal xətlərindəki maşınlar arasında məsafənin tələb edildiyi halda, hansı ölçülü keçid qoyulur? (Çəki: 1)

- 0,3-0,5 metr;
 - 0,8-1,0 metr
 - 1,2-1,5 metr;
 - 1,7-2,0 metr;
 - 2,2-3,0 metr.
-

Sual: Qida qəbul etmək üçün otağın sahəsi, işçilərin sayı 50 nəfərdən az olduqda hansı ölçüdə layihələndirilir? (Çəki: 1)

- 7 m2
 - 12 m2
 - 18 m2
 - 24m2
 - 36 m2
-

Sual: Avadanlıqları divar boyunca yerləşdirdikdə (əgər avadanlıqlara divar tərəfdən qulluq göstərilməsi nəzərdə tutulursa) divardan avadanlığa qədər olan məsafə bu qiymətdən az olmayaraq qəbul edilir: (Çəki: 1)

- 0,2 metr;
 - 0,3 metr;
 - 0,5 metr;
 - 0,6 metr;
 - 0,7 metr.
-

Sual: Avadanlıqları divar boyunca yerləşdirdikdə (əgər avadanlıqlara divar tərəfdən qulluq göstərilməsi nəzərdə tutulmursa) divardan avadanlığa qədər olan məsafə bu civarda nəzərdə tutulur: (Çəki: 1)

- 0,1-0,3 metr;
 - 0,4-0,5 metr;
 - 0,6-0,8 metr;
 - 0,9-1,0 metr;
 - 1,5 metr.
-

Sual: Sex kontorunun malik olduğu 1-ci otaq bu məqsədlə nəzərdə tutulur: (Çəki: 1)

- Təmir məqsədi ilə
 - Anbar məqsədi ilə
 - Mühasibat-uçot işçiləri üçün
 - Sex rəisi üçün
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Sex kontorunun malik olduğu 2-ci otaq bu məqsədlə nəzərdə tutulur: (Çəki: 1)

- Təmir məqsədi ilə
- Anbar məqsədi ilə

- Mühəsibat-uçot işçiləri üçün
 - Sex rəisi üçün
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində xəndəkləri elə qazırlar ki, onların kənarı ilə divar arasında olan məsafə, bu göstəricidən az olmasın: (Çəki: 1)

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

Sual: Balıq emalı müəssisələrində mexaniki-təmir emalatxanasında, bu işlərdən biri görülmür: (Çəki: 1)

- Əsas avadanlıqlara cari təmir həyata keçirilir
 - Köməkçi avadanlıqlara əsaslı təmir həyata keçirilir
 - Məhsul istehsalından əldə olunan mənfəət hesablanır
 - Ehtiyat hissələri hazırlanır
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Nəqlədirici qurğuların və ya boru kəmərlərinin çəkilməsi üçün istifadə edilən yeraltı yollar (lağım) və estakadalar bu ölçüdə böyük keçidə malik olmalıdır: (Çəki: 1)

- 0,1 metr;
 - 0,3 metr;
 - 0,5 metr;
 - 0,7 metr;
 - 1,0 metr.
-

Sual: Balıq emalı müəssisələrində yeraltı və yerüstü mazut sistemləri arasındakı məsafə nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1,0 metr olmalıdır
 - 2,0 metr olmalıdır
 - 3,0 metr olmalıdır
 - 4,5 metr olmalıdır
 - 5,0 metrdən az olmalıdır
-

Sual: Piyadaların hərəkət etməsi üçün yeraltı yolların eni, bir növbədə 400 nəfərədək adam işləyirsə, bu göstəricidən çox olmalıdır: (Çəki: 1)

- 1,0 metr;
 -) 1,25 metr;
 - 1,5 metr;
 -) 1,75 metr;
 - 2,0 metr.
-

Sual: Piyadaların hərəkət etməsi üçün yeraltı yolların eninin 1,5 metrdən çox olması, bir

növbədə neçə nəfərədək adamın işlədiyi zaman mütləq sayılır: (Çəki: 1)

- 400 nəfər;
- 600 nəfər;
-) 800 nəfər;
- 900 nəfər;
- 1000 nəfər.

Sual: Zavodda avtomobillərin birtərəfli hərəkəti zamanı yolun gediş hissəsinin eni bu ölçüyə bərabər qəbul edilir: (Çəki: 1)

- 2,0 metr
- 3,5 metr
- 4,5 metr
- 6,0 metr
- 7,0 metr

Sual: Sənaye binalarının sanitariya layihələndirmə normaları ilə reqlamentləşdirilən bu göstəricilər hansıdır? (Çəki: 1)

- Məişət otaqlarının rəngi;
- Məişət otaqlarının tərkibi;
- Məişət otaqlarının tərtibatı;
- Məişət otaqlarının forması;
- Göstərilənlərin heç biri.

Sual: Məişət otaqlarının dəhlizdən istifadə edilməklə hansı sahə ilə əlaqəsi həyata keçirilir: (Çəki: 1)

- Məhsul anbarı;
- Xammal anbarı;
- İstehsal sahələri;
- Tara sexi;
- Təmir sexi.

BÖLMƏ: 0103 (QIDA MƏHSULLARININ ÜMUMİ TEXNOLOGİYASI) 120 TEST

Ad	0103 (Qida məhsullarının ümumi texnologiyası) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yaşıl noxudun həddindən artıq yetişməsi zamanı, onda hansı dəyişikliklər baş verir? (Çəki: 1)

- nişastanın miqdarı artır, "C" vitamininin və asan həzm alunan suda həll olunan azotlu maddələrin miqdarı artır

- onda olan protopektin maddəsi pektin maddəsinə keçir
 - xlorofil piqmenti parçalanır
 - dənərdə şəkərlərin miqdarı kəskin artır
 - dənərdə quru maddələrin miqdarı çoxalır
-

Sual: Yaşıl noxud dəninin yetişmə dərəcəsinə hansı göstəriciyə əsasən müəyyən edirlər? (Çəki: 1)

- sıxlığa görə
 - temperatur keçirmə əmsalına görə
 - rənginə görə
 - zülalların miqdarına görə
 - ölçüsünə görə
-

Sual: Yaşıl küterdən yaşıl noxudun çıxımı neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 18-20%
 - 15-19%
 - 23-25%
 - 30%
 - 28-30%
-

Sual: Flotasion sortlaşdırıcı maşında yaşıl noxud dənələri hansı göstəriciyə əsasən ayrılır? (Çəki: 1)

- nisbi sıxlığa görə
 - kütlə payına görə
 - quru kütləsinə görə
 - fiziki göstəricilərinə görə
 - məhlulun sıxlığına görə
-

Sual: Yaşıl noxud dənələrinin birinci müayinəsinə harada aparırlar? (Çəki: 1)

- lentli transportyorda
 - konveyerli transportyorda
 - barabanda
 - flotasion sortlayıcıda
 - vibrasiyalı yuma maşında
-

Sual: Pörtmə prosesində yaşıl dənələrin həcmi bir qədər azalır. Bu nə ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- zülalların koagulyasiyası və hüceyrəarası kəsmələrdən havanın kənarlaşdırılması
 - nişasta dənələrin şişməsi nəticəsində
 - xlorofildə olan maqniy hidrogenlə əvəz olunur
 - ekstraktiv maddələrin itkisi ilə əlaqədardır
 - fermentlərin aktivliyinin itməsi ilə əlaqədardır
-

Sual: Kompot hazırlayarkən, qızdırılmış şərbətin şəffaflaşdırılması üçün nədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- qida albumini
 - jelatin
 - pektin
 - lumu turşusu
 - aqar-aqar
-

Sual: Yüksəkturşulu meyvələrdən hazırlanan kompotları hansı temperaturda sterilizə edirlər? (Çəki: 1)

- 75-90 °C
 - 100 °C
 - 110-120 °C
 - 115-135 °C
 - 125 °C
-

Sual: Çəyirdəkli meyvələrdən hazırlanan kompotların düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1-pörtləmə, 2- müayinə, 3- sortlaşdırma və kalibrləşmə, 4-yuma, 5-şərbətin hazırlanması və şərbətin əlavə edilməsi. 6- bankaların hazırlanması və bankalara qablaşdırma, 7- soyudulma, 8-bankaların hermetikləşdirilməsi, 9-fabrikatın sexə nəql etdirilməsi, 10-sterilizasiya və soyudulma (Çəki: 1)

- 3,4,2,1,7,6,5,8,10,9
 - 2,3,5,1,4,7,6,9,8,10
 - 1,5,3,4,2,6,8,7,9,1,0
 - 10,8,9,6,7,5,4,3,2,1
 - 8,6,7,5,9,4,2,3,1,10
-

Sual: Pəhriz xamanın yağıllığı neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 10
 - 20
 - 25
 - 30
 - 40
-

Sual: Normallaşdırılmış süd nə deməkdir? (Çəki: 1)

- İlkin xammalı süddə olan yağların və ya quru maddələrin miqdarını standart qədər çatdırmaq
 - süd konservlərindən hazırlanan, tərkibi lazımi yağıllıqda olan pasteurizə olunmuş süd
 - müəyyən temperatur rejimində termiki emala məruz qoyulmuş süd
 - homogenizasiya məruz qoyulmuş tərkibində 4% və 6% yağ olan süd
 - adi südə qatılaştırılmış süd qatılaştırılmış süd əlavə olunmuş
-

Sual: Südturşulu məhlulların istehsal texnologiyasına hansı texnoloji əməliyyat daxil deyil? (Çəki: 1)

- pasteurizasiya
- yağın miqdarına görə südün normallaşdırılması
- turşudulma
- əridilmə

- müəyyən temperatura qədər soyudulmuş südün turşudulması
-

Sual: Xama almaq üçün normallaşdırılmış qaymağı hansı kultur ilə turşuladırlar? (Çəki: 1)

- süd mayaları ilə
 aromat əmələ gətirən bakteriyalarla
 acidofil çöplər
 bolqar çöpləri
 süd turşulu bakteriyalarla
-

Sual: Kəsmiyi hansı üsulla alırlar? (Çəki: 1)

- turşulu və yaxud qursaq-turşulu üsul ilə
 mezofil streptokokklarla
 termofil streptokokklarla
 südturşusu streptokokklarla
 süd mayaları ilə
-

Sual: Rənginə görə hansı şərablar olmur? (Çəki: 1)

- ağ
 çəhrayı
 qırmızımtıl
 qırmızı
 sarımtıl
-

Sual: Aşağıda sadalananlardan hansı tündləşdirilmiş şərablara aid deyil? (Çəki: 1)

- desert
 kəmşirin
 likyorlu
 bryut
 tünd
-

Sual: Üzümün tullantısız emalı hesabına bir sıra əlavə qiymətli məhsullar alınır. Bunlardan hansı o məhsullara aid deyil? (Çəki: 1)

- enotan
 üzüm yağı
 şərab daşı
 etil spirti
 patkə
-

Sual: Əzintinin istiliklə emalı zamanı hansı növ şərabların istehsalında istifadə olunur? (Çəki: 1)

- tünd və qırmızı adi şərablarda
 oynaq şərablarda
 likyorlu şərablarda

- quru şərablarda
 - yarımquru şərablarda
-

Sual: Şərabçılıqda üzüm əzintisini hansı ferment preparatları ilə emal edirlər? (Çəki: 1)

- katalitik
 - avtolitik
 - pekto-proteolitik
 - amilolitik
 - hidrolitik
-

Sual: Çəhrayı şərablar istehsalında üzümün xırdalanması və daraqdan ayrılması hansı tip maşınlarda aparılması daha məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- presslərdə
 - vallar arasında
 - pnevmotik əzicidə
 - vallı əzici-daraqayırıcı
 - üzüm şirəsi yalnız öz başına axınla gəlməlidir
-

Sual: Qırmızı süfrə şərablarına hansı maddə rəng və dad dolğunluğu təmin edir? (Çəki: 1)

- fenol maddələr
 - keton maddələr
 - aseton
 - furfurool
 - melanin
-

Sual: Xeresləmə nə texnoloji əməliyyatdır? (Çəki: 1)

- xeres mayaların inkişafı nəticəsində qıcırma prosesi başlayır
 - xeres mayaların inkişafı nəticəsində nazik təbəqə əmələ gəlir
 - xeres mayaları əlavə etdikdə çökdürmə prosesi baş verir
 - xeres mayaları əlavə etdikdə şərabların köhnəlməsi baş verir
 - xeres mayaları əlavə etdikdə xeres şərabı yetişir
-

Sual: Qıcırma prosesinin gedişində əsas təsir göstərən amil hansıdır? (Çəki: 1)

- təzyiq
 - mühit
 - temperatur
 - şəkərlərin miqdarı
 - anaerob şərait
-

Sual: Su mənşəli xammalı üçün hansı soyuducu emal üsullardan istifadə etmirlər? (Çəki: 1)

- duzlu su
- allüminium ərintisi
- kalsiy xlor

- xladaqent
 - dəniz suyu
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı düz deyil. Soyudulmuş balıqda: (Çəki: 1)

- toxuma sıxlığı artır
 - toxuma şirəsinin özlülüyü artır
 - qanın özlülüyü artır
 - səthdən nəmliyin buxarlanması hesabına kütlənin azalması
 - yağlılıq nə qədər çox olarsa, bir o qədər soyudulma prosesi tezləşir
-

Sual: Balığın soyudulması hansı amillərdən asılı deyil? (Çəki: 1)

- balığın növündən
 - məhsuldan lazım olan istilik miqdarının alınması
 - məhsul səthinin onun kütləsinə nisbəti
 - balığın ölçüsündən
 - istilik keçmə əmsalının həcmindən
-

Sual: Balığın mümkün qədər aşağı temperatura qədər soyudulması, balığın toxumasından olan azotlu maddələrin və duz məhlulunun kriohidrat nöqtəsinə çatdırılması konservləşdirmə üsulu necə adlanır? (Çəki: 1)

- soyudulma
 - dondurulma
 - minalanma
 - duzlanma
 - qurudulma
-

Sual: Balıqda olan yağların oksidləşməsinin və yaxud məhsul səthinin susuzlaşdırılmasının qarşısını almaq məqsədilə, balıq səthinin nazik buz təbəqəsi ilə örtülməsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- minalanma
 - soyudulma
 - dondurulma
 - buzlama
 - defrostasiya
-

Sual: Balığın duzlanma üsullarını göstərin (Çəki: 1)

- yaş, tezləşdirilmiş
 - quru, qarışıq
 - quru, ləngidilmiş
 - taraz, dayandırılmış
 - ilıq, soyudulmuş
-

Sual: Balığın duzlanma sürəti hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- tuzlukda olan duzun qatılığından
- hüceyrə divarlarının vəziyyətindən

- dərinin olub olması və xarakteri
 - istifadə olunan tutumların həcmindən
 - balıq toxumalarının kimyəvi tərkibindən
-

Sual: Balıqların soyuq hisəverilməsinin düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1- qəbul, sortlaşma, 2- bölmə, 3-duzlama, 4-yuyulma, 5-dondurulmuş balıq, 6- donun açılması, 7- bərabərləşdirmə, 8-islədilmə, 9-hisə vermə, 10- soyudulma, 11- bağlama, 12-azca qurudulma, 13- sortlaşdırma və qablaşdırma (Çəki: 1)

- 3,5,4,6,7,8,9,10,2,1,12,11,13
 - 1,5,6,2,4,3,8,7,11,12,3,10,13
 - 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13
 - 13,12,11,10,9,8,7,6,5,4,3,2,1
 - 5,6,7,8,9,10,11,12,13,4,3,2,1
-

Sual: Qızıl balıqlardan təbii konservləri istehsal etmək üçün hansı xammaldan istifadə etmirlər? (Çəki: 1)

- keta
 - qorbuşa
 - kijuç
 - kaluqa
 - nerka
-

Sual: Konserv istehsalı üçün texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin: 1- yuma, 2- sortlaşdırma, 3-bölmə, 4-duzlama, 5-balığın qablaşdırılması və duru komponentlərin əlavə edilməsi, 6- ilkin termiki emal (qızardılma, pörtmə, bişmə, hisə vermə) 7- sterilizasiya etmə, 8- bankaların bağlanması (Çəki: 1)

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

Sual: Aşağıda sadalananlardan hansı ətin tərkibində mövcud deyil? (Çəki: 1)

- azotlu ekstraktiv maddələr
 - azotsuz ekstraktiv maddələr
 - karbohidratlar
 - hormonlar
 - zülallar
-

Sual: Ətin tərkibində neçə faiz zülal var? (Çəki: 1)

- 20%
 - 62%
 - 11%
 - 17%
 - 87%
-

Sual: Hansı heyvanların ətində su nisbətən az, yağ çox olduğundan yüksək enerjiliyə malik olur? (Çəki: 1)

- buzovlar
 - kələ
 - camışlar
 - axtalanmış heyvanlar
 - qoyun
-

Sual: Miogen əzələ toxumasının zülallarının neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 62%
 - 11%
 - 20%
 - 17%
 - 87%
-

Sual: Heyvan yağ mənşəyi yağ toxumasının tərkibində hansı ferment var? (Çəki: 1)

- katalaza
 - lipaza
 - peroksidaza
 - transferaza
 - pepsin
-

Sual: Aşağıda göstərilən kolbasa pərdələrin hansı süni pərdələrə aid deyil? (Çəki: 1)

- zülali
 - "belkazin"
 - kutizin
 - sinyuqa
 - selyuloz
-

Sual: Kolbasa məmulatların su tutumunu artırmaq üçün hansı maddələrdən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- nişasta
 - sitratlar
 - laktatlar
 - parmalat
 - yumurta tozu
-

Sual: Kolbasa məmulatların istehsalında hansı əlavə zülallardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- qan zərdabı
 - soya yağı
 - qlütamin
 - lizin
 - proteinlər
-

Sual: Kolbasa məmulatların hansı dad və ətirverici maddələrdən istifadə etmirlər? (Çəki: 1)

- iki natrium qvanilat
 - darçın
 - iki natrium iozinat
 - tartrazin
 - qlutamin turşusu
-

Sual: Qiymələnmiş kolbasaların tərkibində nə mövcud deyil? (Çəki: 1)

- donuz piyi
 - dil
 - süd
 - dana ət
 - kərə yağı
-

Sual: Konyak spirtinin tərkibində kifayət miqdarda uçucu qatışıqlar var. Bunlardan hansı onlara aid deyil? (Çəki: 1)

- aldehidlər
 - efirlər
 - uçucu turşular
 - ali spirtlər
 - polifenollar
-

Sual: Konyak spirtində fransız konyaklarına xas olan maddə hansıdır ki, onlara spesifiklik verir? (Çəki: 1)

- malon turşusu
 - enant efiri
 - vinil efiri
 - fenol
 - alkinlər
-

Sual: Konyak şərab materialları hansı temperaturda duruldulur və qıçqırdılır? (Çəki: 1)

- 10-12 °C
 - 13-15 °C
 - 20-25°C
 - 17-18 °C
 - 16-18°C
-

Sual: Konyak spirtinin alınmasının əsas proses hansıdır? (Çəki: 1)

- qıçqırma
 - qızdırma
 - distillə
 - süzülme
 - çökdürmə
-

Sual: Distillə prosesində hansı reaksiya baş vermiş olur? (Çəki: 1)

- Mayar reaksiyası
 - eterifikasiya reaksiyası
 - transaminləşdirmə reaksiyası
 - polimerləşmə reaksiyası
 - oksidləşmə reaksiyası
-

Sual: Konyak hazırlanmasında konyak spirti ən azı neçə il saxlanılmalıdır? (Çəki: 1)

- 5 il
 - 2 il
 - 3 il
 - 7 il
 - 1 il
-

Sual: Konyakın rəngini şəffaflaşdırmaq və xoşagəlməz kobudluğu kənarlaşdırmaq üçün hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- şəkərləşmə
 - yapışqanlama
 - koler vermə
 - konyakın dincə qoyulması
 - filtrləmə
-

Sual: Yapışqanlama üçün nədən istifadə etmirlər? (Çəki: 1)

- jelatin
 - balıq yapışqanı
 - yumurta zülalı
 - yeyinti albumini
 - bentonit
-

Sual: Kupaj üçün konyaka nə əlavə olunmur? (Çəki: 1)

- yumşaldılmış su
 - şəkər siropu
 - spirtləşdirilmiş su
 - ətirləşdirilmiş su
 - etil spirti
-

Sual: Neçə qrup markalı konyaklar hazırlanır? (Çəki: 1)

- 5
 - 3
 - 6
 - 2
 - 12
-

Sual: Araq məmulatlarında spirtin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 45%

- 40%
 - 75%
 - 95%
 - 55%
-

Sual: Araq-tünd alkoqollu içkidir. Onun hazırlanmasında hansı əlavələri və əməliyyatlar mövcud deyil? (Çəki: 1)

- rektifikat spirti
 - suyun əlavə edilməsi
 - aktivləşdirilmiş kömürlə işləmə
 - suslanın hazırlanması
 - filtrləmə
-

Sual: Arağın istehsalının texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1-suyun hazırlanması, 2-su-spirt qarışığının hazırlanması, 3-rektifikat spirtin qəbulu, 4-araq-spirt qarışığının aktiv kömürlə işlənməsi, 5-araqın standart tündlüyə qədər çatdırılması, 6-filtrləmə, 7-araqın qablaşdırılması, 8-qarışığının filtrlənməsi (Çəki: 1)

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

Sual: Likyor –araq məmulatların istehsalında istifadə edilən suyun ümumi codluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3 mq/ekv/l
 - 1 mq/ekv/l
 - 2 mq/ekv/l
 - 0,5 mq/ekv/l
 - 5 mq/ekv/l
-

Sual: Likyor-araq məmulatların istehsalında istifadə edilən suyun keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün hansı üsullardan istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- çökmə
 - koaqulyasiya
 - filtrləmə
 - dezodorasiya
 - yumşaldılma (bütün üsullar)
-

Sual: Su-spirt qarışığında olan az miqdarda asılqanlı hissəcikləri kənarlaşdırmaq üçün, onu? (Çəki: 1)

- çökdürürlər
- süzürlər
- filtrləyirlər
- distillə edirlər
- qovurlar

Sual: Su-spirit qarışıǵından xoşagəlməyən iyin və dadın kənarlaşmasını təmin etmək üçün, onu nə ilə emal edirlər? (Çəki: 1)

- aktivləşdirilmiş kömür ilə
 - bentonitlə
 - asbeston
 - qeyri-üzvi adsorbentlə
 - kizelqur
-

Sual: Filtrlənmiş araǵı yığıcı tutumlara yığılır. Burda onun tündlüyü yoxlanılır. Tündlük az olanda, ona nə əlavə edirlər? (Çəki: 1)

- su
 - spirit
 - likyor
 - su-spirit qarışıǵı
 - kupaj komponentləri
-

Sual: Meyvə və giləmeyvələrdən alınmış yüksəkkeyfiyyətli şirəni 25 d% tündlüyü olan yüksək təmizlənmiş etil spirti ilə konservləşdirdikdə şirə necə adlanır? (Çəki: 1)

- mors
 - braqa
 - spirtləşmiş şirə
 - likyor
 - nektar
-

Sual: Kupajı harda filtr edirlər? (Çəki: 1)

- filtr-presdə
 - membranlarda
 - arakəsmələrdə
 - tənzifdən
 - kizelqurdan
-

Sual: Pivə istehsalı üçün əsas xammalına nə aid deyil? (Çəki: 1)

- arpa
 - mayaotu
 - maya
 - buǵda otu
 - su
-

Sual: Çörəkbişirmə arpanın dəyəri hansı maddənin miqdarı ilə şərtlənir? (Çəki: 1)

- zülal
 - karbohidrat
 - nişasta
 - mineral maddələr
 - ekstraktiv maddələr
-

Sual: Mayaotunun keyfiyyəti hansı maddələrin olması ilə müəyyənləşdirilir? (Çəki: 1)

- turşular
 - qətranlar
 - efir yağları
 - aşı maddələri
 - bütün sadalananlar
-

Sual: Pivəbişirmədə hansı xammaldan, arpadan başqa becərilmədən istifadə etmək olar? (Çəki: 1)

- lobyə, düyü
 - yulaf, soya
 - düyü, qarğıdalı
 - yulaf, darı
 - saqo, sorqo
-

Sual: Pivədə nə qədər su var? (Çəki: 1)

- 75-80%
 - 30-90%
 - 60-65%
 - 80-90%
 - 95-97%
-

Sual: Pivə səmənisinin hazırlanmasına hansı mərhələlər daxil deyil? (Çəki: 1)

- arpanın isladılması
 - arpanın becərilməsi
 - arpanın qurudulması
 - arpanın fermentasiyası
 - arpanın saxlanması
-

Sual: Səməniyə nə üçün becərilir? (Çəki: 1)

- növbəti mərhələlərin keçməsi üçün temperaturun yüksəlməsi üçün
 - fermentlərin toplanması və hüceyrə divarının dağılması üçün
 - nişastanın kleysterizasiyası üçün
 - üzvi maddələrin arasında olan əlaqələrin parçalanması üçün
 - hava ilə doydurmaq üçün
-

Sual: Səməninin qurudulma məqsədinə daxil deyil (Çəki: 1)

- nəmliyin kənarlaşdırılması
 - ekstraktiv maddələrin toplanması
 - boya maddələrin toplanması
 - ətirverici maddələrin toplanması
 - rezerv maddələrin toplanması
-

Sual: Suslo neçə mərhələdə qızcırdılır? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 1
 - 9
 - 6
-

Sual: Kombinələşdirilmiş isti emal üsullarına aiddir: (Çəki: 1)

- qızardılaraq pörtləmə üsulu ilə bişirmə və şkafda bişirmə
 - suda bişirmə
 - früterdə qızardılma
 - buxarda bişirmə
 - az yağ içərisində qızardılma
-

Sual: Ütölmə isti emal üsullarının hansına aiddir: (Çəki: 1)

- köməkçi isti emal üsuluna
 - suda bişirmə üsuluna
 - çox yağ içində qızardılma üsuluna
 - az yağ içində qızardılma üsuluna
 - buxarda bişirmə üsuluna
-

Sual: Su hamamında bişirmə dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)

- su içərisində bişirmə
 - içərisində qaynar su olandigərbirqabın (mühitin) içərsindəbişirmə
 - su buxar ilə bişirilmə
 - su və yağdan istifadə etməkləbişirmə
 - şkafdabişirmə
-

Sual: Termiki emal proseslərinə hansılar aiddir: (Çəki: 1)

- istiik və ya soyuqluq verməkləemal
 - xırdalanma
 - yuyulma
 - əlilətəmizlənmə
 - mexaniki təmizlənmə
-

Sual: Məhsulların suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi nətişində hansı birləşmələr əmələ gəlir: (Çəki: 1)

- yağ turşuları
 - qliseridlər və yağ turşuları
 - hidroperoksidlər
 - polimerləşmə məhsulları
 - peroksidlər
-

Sual: Qızardılma prosesində yeyinti yağlarının tüstülənməsi nətişində əmələ gələn gözyaşardıji birləşmə hansıdır: (Çəki: 1)

- yağ turşusu
 - akrolein
 - qliserin
 - dioksiturşu
 - oksiturşu
-

Sual: Bitki mənşəli məhsullarda karbohidratların üç əsas sinifləri hansılardır: (Çəki: 1)

- saxaroza, qlukoza, fruktoza
 - qalaktoza, laktoza, ramnoza
 - pektin maddələri, mannoza, qlukoza
 - nişasta, pektin maddələri, sellüloza
 - monosaxaridlər (sadə şəkərlər), oliqosaxaridlər və polişəkərlər
-

Sual: İslatma hansı emal proseslərinə aiddir: (Çəki: 1)

- istiemala
 - ilkemala
 - mexanikiemala
 - hidromexanikiemala
 - qızardılmaya
-

Sual: Nişastanın kleysterləşməsi dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)

- soyuq suda həll edilmək üçün saxlanma
 - 30-400J temperaturada suda isladılma
 - nişasta suspenziyasının 60-800J temperaturada qızdırılması zamanı yapışqanlaşma
 - quru halda qızdırılma
 - suda qızdırılmaqla dərindən parçalanma
-

Sual: Emal olunan məhsulun xırdalanması dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)

- hissələrə ayrılma
 - çalınma
 - ovulmavəkəsilme
 - isladılma
 - köpüklənmə
-

Sual: Nişastanın istehsalı üçün əsas bitki xammalları hansılardır. (Çəki: 1)

- çəyirdəkli meyvələr (gilas, şaftalı və s.)
 - toxumlu meyvələr (alma, heyva və s.)
 - yaşıl tərəvəzlər (ispanaq, jəfəri və s.)
 - giləmeyvələr (üzüm, qarağat və s.)
 - taxıl məhsulları (buğda, arpa, qarğıdalı və s.)
-

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların hidratlaşmasına aiddir: (Çəki: 1)

- emal zamanı onların özlərinə su birləşdirməsi
- emal zamanı su itirməsi

- emal zamanı parçalanması
 - emal zamanı destruksiya olunması
 - emal zamanı köpüklənməsi
-

Sual: Amiloza hansı polişəkərin tərkib hissələrindən biri sayılır: (Çəki: 1)

- pektinin
 - nişastanın
 - sellülozanın
 - qlükozanın
 - aqarın
-

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların dehidratasiyası dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)

- emal zamanı özlərinə su birləşdirməsi
 - emal zamanı suitirməsi
 - emal zamanı parçalanması
 - emal zamanı şişməsi
 - emal zamanı dondan azad edilməsi
-

Sual: Amilopektin hansı polişəkərlərin tərkib hissəsindən biri sayılır: (Çəki: 1)

- pektinin
 - nişastanın
 - sellülozanın
 - aqarın
 - qalaktanın
-

Sual: Nişastanın polişəkərlərinə aiddir: (Çəki: 1)

- amiloza və amilopektin
 - pektin və sellüloza
 - aqar və pektin
 - qlükogen və aqar
 - protopektin və fursellaran
-

Sual: Dəniz yosunlarından alınan polişəkərlərə aiddir: (Çəki: 1)

- nişasta, sellüloza, pektin
 - qlükogen, nişasta, pektin
 - aqar, aqaroid, fursellaran
 - qalaktomannan və karboksimetil nişasta
 - mannan və qalaktan
-

Sual: Bitki xammalından alınan nişastaların əsas fiziki xassələrinə aiddir: (Çəki: 1)

- möhkəmlik
- həllolma qabiliyyəti, şişmə, yapışqanlaşma, özlülük
- hidroliz, qıjırma, dərindən parçalanma

- karamelləşmə, oksidləşmə, hidroliz
 - parçalanma, oksidləşmə və efirləşmə
-

Sual: Nişastanın kimyəvi modifikasiya olunması zamanı nə baş verir: (Çəki: 1)

- fiziki quruluşu dəyişir
 - kimyəvi quruluşu dəyişilməklə yeni xassə kəsb edir
 - dərindən parçalanma gedir
 - həll olma qabiliyyəti azalır
 - kleysterizə olunur
-

Sual: Emal zamanı məhsullarda α və β -amilazanın təsiri ilə nişastada fermentativ dəyişilmə nəticəsində nə baş verir: (Çəki: 1)

- dərindən parçalanma (deqradasiya)
 - amiloza molekulalarının böyüməsi
 - amilopektin molekulalarının böyüməsi
 - həllolma qabiliyyətinin pisləşməsi
 - suyu özünə birləşdirərək kleysterizə olunma
-

Sual: Qida məhsulların hazırlanmasında işlədilən bitki xammallarının tərkibində olan fermentlərə hansılar aiddir: (Çəki: 1)

- pepsin, tripsin və s.
 - tripsin, pektoavamordin və s.
 - pektoavamordin, pepsin və s.
 - amilaza, pektinaza, poliqalakturonaza, polifenoloksidaza və s.
 - laktaza, dekstrinaza və s.
-

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların denaturasiya olunmasına aiddir: (Çəki: 1)

- emal zamanı özlərinə su birləşdirməsi
 - emal zamanı su saxlaması
 - emal zamanı su itirməsi
 - emal zamanı soyudulma
 - emal zamanı təbii, ilkin quruluşun pozulması
-

Sual: Bitki xammallarında olan pektin maddələrinin əsas tərkib hissəsi hansı turşunun polimerindən ibarətdir: (Çəki: 1)

- limon turşusunun
 - kəhraba turşusunun
 - sirkə turşusunun
 - qalakturon turşusunun
 - turşəng turşusunun
-

Sual: Meyvə-tərəvəz məhsullarının isti emalı zamanı hüceyrə divarını təşkil edən protopektinin parçalanması ilə yaranan əsas polişəkər hansıdır: (Çəki: 1)

- nişasta
- pektin

- sellüloza
 - mannan
 - qalaktan
-

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların destruksiyasına aiddir (Çəki: 1)

- emal zamanı su itirmə
 - emal zamanı su birləşdirmə
 - emal zamanı soyudulma
 - emal zamanı qızdırılma
 - emal zamanı onların molekulalarının parçalanması
-

Sual: İlk emal zamanı kartofun qaralmasının səbəbi kimi əsas aminturşu hansıdır: (Çəki: 1)

- tirozin
 - qljutamat turşusu
 - lizin
 - triptofan
 - leysin
-

Sual: Yağların bioloji dəyərliliyinə aiddir. (Çəki: 1)

- tərkibinin fosfatidlə zənginliyi
 - enerji verməsi
 - doymuş yağturşuları ilə zənginliyi
 - doymamış yağturşuları və vitaminlərlə zənginliyi
 - oksidləşmə qabiliyyəti
-

Sual: Tərəvəzlərdə olan əsas azotlu birləşmələr hansılardır: (Çəki: 1)

- sərbəst amin turşuları
 - zülallar
 - fenollar
 - pektin maddələri
 - nişasta
-

Sual: İsti emal zamanı tərəvəzlərin rənginin dəyişilməsi əsas hansı birləşmələrin çevrilməsi ilə əlaqədardır: (Çəki: 1)

- aminturşuların
 - piqmentlərin
 - zülalların
 - polişəkərlərin
 - duzların
-

Sual: Kartofda polifenollar əsasən hüjeyrənin hansı hissəsində toplanmışdır: (Çəki: 1)

- vakuolda
- sitoplazmada
- xloroplastda

- nüvədə
 - tonoplastda
-

Sual: Meyvə-tərəvəzlərdə olan hüjeyrə qişası və orta lövhəjklər birlikdə hüjeyrənin hansı hissəsini formalaşdırırlar: (Çəki: 1)

- hüjeyrə şirəsini
 - hüjeyrə divarını
 - hüjeyrə nüvəsini
 - hüjeyrənin rəngini
 - hüjeyrənin dadını
-

Sual: Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan heteropolişəkərlərə aiddir: (Çəki: 1)

- arabinoqalaktan, arabinoksilan
 - qalaktan və mannan
 - nişasta və ramnoza
 - poliqaqturon turşusu və qalaktoza
 - ksiloza və fruktoza
-

Sual: Göbələkdə olan şəkərlərin içərisində üstünlük təşkil edənləri hansıdır: (Çəki: 1)

- saxaroza
 - qlükoza
 - fruktoza
 - treqaloza
 - laktoza
-

Sual: Optik sıxlıq yağların hansı göstərijisini xarakterizə edir: (Çəki: 1)

- kimyəvi xassələrini
 - fiziki xassələrini
 - temperaturasını
 - əriməsini
 - özlülüyünü
-

Sual: İsti emal zamanı tərəvəzlərin hazır vəziyyətə çatdırılmasının əsas amili kimi nə hesab olunur: (Çəki: 1)

- yumşalma
 - bərkimə
 - turşuma
 - kütlə itkisi
 - kütlə artımı
-

Sual: Ərimə və donma yağların hansı göstərijisinə aiddir: (Çəki: 1)

- kimyəvi xassələrinə
- fizik xassələrinə
- özlülüyünə

- tstlnmsin
 - optiksxlđına
-

Sual: Yađıl trvzlr mxsus olan rng ađađıdaki birlđmlrin mvjudluđu ile laqdardır: (ki: 1)

- xlorofilin
 - karotinlrin
 - flavonolların
 - betaninin
 - melanoidinlrin
-

Sual: Yeyinti yađlarında yod ddinin tyini nyi gstrir: (ki: 1)

- ikiqat rabitlrin miqdarını
 - peroksidlrin miqdarını
 - srbst hidrosil qruplarının miqdarını
 - srbst yađturđusu qruplarının miqdarını
 - polimerlđm mhsullarının miqdarını
-

Sual: Yeyinti yađlarının istiye davamlılıđı hansı gstrijile tyin olunur: (ki: 1)

- tstlnm temperaturuna gr
 - rim temperaturuna gr
 - yod ddine gr
 - asetil ddine gr
 - turđuluq ddine gr
-

Sual: Niđasta hansı zvi birlđmlr aiddir: (ki: 1)

- poliđkrlr
 - monođkrlr
 - diđkrlr
 - hemiselllozlara
 - pektinlr
-

Sual: Monođkrlrin quru halda qzdırılması zamanı n bađ verir: (ki: 1)

- hidratlađma
 - dehidratlađma
 - polimerlđm
 - avtoliz
 - kondensasiya
-

Sual: Yeyinti yađlarının zllyn yrnmkl sasn hansı gstrji tyin olunur: (ki: 1)

- polimerlđm mhsullarının miqdarı
- rim temperaturunun sviyysi
- donma temperaturunun sviyysi
- ikiqat rabitlrin varlıđı

- sərbəst yağturşularının miqdarı
-

Sual: Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı hansı əsas birləşmələr yaranır: (Çəki: 1)

- turşular
 - efirlər
 - karamelləşmə məhsulları
 - polişəkərlər
 - yağlar
-

Sual: Balıqların dondurulmasının neçə metodu vardır və hansılardır? (Çəki: 1)

- 1 metodu: təbii soyuq hava şəraitində
 - 2 metodu: duz və buz qarışığında və soyuq məhlullarda
 - 3 metodu: süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda və təbii soyuq hava şəraitində
 - 4 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada
 - 5 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda
-

Sual: Qırmızı kürü aşağıda adları göstərilən balıqların hansından istehsal olunur? (Çəki: 1)

- ağbalıq
 - çəki
 - nərəbalığı
 - həşəm
 - uzaq şərq qızılbalığı
-

Sual: Balıqların hissə verilməsinin neçə üsulu vardır? (Çəki: 1)

- tüstü ilə, yaxud adi hisləmə
 - tüstüsüz, yaxud yaş hisləmə
 - qarışıq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)
 - tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə)
 - tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə), qarışıq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)
-

Sual: Şəkər istehsalında saturasiya nədir? (Çəki: 1)

- şirənin karbon qazı ilə işlənməsi;
 - şirənin buxarla işlənməsi;
 - şirənin uçucu efirlərlə işlənməsi;
 - şirənin spirtlə işlənməsi;
 - şirənin turşu ilə işlənməsi;
-

Sual: Şəkər istehsalı zamanı defekasiyada hansı turşular çökürlər? (Çəki: 1)

- quzuqulağı, oksilimon, limon, və çaxır;

- quzuqulağı, oksilimon, kəhrəba, və çaxır;
- kəhrəba, süd, çaxır, və limon;
- fosfat, süd, çaxır və limon;
- quzuqulağı, fosfat, çaxır və oksilimon;

BÖLMƏ: 0104 (QIDA MƏHSULLARI TEXNOLOGİYASININ PROSES VƏ APARATLARI) 120 TEST

Ad	0104 (Qida məhsulları texnologiyasının proses və aparatları) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Məhlul ən azı neçə komponentdən təşkil olunur? (Sürət 24.04.2015 13:17:47)
(Çəki: 1)

- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

Sual: Oxşarlığın 1-ci teoremini hansı alim təklif etmişdir? (Sürət 24.04.2015 13:17:56)
(Çəki: 1)

- Huxman
- Nyuton
- Lomonosov
- Kulon
- Eynşteyn

Sual: Silikahel, bentonit, diatomit, trapel, opeklər – bunlardan hansı adsorbentdir? (Sürət 24.04.2015 13:18:01) (Çəki: 1)

- Bentonit;
- Diatomit;
- Trapel;
- Slikahel;
- Opeklər.

Sual: "Qida məhsulları istehsalı texnologiyasının prosesləri və aparatları" kursu bir elm kimi hansı dövrə təsadüf edilir? (Sürət 24.04.2015 13:18:04) (Çəki: 1)

- X əsr;
- XV əsr;
-) VIII əsr;
- XIX əsr;

XX əsr.

Sual: Əks osmos prosesi üçün məsamələrin orta diametri neçə götürülür? (Sürət 24.04.2015 13:18:08) (Çəki: 1)

- 0,01 mkm-dən kiçik;
 - 1,5 mkm-dən böyük;
 - 0,5 mkm-dən böyük;
 - 0,1 mkm-dən böyük;
 - 2,5 mkm-dən kiçik.
-

Sual: Əks osmos prosesində hərəkətverici qüvvə necə adlanır? (Sürət 24.04.2015 13:19:51) (Çəki: 1)

- Ağırlıq qüvvəsi;
 - Müqavimət qüvvəsi;
 - Mərkəzdənqaçma qüvvəsi;
 - Reaksiya qüvvəsi;
 - Təzyiqlər fərqi.
-

Sual: Ətalət qüvvəsinin təsiri altında qazların təmizlənmə dərəcəsi təxminən neçə faizdən çox olmur? (Sürət 24.04.2015 13:19:55) (Çəki: 1)

- 20 %;
 - 10 %;
 - 60 %;
 - 5 %;
 - 90 %.
-

Sual: "Boru içərisində boru" tipli istilikdəyişdiricidə soyuq suyun sərfi nə ilə tənzimlənir? (Sürət 24.04.2015 13:19:59) (Çəki: 1)

- termometrə
 - rotometrə
 - istilikdəyişdiricinin bölmələri ilə
 - kranla
 - ventillərə
-

Sual: Absorbsiya prosesi hansı faza qarşılaşmasına uyğun gəlir? (Q – qaz, M- maye, B - bərk) (Sürət 24.04.2015 13:20:15) (Çəki: 1)

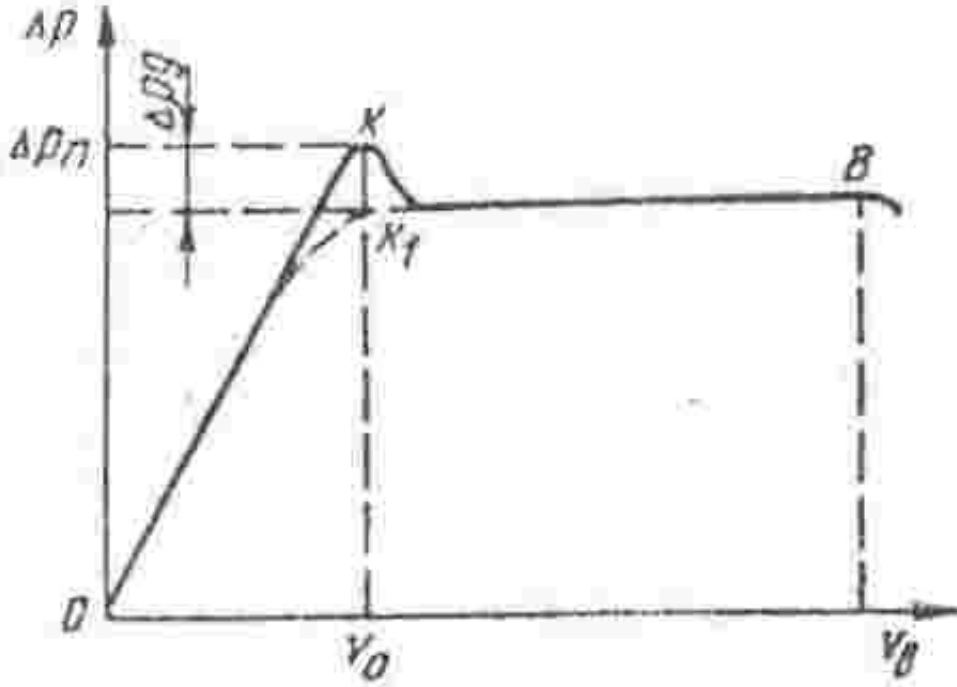
- M+M
 - Q+M
 - Q+Q
 - B+M
 - B+Q
-

Sual: Aerotsiklonlar hava xəttində hansı prinsiplə işləyir (Sürət 24.04.2015 13:20:26) (Çəki: 1)

- Mərkəzdənqaçma

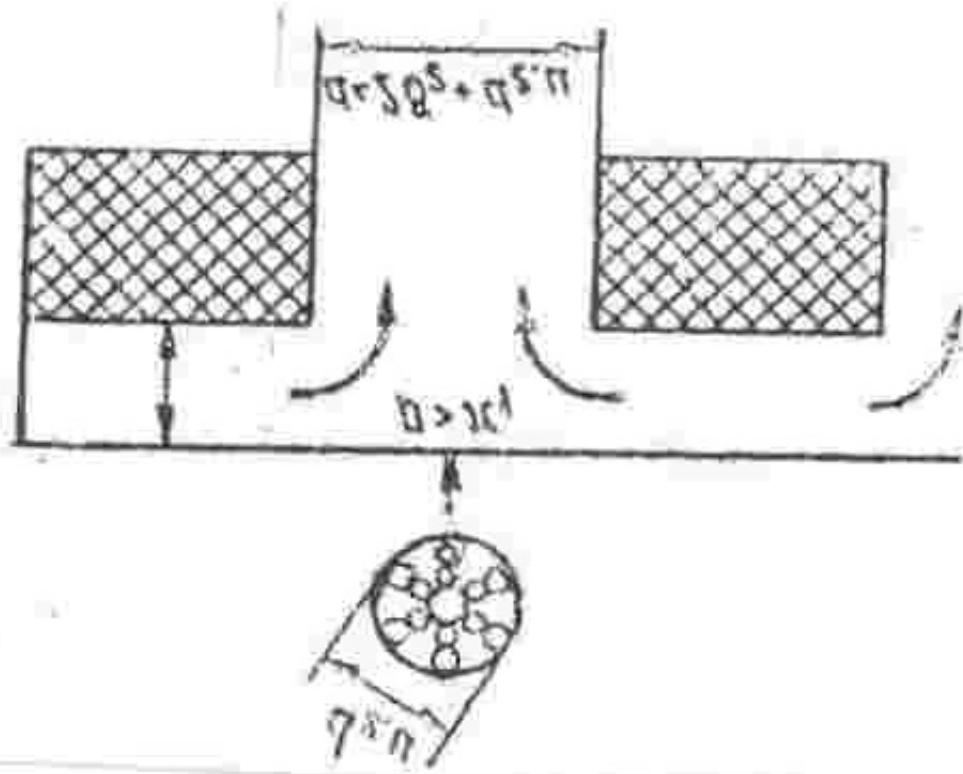
- Düzxətlik
- Çökmə
- İrəliləmə
- Planetar.

Sual: Aşağıda verilmiş qrafiki asılılıq psevdoqaynar prosesin nəyini xarakterizə edir?
(Sürət 24.04.2015 13:21:02) (Çəki: 1)



- Müqavimət qüvvəsi ilə təcil arasındakı asılılığı;
- Material ilə qaz axınının yerdəyişməsi arasındakı asılılığı;
- Dənəvər material layının hündürlüyü ilə sürət arasındakı asılılığı;
- Layda yaranmış təzyiqlər fərqi ilə qaynadıcı agentin sürəti arasındakı asılılığı;
- Dənəvər materialın ərime istiliyi ilə sürəti arasındakı asılılığı.

Sual: Aşağıda verilmiş sxem hansı prosesin nəzəri əsaslarının öyrənilməsində istifadə oluna bilər? (Sürət 24.04.2015 13:21:06) (Çəki: 1)



- İstilik proseslərinin;
- Kütlə - mübadilə proseslərinin;
- Mexaniki proseslərin;
- Kimyəvi proseslərin;
- Membran proseslərinin.

Sual: Binar kütlələrin sıxlığı hansı bərabərliklə təyin olunur? (Sürət 24.04.2015 13:21:54) (Çəki: 1)

$$\frac{1}{\rho} = \frac{1}{\rho_A} + \frac{1}{\rho_B};$$



$$\rho = \left(\frac{m_A}{\rho_A} + \frac{m_B}{\rho_B} \right)^{-1};$$



$$\rho = \frac{m_A + m_B}{\rho_A + \rho_B};$$



$$\rho = \rho_A \cdot \rho_B;$$



$$\rho = \frac{\rho_A}{\rho_B}.$$



Sual: Biokimyəvi proseslərdə biokütlənin yığılması artdıqca, hüceyrənin oksigen ilə kütlə mübadiləsi sürəti: (Sürət 24.04.2015 13:21:58) (Çəki: 1)

- Tədricən azalır;
- Tədricən artır;
- Dəyişilməz qalır;
- Əvvəlcə artır, sonra azalır;
- Əvvəlcə azalır, sonra artır.

Sual: Biokimyəvi proseslərdə biokütlənin yığılması artdıqca, hüceyrənin oksigen ilə kütlə mübadiləsi sürəti: (Sürət 24.04.2015 13:22:02) (Çəki: 1)

- Tədricən azalır
 - Tədricən artır;
 - Dəyişilməz qalır;
 - Əvvəlcə artır, sonra azalır;
 - Əvvəlcə azalır, sonra artır.
-

Sual: Biokimyəvi proseslərin baş vermə səbəbini göstərin: (Sürət 24.04.2015 13:22:05) (Çəki: 1)

- Vav-der-Vals qüvvələri;
 - Elektromaqnit qüvvələri;
 - Həyat qabiliyyətli mikroorqanizmlərin istiqamətlənmiş fəaliyyəti
 - Daxili cazibə qüvvələri;
 - Molekullararası itələmə qüvvələri.
-

Sual: Bir birində həll olan iki maye qarışığını necə adlandırırlar? (Sürət 24.04.2015 13:22:13) (Çəki: 1)

- Emulsiya
 - Məhlul
 - Duman
 - Suspenziya
 - Tüstü.
-

Sual: Bircinsli olan sistemlər belə adlandırılır: (Sürət 24.04.2015 13:22:17) (Çəki: 1)

- Qarışıq sistemlər
 - Binar sistemlər
 - Heterogen sistemlər
 - Homogen sistemlər
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Biri-birinə əks olan proseslər hansıdır? (Sürət 24.04.2015 13:22:21) (Çəki: 1)

- Qarışdırma, yoğurma
 - Buxarlandırma, qızdırma
 - Dondurma, soyutma
 - Buxarlandırma, qaynatma
 - Buxarlandırma, kondensləşdirmə
-

Sual: Boru içərisində boru" tipli istilikdəyişdirici neçə qovşaqdan ibarətdir? (Sürət 24.04.2015 13:22:25) (Çəki: 1)

- 8
 - 4
 - 9
 - 3
 - 7
-

Sual: Boru içərisində boru" tipli istilikdəyişdiricinin sınağında rotometrərin göstəriciləri

hansı vaxt ərzində qeydə alınır? (Sürət 24.04.2015 13:22:29) (Çəki: 1)

- 15 dəq
- 20 dəq
- 30 dəq
- 10 dəq
- 5 dəq.

Sual: Bölünmə faktorunun təyin olunması üçün bu bərabərlikdən istifadə olunur: (Sürət 24.04.2015 13:22:32) (Çəki: 1)

- $\varphi = \frac{v^2}{R \cdot g}$;
- $\xi = \frac{\varphi}{3} \cdot \frac{Ar}{Re^2}$;
- $C = \frac{mv^2}{R}$;
- $Re = \frac{v \cdot d \cdot \rho_m}{\mu_m}$;
- $\xi = Ar + Re$.

Sual: Briketləmə əməliyyatı hansı əməliyyata ekvivalent hesab edilir? (Sürət 24.04.2015 13:22:48) (Çəki: 1)

- Filtrləmə
- Presləmə;
- Havasızlaşdırma;
- Həllolma;
- Ekstraksiya.

Sual: Briketləşdirilmə prosesinin əsas xarakteristikası hansı asılılıq arasındakı qanunauyğunluğu öyrənir? (Sürət 24.04.2015 13:22:52) (Çəki: 1)

- Həcm ilə temperatur arasındakı asılılığı;
- Qüvvə ilə məsafə arasındakı asılılığı;
- Təzyiq artımı ilə maddənin sıxlaşdırılma əmsalının azalması arasındakı asılılığı;
- Təzyiqlə temperatur arasındakı asılılığı;
- Maddənin xassə göstəriciləri ilə təzyiq arasındakı asılılığı.

Sual: Bu aparatlardan biri mərkəzdənqaçma prinsipi ilə işləyir: (Sürət 24.04.2015 13:22:55) (Çəki: 1)

- Kondensator
- Vakuüm buxarlandırıcı
- Kombinə edilmiş ələk
- Sentrifuqa
- Filtr – pres

Sual: Bu bərabərliklərdən hansı, Nüsselt kriteriyasının riyazi ifadəsini əks etdirir? (Sürət 24.04.2015 13:23:01) (Çəki: 1)

$10^6 - 10^{10}$ -a qədər

-



10²-den 10⁶-a qeder

10⁵-e qeder

10⁷-e qeder

10³-e qeder



Sual: Bu göstəricilərdən biri texnoloji aparatın maşından fərqi əks etdirir (Sürət 24.04.2015 13:23:06) (Çəki: 1)

- Dirseyin mövcudluğu;
- Mühərrikin mövcudluğu
- Mexanizmlərin mövcudluğu
- Muftanın mövcudluğu;
- İşçi fəzanın mövcudluğu.

Sual: Bu göstəricilərdən biri üyüdülmə və xırdalanma arasındakı fərqi əks etdirir: (Sürət 24.04.2015 13:23:12) (Çəki: 1)

- Xırdalanma dərəcəsi yoxdur
- Xırdalanma dərəcəsi kiçikdir;
- Xırdalanma dərəcəsi yüksəkdir;
- Xırdalanma dərəcəsi bərabərdir;
- Xırdalanma dərəcəsi əhəmiyyət kəsb etmir;

Sual: Bu hadisələrdən biri kütlə mübadiləsi proseslərinə aiddir: (Sürət 24.04.2015 13:23:16) (Çəki: 1)

- Dumanın yaranması
- Xörəyin bişməsi
- Meyvənin doğranması
- Suyun təmizlənməsi
- Havanın soyudulması

Sual: Bu proses hidromexaniki proseslərə aid deyil: (Sürət 24.04.2015 13:23:19) (Çəki: 1)

- Presləmə;
- Çökmə;
- Filtrləmə;
- Qarışdırma;
- Əks osmos.

Sual: Bu sənaye sahəsində hidravliki sortlaşdırılma əməliyyatı tətbiq edilmir: (Sürət 24.04.2015 13:23:23) (Çəki: 1)

- Makaron məmulatları istehsalı;
- Spirt istehsalı;
- Cuğundur şəkəri istehsalı;
- Göy noxud konservləri istehsalı

Nişasta-patkə istehsalı

Sual: Bu texnoloji proseslərdən biri dənəvər materialları birləşdirmək üçün tətbiq olunur: (Sürət 24.04.2015 13:23:27) (Çəki: 1)

- Sublimasiya
 - Titrlemə;
 - Seperasiya;
 - Briketləmə;
 - Saturasiya.
-

Sual: Bu teorem, oxşarlıq nəzəriyyəsi kriterilərinin sayını müəyyən etməyə imkan verən köməkçi teorem hesab edilir: (Sürət 24.04.2015 13:23:30) (Çəki: 1)

Bərabərlik teoremi;

"π-teoremi";

- Pifaqor teoremi
 - Paralelik teoremi;
 - Viyet teoremi.
-

Sual: Buxar sərfi düsturu bu ifadələrdən hansıdır? (Sürət 24.04.2015 13:23:34) (Çəki: 1)

$D = (i^{II} - i^I) \cdot (X \cdot M_1 \cdot C_1 \cdot (t_2 - t_1))^{-1};$

$D = (i^{II} - i^I) \cdot \frac{l}{X \cdot M_1 \cdot C_1};$

$D = M_1 \cdot C_1 (t_2 - t_1);$

$D = \frac{X \cdot M_1 \cdot C_1 (t_2 - t_1)}{i^{II} - i^I};$

Sual: Buxarlandırma aparatlarında seyrəkləşmə (vakuüm) yaratmaq üçün hansı qurğudan istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:23:38) (Çəki: 1)

- Defektor;
 - Separator;
 - Kondensator;
 - Membran;
 - Ventil.
-

Sual: Buxarlandırmanın ən az enerji tələb edən üsulu hansıdır? (Sürət 24.04.2015 13:23:42) (Çəki: 1)

- Atmosfer təzyiqində
 - Sabit təzyiqdə
 - Vakuümde
 - Yüksək təzyiqdə
 - Sabit həcmdə
-

Sual: Bunlardan biri həm istilik, və həm də kütlə mübadiləsi proseslərinə aid edilə bilər: (Sürət 24.04.2015 13:23:46) (Çəki: 1)

- Qızdırma
 - Soyutma
 - Sterilləşdirmə
 - Buxarlandırma
 - Pasterizə etmə
-

Sual: Bunlardan hansı, qovma məhsulu sayılır? (Sürət 24.04.2015 13:23:49) (Çəki: 1)

- Suspenziya
 -) Emulsiya
 - Qarışıq
 - Filtrat
 - Distilyat
-

Sual: Çəkicli xırdalayıcı hansı üsulla fəaliyyət göstərir? (Sürət 24.04.2015 13:23:54) (Çəki: 1)

- Sıxma
 - Kəsmə
 - Zərbə
 - Üyütmə
 - Sürtmə
-

Sual: Çox gövdəli buxarlandırmada ekstra-buxar necə istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:23:57) (Çəki: 1)

- Atmosferə buraxılır;
 - Kondensatora verilir
 - Kompresora qoşulur;
 - Sonrakı gövdəyə qızdırıcı buxar kimi verilir;
 - İnjektora qoşulur.
-

Sual: Çökmə ilə bərk fazanın ayrılması üçün hansı aparatlar tətbiq olunur? (Sürət 24.04.2015 13:24:01) (Çəki: 1)

- Seperatorlar
 - Hidrəsiklonlar
 - Buxarlandırıcılar
 - ekstraktorlar
 - Püskürdücülər
-

Sual: Defleqmatorsuz qovma mümkündürmü? (Sürət 24.04.2015 13:24:04) (Çəki: 1)

- Bəli
 - Xeyr
 - Qismən bəli
 - Tətbiq etmək olar
 - Vacib deyil
-

Sual: Defleqmatorsuz qovma mümkündürmü? (Sürət 24.04.2015 13:24:14) (Çəki: 1)

- Bəli
 - Xeyr
 - Qismən bəli
 - Tətbiq etmək olar
 - Vacib deyil
-

Sual: Dekantat” dedikdə, hansı variantda verilən anlam başa düşülür? (Sürət 24.04.2015 13:24:18) (Çəki: 1)

- Filtr təbəqəsi;
 - Çöküntü;
 - Suspenziya
 - Həllədic;
 - Arakəsmə.
-

Sual: Ekstraksiya aparatları iş prinsipinə görə hansı qruplara bölünür? (Sürət 24.04.2015 13:24:22) (Çəki: 1)

- Dövri, fasiləsiz;
 - Rəqsli;
 - Kameralı, kamerasız;
 - Sadə, mürəkkəb;
 - Diskli, rotorlu.
-

Sual: Ekstraksiya prosesini hansı fiziki üsullarla intensivləşdirmək mümkündür? (Sürət 24.04.2015 13:24:26) (Çəki: 1)

- Təzyiqi yüksəltməklə
 - Həcmi artırmaqla
 - Temperaturu yüksəltməklə
 - Təzyiqi azaltmaqla
 - Temperaturu azaltmaqla
-

Sual: Elektrik sahəsinin təsiri ilə qeyri – bircins sistemlərin bölünməsinə hansı proseslərə aid etmək olar? (Sürət 24.04.2015 13:24:30) (Çəki: 1)

-) Mexaniki;
 - İstilik mübadiləsi
 - Kütlə mübadiləsi;
 - Hidromexaniki;
 - Biokimyəvi.
-

Sual: Emulsiyalar hansı fazalardan ibarətdir? (B - bərk, M – maye, Q - qaz) (Sürət 24.04.2015 13:24:34) (Çəki: 1)

- M+B
 - M+Q
 - M+M
 - B+B
 - Q+Q
-

Sual: Eyni xassəli olan, bu göstəricilərdən hansıdır? (Sürət 24.04.2015 13:24:37) (Çəki: 1)

- Daxili sürtünmə - axıcılıq
 - Özlülük – daxili sürtünmə;
 - Özlülük – həlledicilik;
 - Həlledicilik – keçiricilik
 - Keçiricilik – daxili sürtünmə.
-

Sual: Fəal kömürün 1 qranulu səthinin sahəsi m²-la nə qədərdir? (Sürət 24.04.2015 13:24:41) (Çəki: 1)

- 50,0□120,0;
 - 100□200
 - 25,0□50,0;
 - 200□1700;
 - 150,0 – 180,0
-

Sual: Fazalararası qatılıq fərqi hansı proseslərin hərəkətverici qüvvəsi sayılır? (Sürət 24.04.2015 13:24:44) (Çəki: 1)

- Kimyəvi – biokimyəvi proseslərin
 - Hidromexaniki proseslərin
 - Mexaniki proseslərin
 - Kütlə mübadiləsi proseslərinin
 - İstilik mübadiləsi proseslərinin
-

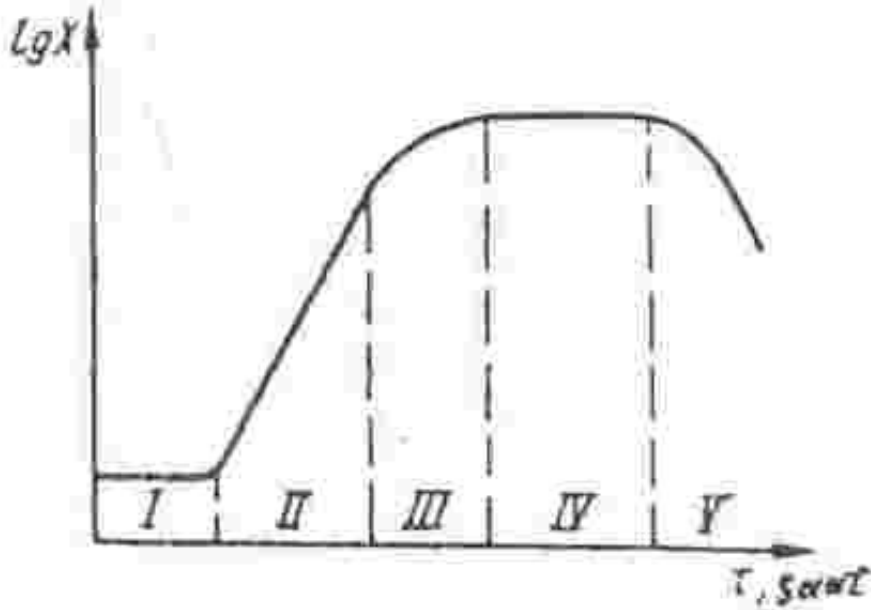
Sual: Fazalararası qatılıq fərqi hansı proseslərin hərəkətverici qüvvəsi sayılır? (Sürət 24.04.2015 13:24:48) (Çəki: 1)

- Kimyəvi – biokimyəvi proseslərin;
 - Hidromexaniki proseslərin;
 - Mexaniki proseslərin;
 - Kütlə mübadiləsi proseslərinin
 - İstilik mübadiləsi proseslərinin
-

Sual: Fazaların hərəkət istiqamətinə görə kütlə mübadiləsi prosesləri necə təsvir olunur? (Sürət 24.04.2015 13:24:52) (Çəki: 1)

- Qarışan və toxunan;
 - Düz və əks axınlı;
 - Qarışan və kombinə edilmiş;
 - Stasionar və qeyri stasionar;
 - Diffuziya və kütlə verimi.
-

Sual: Fermentasiya prosesinin kinetikasının öyrənilməsində aşağıda göstərilmiş qrafiki asılılıq nəyi xarakterizə edir? (Sürət 24.04.2015 13:27:40) (Çəki: 1)



- Temperaturun dəyişməsi;
- Təzyiqin dəyişməsi;
- Mikroorqanizmdə sintez prosesinin dəyişməsi;
-) Qida mühitin dəyişməsi;
- Mikroorqanizmlərin kulturasının boyartımının dəyişməsi.

Sual: Filtrlənmə sürətini ifadə edən düstur hansıdır? (V-filtratın miqyası, F- filtratın səthinin sahəsi, - filtrlənmə müddəti) (Sürət 24.04.2015 13:27:44) (Çəki: 1)

- $v = \frac{V}{F\tau};$
- $v = VF\tau;$
- $v = \frac{F}{V\tau};$
- $v = \frac{VF}{F};$
- $v = \frac{V\tau}{F}.$

Sual: Fiziki modelin naturada olması, nəyi göstərir? (Sürət 24.04.2015 13:27:56) (Çəki: 1)

- Riyazi modelle ekvivalentliyini
- Riyazi modelə oxşarlığını
- Riyazi modeldən fərqi
- Riyazi modelə bərabər olmasını
- Göstərilənlərin heç birini

Sual: Fraksiyalı qovmanın rektifikasiyadan fərqi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:28:00) (Çəki: 1)

- Komponentlərin qeyri-bərabər paylanması
- Rektifikatın alınması

- Aralıq məhsulların alınması
- Yüksək təzyiq
- Komponentlərin az sərf norması

Sual: Furiye qanuna görə istilik selinin səthi sıxlığı necə təyin olunur? (Sürət 24.04.2015 13:28:04) (Çəki: 1)

$q = C(t_1 - t_2);$

$q = k \cdot \Delta t;$

$q = \alpha(t_1 - t_2);$

$q = k \cdot \Delta t;$

$q = -\lambda \cdot \nabla t;$

Sual: Göstərilən bərabərliklərdən biri ilə buxar sərfinin miqdarını müəyyən edirlər: (Sürət 24.04.2015 13:28:08) (Çəki: 1)

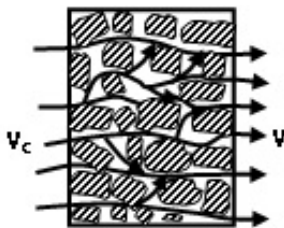
$D = (i^{\text{II}} - i^{\text{I}}) \cdot (X \cdot M_1 \cdot C_1 \cdot (t_2 - t_1))^{-1};$

$D = \frac{X \cdot M_1 \cdot C_1 (t_2 - t_1)}{i^{\text{II}} - i^{\text{I}}};$

$D = (i^{\text{II}} - i^{\text{I}}) \cdot \frac{1}{X \cdot M_1 \cdot C_1};$

$D = M_1 \cdot C_1 (t_2 - t_1);$

Sual: Göstərilən sxemdə təmizlənməyə məruz qoyulan xammal necə adlandırılır? (Sürət 24.04.2015 13:28:14) (Çəki: 1)



- Filtrat;
- Suspenziya;
- Duman;
- Emulsiya;
- Tüstü.

Sual: Hansı aparatlara istidəyişdirici aparatlar deyilir (Sürət 24.04.2015 13:28:59) (Çəki: 1)

- Bir mühitdən digərinə istiliyin verilməsi üçün təyin edilmiş qurğular;
- İstiliyin alınması üçün qurğular;
- Kamera tipli qurğular;
- Diffuziya proseslərinin aparılması üçün qurğular;

- Bircinsli olmayan sistemlərin bölünməsi üçün qurğular.
-

Sual: Hansı hallarda qazların təmizlənməsində suvarma üsulundan istifadə edilməsi məqsədəuyğun hesab edilir? (Sürət 24.04.2015 13:29:03) (Çəki: 1)

- Tələbat çox olduqda;
 - Qarşıya texnoloji tələblər qoyulmadıqda;
 - Qazların soyudulması və nəmləndirilməsi yol verilən halda;
 - Qazın çirklənmə dərəcəsi az olduqda;
 - Qazın çirklənməsi yüksək olduqda.
-

Sual: Hansı prosesləri hidromexaniki proseslərə aid etmək olar? (Sürət 24.04.2015 13:29:07) (Çəki: 1)

- Fotosintez, xemosorbsiya;
 - Çökmə, qarışdırma;
 - Soyutma, buxarlandırma;
 - Ekstraksiya, qurutma;
 - Adsorbsiya, kristallaşma.
-

Sual: Havada nəmlik buxarlanmasa, yalnız havanın istiliyi hesabına baş verirsə, mənbədən istiliyin verilməsi və kənarlaşması olmur bu hansı prosesdir? (Sürət 24.04.2015 13:29:11) (Çəki: 1)

- adibatik buxarlanma prosesi
 - qurutma prosesi
 - qovma prosesi
 - istilikayırılma prosesi
 - istilikudma prosesi
-

Sual: Hubbs qaydası ilə sistemin hansı göstəricisi təyin olunur? (Sürət 24.04.2015 13:29:16) (Çəki: 1)

- Sistemin müvazinət şərti
 - Sistemin enerji balansı
 - Sistemin kütlə balansı
 - Sistemin sərbəstlik dərəcəsi
 - Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Xəlbir hansı maşının işçi orqanı sayılır? (Sürət 24.04.2015 13:29:21) (Çəki: 1)

- Pres
 - Buxarlandırıcı;
 - Seperator;
 - Eksikator;
 - Sortlaşdırıcı.
-

Sual: Xemosorbsiya və desorbsiya prosesləri hansı qanunauyğunluğa tabe olur? (Sürət 24.04.2015 13:29:26) (Çəki: 1)

- Eynidirlər

- Oxşardırlar
 - Ziddirlər
 - Paraleldirlər
 - Perpendikulyardırlar
-

Sual: Xemosorbsiyanın fiziki absorbsiyadan fərqi nədədir? (Sürət 24.04.2015 13:29:31) (Çəki: 1)

- Enerji sərfinə görə üstündür
 - Səmərəlidir
 - Səmərəsizdir
 - Kimyəvi reaksiya ilə gedir
 - Əks prosesdir
-

Sual: Xırdalanma prosesinə sərf olunan ümumi enerjini xarakterizə edən tənlik budur: (Sürət 24.04.2015 13:29:38) (Çəki: 1)

- Rittinger tənliyi;
 - Kika-Kirpiçev tənliyi;
 - Bonda tənliyi;
 - Goryaçkin tənliyi
 - Rebinder tənliyi
-

Sual: Xırdalayıcı maşınlarda valla materialın sürtünmə əmsalı darı üçün hansı qiymətə bərabərdir? (Sürət 24.04.2015 13:29:43) (Çəki: 1)

- 0,28
 - 0,33
 - 0,37
 - 0,5
 - 0,13
-

Sual: Xüsusi istilik tutumunun ölçü vahidi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:29:58) (Çəki: 1)

- C/kq□dər
 - nyuton
 - farad/kq
 - kq/k kal
 - C
-

Sual: İstilik mübadiləsi prosesinin hərəkətverici qüvvəsi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:30:36) (Çəki: 1)

- Temperatur fərqi
 - Təzyiqlər fərqi
 - Mexaniki təsir qüvvəsi
 - Həcm fərqi
 - Kütlə fərqi
-

Sual: İstilik mübadiləsi proseslərinin baş verməsi, hansı hərəkətverici qüvvənin təsiri ilə

şərtlənir? (Sürət 24.04.2015 13:30:41) (Çəki: 1)

- Fazalar arasındakı temperatur fərqi;
 - Fiziki ölçülərdəki fərq;
 - Mexaniki təsir qüvvəsi;
 - Mərkəzdənqaçma qüvvəsi;
 - Daxili enerjisi.
-

Sual: İstilikkeçirmə məsələlərinin yeganə həllində diferensial tənliklərdən başqa prosesin hansı şərtinə diqqət yetirilir? (Sürət 24.04.2015 13:30:44) (Çəki: 1)

- Başlanğıc, sərhəd şərtləri;
 - Dayanıqlıq şərti;
 - Qeyri-müvazimətlik şərti;
 - Hissəciklərin qarşılıqlı təsis şərti
 - Tarazlıq şərti.
-

Sual: İstilikkeçirmə nəzəriyyəsində əsas anlayışlardan biri olan istilik seli necə kəmiyyətdir? (Sürət 24.04.2015 13:30:50) (Çəki: 1)

- Skalyar
 - Xətti;
 - Qeyri xətti;
 - Vektorial;
 - Sonsuz kiçik.
-

Sual: İstilikkeçirmə nəzəriyyəsində bu göstərici, əsas anlayışlardan biridir: (Sürət 24.04.2015 13:30:55) (Çəki: 1)

- Temperatur;
 - İstilik seli
 - İzotermik səth;
 - İstilik rejimi;
 - Faydalı iş əmsalı.
-

Sual: İstilikkeçmənin xətti xarakterə malik olması, onun hansı materialdan keçməsinə dəlalət edir? (Sürət 24.04.2015 13:30:59) (Çəki: 1)

- Taxtadan
 - Şüşədən
 - Sudan
 - Gipsdən
 - Metaldan
-

Sual: İstiliyin metaldan keçməsi hansı qanunauyğunluqla gedir (Sürət 24.04.2015 13:31:03) (Çəki: 1)

- Qeyri-xətti
- Xətti
- Loqarifmik
- Tangensial
- Kəsik qanunla

Sual: İstiliyin üç yayılma üsulu hansı variantda düzgün göstərilmişdir? (Sürət 24.04.2015 13:31:06) (Çəki: 1)

- İstilikudma-şüalanma-istilikkeçirmə
 - İstilikburaxma-şüalanma-istilikudma
 - İstilikkeçirmə-konveksiya-şüalanma
 - İstilikvermə-istilikkeçirmə-istilikötürmə
 - Şüalanma-istilikudma-istilikkeçirmə
-

Sual: Kondensasiya prosesi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:31:15) (Çəki: 1)

- Qazın mayeyə çevrilməsi;
 - Buxarın mayeyə çevrilməsi;
 - Mayenin buxara çevrilməsi;
 - Bərk cismin mayeyə çevrilməsi;
 - Mayenin bərk cismə çevrilməsi.
-

Sual: Konvektiv qurutma qurğusunda qurutma kamerasına hava hansı qurğu ilə verilir? (Sürət 24.04.2015 13:31:31) (Çəki: 1)

- siyirtmə
 - silindirlik boru
 - ventilyator
 - quruducu kamera
 - kolorifer
-

Sual: Köpüklər faza etibarlı ilə nədən ibarətdir? (Sürət 24.04.2015 13:31:35) (Çəki: 1)

- Maye+Maye;
 - Maye+Bərk faza;
 - Maye+Qaz
 - Qaz+Qaz;
 - Bərk faza+Qaz..
-

Sual: Kristallaşma prosesinin kinetikasının öyrənilməsində əsasən hansı mərhələyə toxunulur? (Sürət 24.04.2015 13:31:45) (Çəki: 1)

- Kristalların formasının təyini;
 - Kristalların kütləsinin təyini;
 - Kristallaşma sürətinin təyini;
 - Kristalların həllolma qabiliyyətinin təyini;
 - Kristalların bircinsliliyinin təyini.
-

Sual: Q+M kimi işarələmə hansı növ məhsula xasdır (Sürət 24.04.2015 13:31:56) (Çəki: 1)

- Tüstü
- Emulsiya
- Köpük
- Suspenziya

Duman

Sual: Qarışdırıcı aparatların hesabatında son nəticə hansı göstəricinin təyin edilməsindən ibarətdir? (Sürət 24.04.2015 13:32:00) (Çəki: 1)

- Müqavimət qüvvəsinin təyini;
 - Qarışdırıcının sürətinin təyini;
 - Hərəkət etdirici qüvvənin təyini;
 - Gücün təyini;
 - Qarışdırıcının konstruktiv formasının təyini.
-

Sual: Qarışdırıcı istidəyişdirici aparatlar hansı məqsədlər üçün təyin edilmişdir? (Sürət 24.04.2015 13:32:05) (Çəki: 1)

- Müxtəlif qatılıqlı məhsulların qızdırılma üçün;
 - Buxarın su ilə kondensləşməsi üçün;
 - Pasterizə etmə prosesinin aparılması üçün;
 - Sterilləşmə prosesinin aparılması üçün;
 - Qida məhsullarının bişirilməsi üçün.
-

Sual: Qarışıq dənəvər materialların fraksiyalara bölünməsində əsasən neçə növ təsnifatlaşdırma üsulundan istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:32:09) (Çəki: 1)

- Altı;
 - İki;
 - Səkkiz;
 - Üç;
 - Bir.
-

Sual: Qaynayan səth" laylı quruducu aparatlarda çirklənmiş çıxan qazların təmizlənməsi üçün nədən istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:32:13) (Çəki: 1)

- Sürgəcdən;
 - Tozdan;
 - Siklondan;
 - Elektromaqnit tutucudan;
 - Arakəsmələrdən.
-

Sual: Qazın süzülməsi prosesində istifadə olunan arakəsmələrin növündən asılı olaraq süzgəclərin hansı növləri mövcuddur? (Sürət 24.04.2015 13:32:16) (Çəki: 1)

- Toz, yumşaq, parça;
 - Silindrik, dairəvi;
 - Yumşaq, yarım sərt, sərt;
 - Elastik;
 - Plastik, kövrək
-

Sual: Qazların və buxarların – mayədə həll olunma prosesi hansı qanuna tabe olur? (Sürət 24.04.2015 13:32:20) (Çəki: 1)

- Dalton

- Fik
 - Huk
 - Kirxov
 - Henri
-

Sual: Qeyri-həmcins sistemin elektrik sahəsində bölünməsi neçə elektrodun köməyi ilə baş verir? (Sürət 24.04.2015 13:32:23) (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Qida xammal və yarımfabrikatlarında istiliyin yayılması neçə üsulla baş verir? (Sürət 24.04.2015 13:32:28) (Çəki: 1)

- 6
 - 5
 - 3
 - 2
 - 1
-

Sual: Qida istehsalı sənayesində xırdalanmış yüksək dispers qarışıqın alınması üçün hansı maşınlardan istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:32:32) (Çəki: 1)

- xırdalayıcı maşınlar
 - təmizləmə maşınları
 - yuma maşınları
 - üydülmə maşınları
 - kəsmə maşınları
-

Sual: Qida sənayesində ən ucuz və ən məqsədə uyğun enerji daşıyıcısı hansıdır? (Sürət 24.04.2015 13:32:39) (Çəki: 1)

- Tüstü qazı
 - Duzlu su
 - Əlif yağı
 - Su buxarı
 - Neytral qaz
-

Sual: Qida sənayesində zərif dispersiyalı suspenziyaların ayrılması məqsədi ilə, bu tip aparatlardan istifadə olunur: (Sürət 24.04.2015 13:33:06) (Çəki: 1)

- Vaxtaşırı işləyən süzmə sentrifuqa
 - Lentşəkilli sentrifuqa;
 - Diskli süzgəclər
 - Barabanlı süzgəclər
 - Kameralı süzgəclər.
-

Sual: Qida texnologiyasında ən geniş yayılmış proseslərdən biri olan presləmə hansı tip proseslərə aiddir? (Sürət 24.04.2015 13:33:10) (Çəki: 1)

-) Hidromexaniki
 - Mexaniki
 - İstilik;
 - Diffuziya;
 - Kimyəvi
-

Sual: Qida texnologiyasında əsasən hansı istilik mübadilə prosesləri öyrənilir? (Sürət 24.04.2015 13:33:13) (Çəki: 1)

- Qurutma, adsorbsiya, rektifikasiya;
 - Qarışdırma, xırdalama;
 - Presləmə, biokimyəvi;
 - Membran, kristallaşma;
 - Qızdırılma, buxarlanma, soyutma.
-

Sual: Qida texnologiyasında hansı psevdoqaynar laylı aparatlardan istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:33:21) (Çəki: 1)

- Açıq kameralı, tərənəmz;
 - Əksaxınlı silindrik tipli, konuslu;
 - Qapalı kameralı;
 - Fasiləsiz düz axınlı;
 - Diskli.
-

Sual: Qida texnologiyasında kristallaşma prosesinin intensivləşdirilməsində son zamanlar hansı tip aparatlara daha çox üstünlük verilir? (Sürət 24.04.2015 13:33:24) (Çəki: 1)

- Barabanlı;
 - Lentli;
 - Dövri işləyən;
 - Kameralı;
 - Psevdoqaynar laylı.
-

Sual: Qida texnologiyasında membran prosesləri hansı göstəricisinə görə təsnifatlaşdırılır? (Sürət 24.04.2015 13:33:28) (Çəki: 1)

- Texnoloji təyinatına görə;
 - Aparatların quruluşuna görə;
 - İş prinsipinə görə;
 - Məsələlərin orta ölçüsünə görə;
 - Texnoloji işinə görə.
-

Sual: Qızdırılmış nəm hava necə adlanır? (Sürət 24.04.2015 13:33:45) (Çəki: 1)

- aqent
- fleqma
- istilikdaşıyıcı
- buxar

- konvektiv qurudulma
-

Sual: Qovma posesi hansı maddələr üçün tətbiq edilir? (Sürət 24.04.2015 13:33:49) (Çəki: 1)

- müxtəlif qaynama temperaturuna malik maye qarışıqlar üçün
 qeyri-həmcins qaz sistemi üçün
 qeyri-həmcins maye sistemi üçün
 qeyri-həmcins qaz sistemi üçün
 qeyri-həmcins sistemi üçün
-

Sual: Qovma prosesi üçün vacib şərt nədir? (Sürət 24.04.2015 13:33:52) (Çəki: 1)

- Komponentlərin molekulyar çəkilərinin bərabərliyi
 Komponentlərin bircinsli məhlul yaratması;
 Komponentlərin tez qaynayan olması;
 Komponentlərin həll olan olması;
 Komponentlərin uçuculuq xassəsi.
-

Sual: Qurutmanın material balansı necə ifadə olunur? (Q – qurudulan, G – qurumuş məhsul, W - nəmlikdir) (Sürət 24.04.2015 13:34:28) (Çəki: 1)

$Q = G + W$

$G = \frac{Q}{W}$

$Q = G \cdot W$

$W = \frac{Q - G}{Q}$

$W + Q = G$

Sual: Mayələrin sakit şəkildə, lal axması necə axma adlanır? (Sürət 24.04.2015 13:34:50) (Çəki: 1)

- Çarpaz axma
 Stasionar axma
 Turbulent axma
 Laminar axma
 Göstərilənlərin heç biri
-

Sual: Mexaniki qarışdırıcı aparatların işçi orqanlarının fırlanma tezliyindən asılı olaraq qarışdırıcılar hansı qruplara bölünür? (Sürət 24.04.2015 13:34:58) (Çəki: 1)

- Kameralı;
 Tərpənmez;
 Yavaşgedişli, tezgedişli;
 Rəqsli;
 Plankalar.
-

Sual: Mexaniki proseslərdə (preslənmədə) hərəkətverici qüvvə nədir? (Sürət 24.04.2015

13:35:02) (Çəki: 1)

- Temperatur fərqi
 - Fiziki ölçülərdəki fərq
 - Mexaniki təsir qüvvəsi
 - Mərkəzdənqaçma qüvvəsi
 - Daxili enerjisi
-

Sual: Membran aparatlarının hesablanmasında əsas məqsəd nədir? (Sürət 24.04.2015 13:35:10) (Çəki: 1)

- Məhsuldarlığın təyini;
 - Süzmə səthinin sahəsinin təyini;
 - Filtratın həcmi təyin etmək;
 - Seçmə qabiliyyətini təyin etmək;
 - Təzyiqin təyini.
-

Sual: Meyvə-tərəvəzlərdən şirə alınmasında hansı tip preslər daha geniş istifadə olunur (Sürət 24.04.2015 13:35:21) (Çəki: 1)

- Filtr-presdə;
 - Hidravlik presdə;
 - İki şnekli presdə;
 - Rotasion presdə.
 - Mailli şnek presi
-

Sual: Oxşarlığın Üçüncü teoremini təklif edən alimlər hansı variantda düz göstərilmişdir? (Sürət 24.04.2015 13:35:36) (Çəki: 1)

- Lomonosov-Coul;
 - Pekle-Bio;
 - Federman-Bakinqem
 - Kirpiçev-Quxman;
 - Mendeleyev-Coul
-

Sual: Praktikada istilikdaşıyıcılarının hərəkəti necə həyata keçirilir? (Sürət 24.04.2015 13:35:43) (Çəki: 1)

- Üfüqi axınla
 - Paralel axınla
 - Düz və əks axınla
 - Şaquli axınla
 - Üfiqi və şaquli axınla
-

Sual: Prosesin kinetikasi” dedikdə bu anlam başa düşülür (Sürət 24.04.2015 13:35:55) (Çəki: 1)

- Prosesin davamlılığı;
- Prosesin intensivliyi;
- Prosesin plastikliyi;
- Prosesin elastikliyi;
- Prosesin başlanma müddəti.

Sual: Reynolds kriteriyasının hansı dəqiq qiyməti intervalı axının laminar hərəkətinə uyğundur? (Sürət 24.04.2015 13:36:16) (Çəki: 1)

- Re < 2300
 - Re > 2300;
 - Re < 10000;
 - Re < 8000;
 - Re > 5000
-

Sual: Sadə qovma prosesi zamanı maye faza hansı komponentlərlə zənginləşir? (Sürət 24.04.2015 13:36:39) (Çəki: 1)

- asan uça bilən komponentlərlə
 - azotla
 - karbonla
 - çətin uçan komponentlərlə
 - fosforla
-

Sual: Seperatorlar əsasən hansı sistemlərin bölünməsində istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:36:43) (Çəki: 1)

- Maye-qaz;
 - Qaz-qaz;
 - Zəif dispersiyalı, emulsiualar;
 - Bərk hissəcik-maye;
 - Toz-qaz, maye-qaz
-

Sual: Sublimasiyalı qurutmanın fiziki göstəricisi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:37:26) (Çəki: 1)

- Aşağı təzyiq
 - Dərin vakuum
 -) Aşağı temperatur
 - Yüksək təzyiq
 - Sabit temperatur
-

Sual: Təzyiq düşküsu hansı proseslər qrupunun hərəkətverici qüvvəsi sayılır? (Sürət 24.04.2015 13:37:31) (Çəki: 1)

- Kimyəvi – biokimyəvi proseslərin
 - Hidromexaniki proseslərin
 - Mexaniki proseslərin
 - Kütlə mübadiləsi proseslərinin
 - İstilik mübadiləsi proseslərinin
-

Sual: Texnoloji aparatın maşından fərqi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:37:38) (Çəki: 1)

- Mexanizmləri var
- Maşının mühərriki var
- İşçi fəzaya malikdir

- Muftası var
- Dirsəyi var

Sual: Texnoloji aparatın maşından fərqi əks etdirən amil, bu variantda düzgün göstərilmişdir: (Sürət 24.04.2015 13:37:42) (Çəki: 1)

- Mexanizmləri var;
- Maşının mühərriki var;
- İşçi fəzaya malikdir;
- Muftası var;
- Dirsəyi var

Sual: Tsiklon aparatında hava axınına qarışdırılan bərk hissəciklərin konsentrasiyasını hansı qurğu ilə təmin edirlər? (Sürət 24.04.2015 13:37:53) (Çəki: 1)

- qəbul bunker
- dozalayıcı
- boru
- nizamlayıcı
- manometr

BÖLMƏ: 0105 TƏTBİQİ MEXANIKA

Ad	0105 Tətbiqi mexanika
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Mümkün yerdəyişmələr prinsipini ifadə edən formulaların hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\sum \delta A_k^a + \sum \delta A_k^2 = 0$
- $\sum \delta^2 A_k^a + \sum \delta A_k^2 = 0$
- $\sum \delta A_k^a - \sum \delta A_k^2 = 0$
- $\sum \delta^2 A_k^a - \sum \delta A_k^2 = 0$
- $\sum \delta^2 A_k^a + \sum \delta^2 A_k^2 = 0$

Sual: Nöqtənin düzxətli hərəkəti üçün yazılmış differensial tənliyi hansı doğrudur. (Çəki: 1)

- $m \frac{d^3 x}{dt^3} = \sum F_{kx}$
- $m \frac{dx}{dt} = \sum F_{kx}$
-

$$m \frac{d^2 x}{dt^2} = \sum F_{kx}$$

$$m^2 \frac{dx}{dt} = \sum F_{kx} \quad \text{○}$$

$$m^2 \frac{d^2 x}{dt^2} = \sum F_{kx} \quad \text{○}$$

Sual: Nöqtənin qeyri-sərbəst hərəkəti üçün dinamikanın ikinci qanununu ifadə edən tənliyin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$m\bar{v} = \sum \bar{F}_n^a + \bar{N} \quad \text{○}$$

$$m\bar{v} = \sum \bar{F}_n^a + \bar{N} \quad \text{●}$$

$$m\bar{v} = \sum F_n^a + \bar{N} \quad \text{○}$$

$$m\bar{v} = \sum \bar{F}_n^a + \bar{N} \quad \text{○}$$

$$m\bar{v} = \sum \bar{F}_n^a + \bar{N} \quad \text{○}$$

Sual: Nöqtənin hərəkət miqdarının haqqındakı teoreminin sonlu şəkildə ifadəsi üçün yazılmış tənliyin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$m\bar{v}_1 \times m\bar{v}_0 = \sum \bar{S}_k \quad \text{○}$$

$$m\bar{v}_1 + m\bar{v}_0 = \sum \bar{S}_k \quad \text{○}$$

$$m\bar{v}_1 + m\bar{v}_0 = \sum \bar{S}_k \quad \text{○}$$

$$m\bar{v}_1 - m\bar{v}_0 = \sum \bar{S}_k \quad \text{●}$$

$$m\bar{v}_1 - m\bar{v}_0 = \sum \bar{S}_k \quad \text{○}$$

Sual: Qüvvənin elementar işi üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$dA = Fds \cdot \cos \alpha \quad \text{●}$$

$$dA = dFs \cdot \cos \alpha \quad \text{○}$$

$$dA = F^2 ds \cdot \cos \alpha \quad \text{○}$$

$$dA = Fs \cdot \cos \alpha \quad \text{○}$$

$$dA = F^2 d^2 s \cdot \cos \alpha \quad \text{○}$$

Sual: Qüvvənin elentar işinin analitik ifadəsi üçün yazılmış tənliklərin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$dA = F_x dx + F_y dy + F_z dz \quad \text{●}$$

$$dA = F_x dx + F_y dy + F_z dz \quad \text{○}$$

$$dA = F_x dx + F_y dy + F_z dy \quad \text{○}$$

$$dA = F_x dx + F_y dz + F_z dz \quad \text{○}$$

$$dA = F_x dx + F_y dy + F_z dx \quad \text{○}$$

Sual: Nöqtənin kinetik enerjisinin dəyişməsi haqqında teoremin sonlu şəkildə yazılmış ifadəsinin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\frac{mv_1^2}{2} + \frac{mv_0^2}{2} = \sum A \quad \text{○}$$

$$\frac{mv_1}{2} - \frac{mv_0^2}{2} = \sum A \quad \text{○}$$

$$\frac{mv_1^2}{2} - \frac{mv_0}{2} = \sum A \quad \text{○}$$

$$\frac{mv_1}{2} - \frac{mv_0}{2} = \sum A \quad \text{○}$$

$$\frac{mv_1^2}{2} - \frac{mv_0^2}{2} = \sum A \quad \text{●}$$

Sual: Müqavimət qüvvələri nəzərə alınmadıqda nöqtənin sərbəst rəqslərinin differensial tənliyinin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\frac{dx}{dt} + k^2x = 0 \quad \text{○}$$

$$\frac{d^2x}{dt^2} + k^2x = 0 \quad \text{●}$$

$$\frac{d^3x}{dt^3} + k^2x = 0 \quad \text{○}$$

$$\frac{d^2x}{dt^2} + kx = 0 \quad \text{○}$$

$$\frac{d^2x}{dt^2} + k^2x^2 = 0 \quad \text{○}$$

Sual: Nöqtənin sərbəst rəqsinin differensial tənliyinin kökləri təmiz xəyali (1) olduqda, tənliyin ümumi həll üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$(1) = (\lambda_1, \pm ik)$$

$$x = C_1 \sin kt + C_2 \cos kt \quad \text{●}$$

$$x = C_1 \sin kt + C_2 \sin kt \quad \text{○}$$

$$x = C_1 \cos kt + C_2 \cos kt \quad \text{○}$$

$$x = C_1^2 \sin kt + C_2 \cos kt \quad \text{○}$$

$$x = C_1 \sin kt + C_2^2 \cos kt \quad \text{○}$$

Sual: (1) olduqda müqavimət olmayan halda məcburi rəqsin differensial tənliyin həlli üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$(1) = P \neq K$$

$$x = \alpha \sin(kt + \alpha) + \frac{F_0}{k^2 + p^2} \sin pt \quad \text{○}$$

$$x = \alpha^2 \sin(kt + \alpha) + \frac{F_0}{k^2 p^2} \sin pt \quad \text{○}$$

$$x = \alpha \sin^2(kt + \alpha) + \frac{F_0}{k^2 p^2} \sin pt \quad \text{○}$$

$$x = \alpha \sin(kt + \alpha) + \frac{P_0^2}{k^2 p^2} \sin pt$$

$$x = \alpha \sin(kt + \alpha) + \frac{P_0}{k^2 p^2} \sin pt$$

Sual: Kütlələr mərkəzi üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M}; Z_c = \frac{\sum m_k z_k}{M}$$

$$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; Y_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; Z_c = \frac{\sum m_k z_k}{M}$$

$$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M}; Z_c = \frac{\sum m_k y_k}{M}$$

$$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M}; Z_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}$$

$$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}; Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M}; Z_c = \frac{\sum m_k z_k}{M}$$

Sual: Müstəvi paralel hərəkətində cismin j kinetik enerjisi üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$T_M = \frac{1}{2}(MV_c^2 + J_c \omega^2)$$

$$T_M = \frac{1}{2}(MV_c + J_c \omega^2)$$

$$T_M = \frac{1}{2}(MV_c^2 + J_c \omega)$$

$$T_M = \frac{1}{2}(M^2 V_c^2 + J_c \omega^2)$$

$$T_M = \frac{1}{2}(M^2 V_c^2 + J_c^2 \omega^2)$$

Sual: Sistemin kinetik enerjisinin dəyişməsi haqqında teoremin sonlu şəkildə ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$T_1 - T_0 = \sum A_k^e + \sum A_k^i$$

$$T_1 + T_0 = \sum A_k^e + \sum A_k^i$$

$$T_1 - T_0 = \sum A_k^e - \sum A_k^i$$

$$T_1^2 - T_0^2 = \sum A_k^e + \sum A_k^i$$

$$T_1^2 - T_0^2 = \sum A_k^e + \sum A_k^i$$

Sual: Bərk cismin fırlanma hərəkətinin differensial tənliyinin hansı doğrudur? (Çəki: 1)



$$J_z \frac{d^2\varphi}{dt^2} = M_z^e$$

$$J_z \frac{d\varphi}{dt} = M_z^e$$

$$J_z^2 \frac{d^2\varphi}{dt^2} = M_z^e$$

$$J_z^2 \frac{d\varphi}{dt} = M_z^e$$

$$J_z \frac{d^2\varphi}{dt^2} = 2M_z^e$$

Sual: Bir maddi nöqtə üçün Dalamber prinsipini ifadə edən formulalardan hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\bar{F}_k^e + \bar{F}_k^i + \bar{F}_k^{at} = 0$$

$$\bar{F}_k^e - \bar{F}_k^i + \bar{F}_k^{at} = 0$$

$$\bar{F}_k^e + \bar{F}_k^i - \bar{F}_k^{at} = 0$$

$$\bar{F}_k^e - \bar{F}_k^i - \bar{F}_k^{at} = 0$$

$$\bar{F}_k^e + \bar{F}_k^i + \bar{F}_k^{at} = 1$$

Sual: Mümkün yerdəyişmələr prinsipini ifadə edən formulaların hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\sum \delta A_k^e + \sum \delta A_k^i = 0$$

$$\sum \delta^2 A_k^e + \sum \delta A_k^i = 0$$

$$\sum \delta A_k^e - \sum \delta A_k^i = 0$$

$$\sum \delta^2 A_k^e - \sum \delta A_k^i = 0$$

$$\sum \delta^2 A_k^e + \sum \delta^2 A_k^i = 0$$

Sual: Dinamikanın ümumi tənliyi üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\sum \delta A_k^e + \sum \delta A_k^{at} = 0$$

$$\sum \delta^2 A_k^e + \sum \delta A_k^{at} = 0$$

$$\sum \delta A_k^e - \sum \delta A_k^{at} = 0$$

$$\sum \delta^2 A_k^e - \sum \delta A_k^{at} = 0$$

$$\sum \delta^2 A_k^e + \sum \delta^2 A_k^{at} = 0$$

Sual: Müstəvi üzərində iki qüvvənin baş vektorunun təyin edilməsi üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$R = \sqrt{F_1 + F_2^2 + 2F_1F_2\cos\alpha}$$

$$R = \sqrt{F_1^2 + F_2^2 + 2F_1F_2\cos\alpha}$$



$$R = \sqrt{F_1 + F_2 + 2F_1F_2\cos\alpha}$$

$$R = \sqrt{F_1^2 + F_2^2 + 2F_1F_2\cos\alpha} \quad \bullet$$

$$R = \sqrt{F_1^2 - F_2^2 + 2F_1F_2\cos\alpha} \quad \bullet$$

Sual: Qüvvənin hər hansı nöqtəyə nəzərən momenti üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$m_0(\vec{F}) = \pm \frac{F}{h} \quad \bullet$$

$$m_0(\vec{F}) = \pm F^2 \cdot h \quad \bullet$$

$$m_0(\vec{F}) = \pm F \cdot h^2 \quad \bullet \quad]$$

$$m_0(\vec{F}) = \pm F \cdot h \quad \bullet$$

$$m_0(\vec{F}) = \pm \frac{F}{h} \quad \bullet$$

Sual: Hərəkətedirici qüvvə necə yönəlir? (Çəki: 1)

- Hərəkət istiqamətilə kor bucaq təşkil edir
 - Hərəkətin əksinə
 - Hərəkət istiqamətində
 - Hərəkət istiqamətinə perpendikulyardır
 - Şimaldan cənuba doğru
-

Sual: Cütün momenti üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$m = \pm F^2 d \quad \bullet$$

$$m = \pm Fd \quad \bullet$$

$$m = \pm Fd^2 \quad \bullet$$

$$m = \pm \frac{F}{d} \quad \bullet$$

$$m = \pm \frac{F^2}{d} \quad \bullet$$

Sual: Bərk cismə təsir edən cütlər sisteminin müvazinət şərtləri üçün yazılmış ifadələri hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\sum m_{kx}^2 = 0; \sum m_{ky} = 0; \sum m_{kz} = 0 \quad \bullet$$

$$\sum m_{kx} = 0; \sum m_{ky} = 0; \sum m_{kz} = 0 \quad \bullet$$

$$\sum m_{kx} = 0; \sum m_{ky}^2 = 0; \sum m_{kz} = 0 \quad \bullet$$

$$\sum m_{kx} = 0; \sum m_{ky} = 0; \sum m_{kz}^2 = 0 \quad \bullet$$

$$\sum m_{kx}^2 = 0; \sum m_{ky}^2 = 0; \sum m_{kz}^2 = 0 \quad \bullet$$

Sual: İki əks tərəfə yönəlmiş paralel qüvvələrin əvəzləyicisini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\frac{F_1}{BC} = \frac{F_2}{AC} = \frac{R}{AB} \quad \text{○}$$

$$\frac{F_1}{BC} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R} \quad \text{○}$$

$$\frac{BC}{F_1} = \frac{F_2}{AC} = \frac{AB}{R} \quad \text{○}$$

$$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{R}{AB} \quad \text{○}$$

$$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R} \quad \text{●}$$

Sual: Mütləq bərk cismi xarakterizə edən iki nöqtə arasındakı məsafə necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- iki nöqtə arasındakı məsafə təqribən artmalıdır
- iki nöqtə arasındakı məsafəyə sabit qalmalıdır
- iki nöqtə arasındakı məsafə birdən-birə artmalıdır
- iki nöqtə arasındakı məsafə təqribən qısalmalıdır
- iki nöqtə arasındakı məsafə birdən-birə qısalmalıdır

Sual: Müstəvi kəşişən qüvvələr sisteminin müvazinəti üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\sum F_x \neq 0; \sum F_{x,y} = 0 \quad \text{○}$$

$$\sum F_x = 0; \sum F_{x,y} = 0 \quad \text{●}$$

$$\sum F_x = 0; \sum F_{x,y} \neq 0 \quad \text{○}$$

$$\sum F_x \neq 0; \sum F_{x,y} \neq 0 \quad \text{○}$$

$$\sum F_x^2 = 0; \sum F_{x,y} = 0 \quad \text{○}$$

Sual: Qüvvənin ox üzərindəki proeksiyası üçün yazılmış aşağıdakı ifadədən hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$F_x = F^2 \cos \alpha \quad \text{○}$$

$$F_x = F \sin \alpha \quad \text{○}$$

$$F_x = F \cos \alpha \quad \text{●}$$

$$F_x = F^2 \sin \alpha \quad \text{○}$$

$$F_x = F \cos^2 \alpha \quad \text{○}$$

Sual: İrəliləmə kinematik cütdə reaksiya qüvvəsinin hansı parametri məlumdur? (Çəki: 1)

- İstiqaməti və qiyməti
- Tətbiq nöqtəsi
- Qiyməti
- Həm tətbiq nöqtəsi həm də istiqaməti
- İstiqaməti

Sual: İki əks tərəfə yönəlmiş paralel qüvvələrin əvəzləyicisini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\frac{F_1}{BC} = \frac{F_2}{AC} = \frac{R}{AB} \quad \text{○}$$

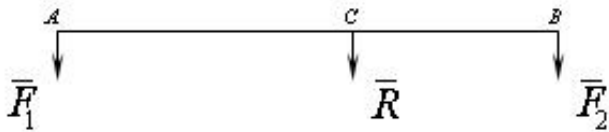
$$\frac{F_1}{BC} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R} \quad \text{○}$$

$$\frac{BC}{F_1} = \frac{F_2}{AC} = \frac{AB}{R} \quad \text{○}$$

$$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{R}{AB} \quad \text{○}$$

$$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R} \quad \text{●}$$

Sual: İki eyni tərəfə yönəlmiş paralel qüvvələrin əvəzləyicisini təyin etmək üçün yazılmış ifadələrin hansı doğrudur? (Çəki: 1)



$$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R} \quad \text{○}$$

$$\frac{F_1}{BC} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R} \quad \text{○}$$

$$\frac{BC}{F_1} = \frac{F_2}{AC} = \frac{AB}{R} \quad \text{○}$$

$$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{R}{AB} \quad \text{○}$$

$$\frac{F_1}{BC} = \frac{F_2}{AC} = \frac{R}{AB} \quad \text{○}$$

Sual: Cismə "a" düz xətt parçası boyunca xətti qanunla səpilməmiş qüvvələr qm təsir etdikdə əvəzləyici qüvvəni təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$Q = \frac{1}{2} a q_m^2 \quad \text{○}$$

$$Q = \frac{1}{2} a^2 q_m \quad \text{○}$$

$$Q = \frac{1}{2} a q_m \quad \text{●}$$



$$Q = \frac{1}{2} a^2 q_m^2$$

$$Q = a^2 q_m^2 \quad \bullet$$

Sual: Cismə "a" düz xətt parçası boyunca müntəzəm səpələnmiş qüvvələr təsir etdikdə əvəzləyici qüvvəni təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$Q = a^2 \cdot q \quad \bullet$$

$$Q = a \cdot q \quad \bullet$$

$$Q = a \cdot q^2 \quad \bullet$$

$$Q = a / q \quad \bullet$$

$$Q = a^2 \cdot q^2 \quad \bullet$$

Sual: Müstəvidə parallel qüvvələr sisteminin müvazinət şərti üçün yazılmış ifadələrdən hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\sum F_{kx} = 0; \sum [m_0 (\bar{F}_k)]^2 = 0 \quad \bullet$$

$$\sum F_{ky} = 0; \sum F_{kx} = 0 \quad \bullet$$

$$\sum F_{ky}^2 = 0; \sum m_0 (\bar{F}_k) = 0 \quad \bullet$$

$$\sum F_{ky} = 0; \sum m_0 (\bar{F}_k) = 0 \quad \bullet$$

$$\sum F_{ky}^2 = 0; \sum [m_0 (\bar{F}_k)]^2 = 0 \quad \bullet$$

Sual: Müstəvi üzərində ixtiyarı qüvvələr sisteminin müvazinət şərtləri üçün yazılmış ifadələrdən hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\sum F^2_{kx} = 0; \sum F^2_{ky} = 0; \sum m_0 (\bar{F}_k) = 0 \quad \bullet$$

$$\sum F^2_{kx} = 0; \sum F_{ky} = 0; \sum m_0 (\bar{F}_k) = 0 \quad \bullet$$

$$\sum F_{kx} = 0; \sum F^2_{kx} = 0; \sum m_0 (\bar{F}_k) = 0 \quad \bullet$$

$$\sum F_{kx} = 0; \sum F_{ky} = 0; \sum m_0 (\bar{F}_k) = 0 \quad \bullet$$

$$\sum F_{kx} = 0; \sum F_{ky} = 0; \sum [m_0 (\bar{F}_k)]^2 = 0 \quad \bullet$$

Sual: Modulu $m = 4$ mm olan normal silindrik dişli çarxin dişlərinin başcıq hissəsinin hündürlüyü nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

$$\bullet 4 \text{ mm}$$

$$\bullet 9 \text{ mm}$$

$$\bullet 6,28 \text{ mm}$$

$$\bullet 5 \text{ mm}$$

$$\bullet 12,56 \text{ mm}$$

Sual: Aşağıda verilən düstur ilə xarici dişli normal silindrik çarxin hansı çevrəsinin

radiusu hesablanır? (Çəki: 1)

$$r = 0,5m \cdot (z - 2,5)$$

- əsas
 - bölgü
 - başlanğıc
 - dib
 - təpə
-

Sual: Silindrik çarxın dişinin evolvent profilinə çəkilən normal onun hansı çevrəsinə toxunur? (Çəki: 1)

- əsas
 - bölgü
 - başlanğıc
 - dib
 - təpə
-

Sual: Ayrılıqda götürülən normal silindrik dişli çarxın hansı çevrəsi olmur? (Çəki: 1)

- Başlanğıç
 - Bölgü
 - Dib
 - Təpə
 - Əsas
-

Sual: Qayış ötürməsinin ötürmə ədədini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur. (Çəki: 1)

$$u = \frac{D_2}{D_1(1 - \varepsilon)} \quad \text{●}$$

$$u = \frac{D_2^2}{D_1(1 - \varepsilon)} \quad \text{●}$$

$$u = \frac{D_2}{D_1^2(1 - \varepsilon)} \quad \text{●}$$

$$u = \frac{D_2}{D_1(1 - \varepsilon^2)} \quad \text{●}$$

$$u = \frac{D_2^2}{D_1^2(1 - \varepsilon)} \quad \text{●}$$

Sual: Yumruq mexanizmlərində aparılan bənd irəli geri hərəkət edirsə o, necə adlanır. (Çəki: 1)

- itələyici
 - dirsək
 - mancanaq
 - sürgü qolu
 - sürüngəc
-

Sual: Dişli çarxın dişlərinin daxili çevrəsinin diametrini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur. (Çəki: 1)

$d_{fi} = m (z_1 - 2is)$

$d_{fi} = m^2 (z_1 - 2is)$

$d_{fi} = m^3 (z_1 - 2is)$

$d_{fi} = m (z_1^2 - 2is)$

$d_{fi} = m^2 (z_1^2 - 2is)$

Sual: Dişli çarxın dişlərinin xarici çevrəsinin diametrini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur. (Çəki: 1)

$d_{a1} = m(z_1 + 2)$

$d_{a1} = m^2(z_1 + 2)$

$d_{a1} = m^3(z_1 + 2)$

$d_{a1} = m(z_1^2 + 2)$

$d_{a1} = m^2(z_1^2 + 2)$

Sual: Nöqtənin sürət vektoru üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\vec{v} = \frac{d\vec{r}}{dt}$

$\vec{v} = \frac{d^2\vec{r}}{dt^2}$

$\vec{v} = \frac{d^3\vec{r}}{dt^3}$

$\vec{v} = \frac{dt}{d\vec{r}}$

$\vec{v} = \frac{d^2t}{d\vec{r}^2}$

Sual: Nöqtənin toxunan təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$W_\tau = \frac{dS}{dt}$

$W_\tau = \frac{d^2S}{dt^2}$

$W_\tau = \frac{d^3S}{dt^3}$

$W_\tau = \frac{dt}{dS}$

$W_\tau = \frac{d^2t}{dS^2}$

Sual: Nöqtənin təcil vektoru üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\overline{W} = \frac{d\vec{r}}{dt} \quad \text{○}$$

$$\overline{W} = \frac{d^2\vec{r}}{dt^2} \quad \text{●}$$

$$\overline{W} = \frac{d^3\vec{r}}{dt^3} \quad \text{○}$$

$$\overline{W} = \frac{dt^2}{d\vec{r}^2} \quad \text{○}$$

$$\overline{W} = \frac{dt}{d\vec{r}} \quad \text{○}$$

Sual: Yastı mexanizmin sərbəstlik dərəcəsi düsturu hansıdır? (Çəki: 1)

$$W=3n-2P_1-P_2 \quad \text{●}$$

$$W=5n-2P_1 \quad \text{○}$$

$$W=5n-2P_1-P_2 \quad \text{○}$$

$$W=4n+5P_5 \quad \text{○}$$

$$W=2n-6P_1-P_2 \quad \text{○}$$

Sual: Bərk cismin fırlanma hərəkəti zamanı bucaq sürətini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\omega = \frac{d^2\varphi}{dt^2} \quad \text{○}$$

$$\omega = \frac{d^3\varphi}{dt^3} \quad \text{○}$$

$$\omega = \frac{d\varphi}{dt} \quad \text{●}$$

$$\omega = \frac{d^2t}{d\varphi^2} \quad \text{○}$$

$$\omega = \frac{dt}{d\varphi} \quad \text{○}$$

Sual: Fəzada nöqtənin hərəkətinin koordinat üsulu ilə verilməsi üçün yazılmış tənliklərin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$x = f_1(t); y = f_1(t); z = f_3(t) \quad \text{○}$$

$$x = f_1(t); y = f_2(t); z = f_3(t) \quad \text{●}$$

$$x = f_2(t); y = f_2(t); z = f_3(t) \quad \text{○}$$

$$x = f_1(t); y = f_2(t); z = f_2(t) \quad \text{○}$$

$$x = f_1(t); y = f_3(t); z = f_3(t) \quad \text{○}$$

Sual: Fırlanan cismin nöqtəsinin tam təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$W = \sqrt{W_n + W_t} \quad \text{○}$$

$$W = \sqrt{W_n + W_t^2} \quad \text{○}$$

$$W = \sqrt{W_n^2 + W_t} \quad \text{○}$$

$$W = \sqrt{W_n^2 + W_t^2} \quad \text{●}$$

$$W = \sqrt{W_n^3 + W_t^3} \quad \text{○}$$

Sual: Müstəvi üzərində nöqtənin hərəkətinin koordinat üsulu ilə verməsi üçün yazılmış tənliklərin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$x = f_1(t); y = f_2^2(t) \quad \text{○}$$

$$x = f_1(t); y = f_1(t) \quad \text{○}$$

$$x = f_2(t); y = f_2(t) \quad \text{○}$$

$$x = f_1^2(t); y = f_2(t) \quad \text{○}$$

$$x = f_1(t); y = f_2(t) \quad \text{●}$$

Sual: Bərk cismin fırlanma hərəkəti zamanı bucaq təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\omega = \frac{d^2\varphi}{dt^2} \quad \text{●}$$

$$\omega = \frac{d^3\varphi}{dt^3} \quad \text{○}$$

$$\omega = \frac{d\varphi}{dt} \quad \text{○}$$

$$\omega = \frac{d^2t}{d\varphi^2} \quad \text{○}$$

$$\omega = \frac{dt}{d\varphi} \quad \text{○}$$

Sual: Bərk cismin müstəvi paralel hərəkəti zamanı ixtiyarı M nöqtənin sürətini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$\vec{V}_M = \vec{V}_A + \vec{V}_{MA} \quad \text{○}$$

$$\vec{V}_M = \vec{V}_A - \vec{V}_{MA} \quad \text{○}$$

$$\vec{V}_M = \vec{V}_A + \vec{V}_{MA} \quad \text{●}$$

$$\vec{V}_M = \vec{V}_A + \vec{V}_{MA}^2 \quad \text{○}$$

$$\vec{V}_M = \vec{V}_A^2 + \vec{V}_{BA}^2 \quad \text{○}$$

Sual: Tərpənməz nöqtə ətrafında hərəkət edən cismin hər hansı M nöqtəsinin təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\vec{W} = (\vec{\varepsilon} \times \vec{r}) + (\vec{\omega} \times \vec{v})$

$\vec{W} = (\vec{\varepsilon} + \vec{r}) + (\vec{\omega} \times \vec{v})$

$\vec{W} = (\vec{\varepsilon} \times \vec{r}) - (\vec{\omega} \times \vec{v})$

$\vec{W} = (\vec{\varepsilon} \times \vec{r}) + (\vec{\omega} + \vec{v})$

$\vec{W} = (\vec{\varepsilon} - \vec{r}) + (\vec{\omega} \times \vec{v})$

Sual: Nöqtənin normal təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$W_n = \frac{\rho}{v^2}$

$W_n = \frac{v}{\rho}$

$W_n = \frac{v}{\rho^2}$

$W_n = \frac{v^2}{\rho^2}$

$W_n = \frac{v^2}{\rho}$

Sual: Mürəkkəb hərəkətdə nöqtənin mütləq sürətini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\vec{V}_a = \vec{V}_e + \vec{V}_r$

$\vec{V}_a = \vec{V}_e - \vec{V}_r$

$\vec{V}_a = \vec{V}_e + \vec{V}_r$

$\vec{V}_a = \vec{V}_e^2 + \vec{V}_r$

$\vec{V}_a = \vec{V}_e^2 + \vec{V}_r^2$

Sual: Müntəzəm dəyişən fırlanma hərəkətinin qanunu tapmaq üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\varphi = \omega_0 t + \varepsilon^2 \frac{t^2}{2}$

$\varphi = \omega_0^2 t + \varepsilon \frac{t^2}{2}$

$\varphi = \omega_0 t^2 + \varepsilon \frac{t^2}{2}$

$\varphi = \omega_0 t + \varepsilon \frac{t^2}{2}$



$$\varphi = \omega_0 t + \varepsilon \frac{t}{2}$$

Sual: Hərəkət koordinat üsulu ilə verildikdə nöqtənin təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$W = \sqrt{W_x^2 + W_y^2 + W_z^2}; \cos \alpha_1 = \frac{W_x}{W}; \cos \beta_1 = \frac{W_y}{W}; \cos \gamma_1 = \frac{W_z}{W} \quad \bullet$$

$$W = \sqrt{W_x^2 + W_y^2 + W_z^2}; \cos \alpha_1 = \frac{W_x}{W}; \cos \beta_1 = \frac{W_y}{W}; \cos \gamma_1 = \frac{W_z}{W} \quad \bullet$$

$$W = \sqrt{W_x^2 + W_y^2 + W_z^2}; \cos \alpha_1 = \frac{W_x}{W}; \cos \beta_1 = \frac{W_y}{W}; \cos \gamma_1 = \frac{W_z}{W} \quad \bullet$$

$$W = \sqrt{W_x + W_y^2 + W_z^2}; \cos \alpha_1 = \frac{W_x}{W}; \cos \beta_1 = \frac{W_y}{W}; \cos \gamma_1 = \frac{W_z}{W} \quad \bullet$$

$$W = \sqrt{W_x + W_y + W_z}; \cos \alpha_1 = \frac{W_x}{W}; \cos \beta_1 = \frac{W_y}{W}; \cos \gamma_1 = \frac{W_z}{W} \quad \bullet$$

Sual: Hərəkət koordinat üsulu ilə verildikdə nöqtənin sürətini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$V = \sqrt{v_x + v_y^2 + v_z^2}; \cos \alpha = \frac{v_x}{v}; \cos \beta = \frac{v_y}{v}; \cos \gamma = \frac{v_z}{v} \quad \bullet$$

$$V = \sqrt{v_x^2 + v_y^2 + v_z^2}; \cos \alpha = \frac{v_x}{v}; \cos \beta = \frac{v_y}{v}; \cos \gamma = \frac{v_z}{v} \quad \bullet$$

$$V = \sqrt{v_x^2 + v_y + v_z^2}; \cos \alpha = \frac{v_x}{v}; \cos \beta = \frac{v_y}{v}; \cos \gamma = \frac{v_z}{v} \quad \bullet$$

$$V = \sqrt{v_x^2 + v_y^2 + v_z^2}; \cos \alpha = \frac{v_x}{v}; \cos \beta = \frac{v_y}{v}; \cos \gamma = \frac{v_z}{v} \quad \bullet$$

$$V = \sqrt{v_x + v_y + v_z}; \cos \alpha = \frac{v_x}{v}; \cos \beta = \frac{v_y}{v}; \cos \gamma = \frac{v_z}{v} \quad \bullet$$

Sual: Fırlanan cismin nöqtəsinin toxunan təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$W_\tau = h^2 \varepsilon \quad \bullet$$

$$W_\tau = h \cdot \varepsilon \quad \bullet$$

$$W_\tau = h \cdot \varepsilon^2 \quad \bullet$$

$$W_\tau = h^2 \varepsilon^2 \quad \bullet$$

$$W_\tau = h^3 \varepsilon \quad \bullet$$

Sual: Fırlanan cismin nöqtələrinin cəvreni sürətini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$$v = h \cdot \omega^2 \quad \bullet$$



$$v = h^2 \cdot \omega$$

$$v = h \cdot \omega \quad \bullet$$

$$v = h^2 \cdot \omega^2 \quad \circ$$

$$v = h^3 \cdot \omega \quad \circ$$

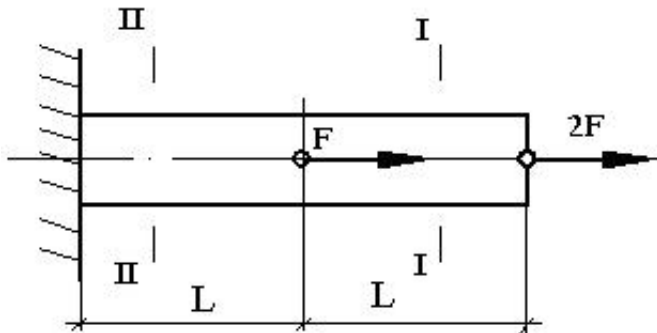
Sual: Sürüşmə sürtünmə qüvvəsi bunların hansından aslıdır? (Çəki: 1)

- Normal reaksiya qüvvəsindən
- Ətalət qüvvəsindən
- Hərəkətverici qüvvədən
- Səthlərin toxunma sahəsindən
- Elastik qüvvədən

Sual: Mərkəzi dartılan və ya sıxılan braslarda, maili kəsiyin hansı vəziyyətində ən böyük toxunan gərginliklər yaranır? (Çəki: 1)

- brusun oxu ilə 45 dərəcə bucaq əmələ gətirən kəsiklərdə
- eninə kəsiklərdə
- eninə və boyuna kəsiklərdə
- normal gərginliklərin ekstremal qiymətlər aldığı kəsiklərdə
- brusun boyu istiqamətindəki kəsiklərdə

Sual: I-I və II-II kəsiyində normal qüvvənin ifadələrini göstərin ? (Çəki: 1)



$$N_I = -2F, \quad N_{II} = -3F \quad \circ$$

$$N_I = 2F, \quad N_{II} = 3F \quad \bullet$$

$$N_I = -F, \quad N_{II} = -2F \quad \circ$$

$$N_I = 0, \quad N_{II} = 3F \quad \circ$$

$$N_I = 2F, \quad N_{II} = 0 \quad \circ$$

Sual: İrəliləmə cütlərində cismə təsir edən əvəzləyici Q qüvvəsi sürtünmə konusunun daxilindən keçərsə necə hərəkət edir? (Çəki: 1)

- Qeyri müntəzəm
- Təcillə
- Müntəzəm
- Sükunətdə olar
- Artan sürətlə

Sual: Silindrik dişli çarxda dişlərin evolvent profilini hansı çevrə əmələ gətirir? (Çəki: 1)

- təpə
 - əsas
 - dib
 - bölgü
 - başlanğıc
-

Sual: (1)xətti asılılığı nəyi ifadə edir? (Çəki: 1)

(1) $\rightarrow \tau = \gamma G$

- ümumiləşmiş Huk qanununu
 - əyilmədə toxunan gərginliyi
 - dartılma və sıxılmada Huk qanununu
 - burulmada toxunan gərginliyi
 - sürüşmədə Huk qanununu
-

Sual: Fırlanma hərəkəti edən bəndə təsir edən qüvvələrin gücü nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

$M \cdot \omega^2 / 2$

$p v^2$

$M \cdot a$

$p v$

$p s$

Sual: Fırlanma hərəkəti edən bəndin kinetik enerjisi nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

$\frac{mv}{2}$

$\frac{J\omega}{2}$

$\frac{J\omega^2}{2}$

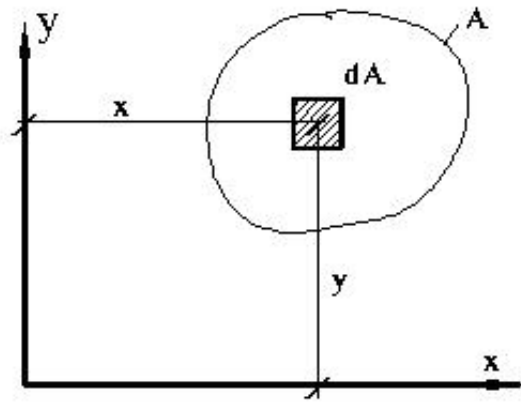
$\frac{J\omega^2}{2}$

$\frac{mv^2}{2}$

$\frac{mv^2}{2}$

$\frac{mvw}{2}$

Sual: Kəşik sahəsinin "x" – oxuna nəzərən statik momentinin ifadəsi hansıdır? (Çəki: 1)



$$S_x = \int_A y^2 dA$$

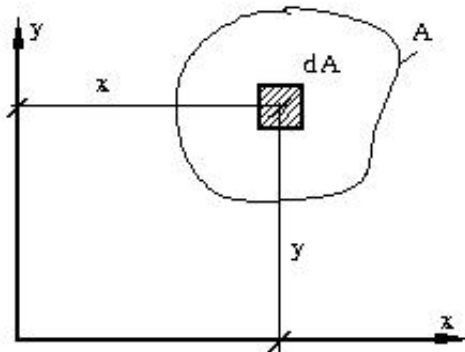
$$S_x = \int_A y dA$$

$$S_x = \int_A y^3 dA$$

$$S_x = \int_A x^2 dA$$

$$S_x = \int_A x dA$$

Sual: Kesk sahəsinin "x" – oxuna nəzərən ətalet momentinin ifadəsi hansıdır? (Çəki: 1)



$$J_x = \int_A y^2 dA$$

$$J_x = \int_A x^2 dA$$

$$J_x = \int_A y dA$$

$$J_x = \int_A x dA$$

$$J_y = \int_A y^3 dA$$

Sual: Burucu moment epyuru necə adlanır ? (Çəki: 1)

- brusun uzunluğu boyu burucu momentin dəyişməsinə göstərən qrafik
 - brusun uzunluğu boyu burulma bucağının dəyişməsinə göstərən qrafik
 - brusun uzunluğu boyu toxunan gərginliklərin dəyişməsinə göstərən qrafik
 - brusun en kəsiyində toxunan gərginliklərin dəyişməsinə göstərən qrafik
 - brusun uzunluğu boyu nisbi burulma bucağının dəyişməsinə göstərən qrafik
-

Sual: En kəsiyi dairəvi olan brusların en kəsiyində hansı gərginliklər yaranır ? (Çəki: 1)

- gərginlik yoxdur
 - normal gərginliklər
 - toxunan və normal gərginliklər
 - baş gərginliklər
 - toxunan gərginliklər
-

Sual: Deformasiyanın hansı növü burulma adlanır ? (Çəki: 1)

- brusun en kəsiyində kəsici qüvvə yaranan sadə deformasiya növü
 - brusun en kəsiyində iki daxili qüvvə faktoru yaranan deformasiya növü
 - brusun en kəsiyində əyici moment yaranan sadə deformasiya növü
 - brusun en kəsiyində yalnız burucu moment yaranan sadə deformasiya növünə burulma deyilir
 - brusun en kəsiyində kəsici qüvvə və əyici moment yaranan deformasiya növü
-

Sual: En kəsiyi dairəvi olan brusların en kəsiyində hansı gərginliklər yaranır ? (Çəki: 1)

- gərginlik yoxdur
 - normal gərginliklər
 - toxunan və normal gərginliklər
 - baş gərginliklər
 - toxunan gərginliklər
-

Sual: Burulmada sərtlik hansı düsturla təyin olunur ? (Çəki: 1)

- EI_p
 - GA
 - GI_p
 - EA
 - EF
-

Sual: Mexanizmin hərəkət tənliyini inteqrallamaqda məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- Giriş bəndinin hərəkət qanununun tapılması
 - Çıxış bəndinin sürətinin tapılması
 - Mexanizmə təsir edən qüvvələr tapılır
 - Sürtünmə məsələsi həll olunur
 - Reaksiya qüvvəsinin təyini
-

Sual: Mexanizmin hərəkətinin qeyri müntəzəmliyi hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

$$\delta = \frac{\omega_{\max} - \omega_{\min}}{\omega_{or}} \quad \text{●}$$

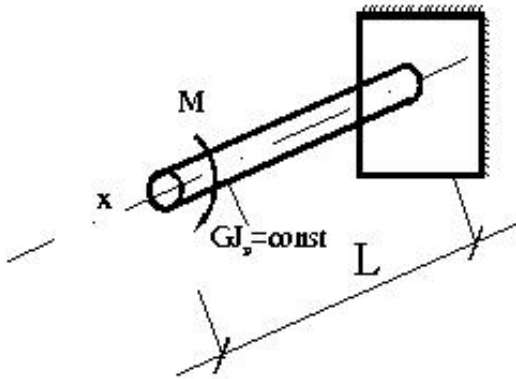
$$\delta = \frac{\omega_{\max}}{\omega_{or}} \quad \text{●}$$

$$\delta = \frac{\omega_{\max} + \omega_n}{2} \quad \text{●}$$

$$\delta = \frac{\omega_{or}}{\omega_{\max} + \omega_n} \quad \text{●}$$

$$\delta = \frac{\omega_{\max} + \omega_n}{2} \quad \text{●}$$

Sual: Valın sərbəst ucundakı burulma bucağını təyin edin? (Çəki: 1)



$$\varphi = \frac{Ml}{GJ_\rho} \quad \text{●}$$

$$\varphi = \frac{2Ml}{GJ_\rho} \quad \text{●}$$

$$\varphi = \frac{0,5Ml}{GJ_\rho} \quad \text{●}$$

$$\varphi = \frac{3Ml}{GJ_\rho} \quad \text{●}$$

$$\varphi = \frac{Ml}{2GJ_\rho} \quad \text{●}$$

Sual: Mexanizmin hərəkət tənliyini inteqrallamaqda məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- Giriş bəndinin hərəkət qanununun tapılması
- Çıxış bəndinin sürətinin tapılması
- Mexanizmə təsir edən qüvvələr tapılır
- Sürtünmə məsələsi həll olunur
- Reaksiya qüvvəsinin təyini

Sual: Ardıcıl sxem üzrə işləyən mexanizmlərin ümumi f.i.ə. necə hesablanır? (Çəki: 1)

$$\eta_{um} = \eta_1 \cdot \eta_2 + \eta_3 \cdot \eta_4 + \dots$$

$$\eta_{um} = \eta_1 + \eta_2 + \dots + \eta_{n-1} + \eta_n$$

$$\eta_{um} = \eta_1 \cdot \eta_2 \cdot \dots \cdot \eta_{n-1} \cdot \eta_n$$

$$\eta_{um} = \eta_1 \cdot \eta_2 (\eta_3 + \eta_4)$$

$$\eta_{um} = \eta_1 + \eta_2 + \eta_3 + \eta_4 + \eta_5 \dots$$

Sual: Statik həll olunan tirlərdə dayaq reaksiyalarının təyində ... istifadə olunur (Çəki: 1)

- müvazinət tənliklərindən
- üç moment tənliklərindən
- qüvvələr üsulunun kanonik tənliklərindən
- deformasiyaların kəsilməzlik tənliklərindən
- Puasson tənliklərindən

Sual: Əyici moment və kəsici qüvvə arasında hansı differensial asılılıq var? (Çəki: 1)

$$\frac{dQ}{dx} = M$$

$$\frac{dM}{dx} = Q$$

$$\frac{d^2 M}{dx^2} = Q$$

$$\frac{d^2 Q}{dx^2} = M$$

$$\frac{d^2 M}{dx^2} = \frac{d^2 Q}{dx^2}$$

Sual: Əyici moment və yayılmış yük intensivliyi arasında hansı differensial asılılıq var? (Çəki: 1)

$$\frac{d^2 M}{dx^2} = q$$

$$\frac{dM}{dx} = q$$

$$\frac{d^2 q}{dx^2} = M$$

$$\frac{dq}{dx} = M$$

$$\frac{d^2 M}{dx^2} = \frac{d^2 q}{dx^2}$$

Sual: Fırlanma kinematik cütündə yaranan reaksiya qüvvəsinin hansı parametri məlumdur? (Çəki: 1)

- İstiqamət və tətbiq nöqtəsi
 - Qiyməti
 - İstiqaməti
 - Tətbiq nöqtəsi
 - İstiqaməti və qiyməti
-

Sual: Giriş bəndinə tarazlayıcı qüvvə nə üçün tətbiq olunur? (Çəki: 1)

- Təsir edən qüvvələri tarazlaşdırmaq üçün
 - Reaksiya qüvvəsini tapmaq məqsədilə
 - Sürtünmə qüvvəsini tapmaq məqsədilə
 - Ətalət qüvvəsini tapmaq üçün
 - Müqavimət qüvvəsini tapmaq üçün
-

Sual: Bir cüt xarici normal dişli çarx ilişməsinin mərkəzlərarası məsafəsi nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

- $0,5m(z_2 - z_1)$
 - $0,5m(z_2 + z_1)$
 - $m(z_2 + z_1)$
 - $m(z_1 + z_2)$
 - $0,5mz_1z_2$
-

Sual: (Çəki: 1)

Ardıcıl qoşulan iki mexanizmin f.i.ə. tapın $\eta_1 = 0,8; \eta_2 = 0,75$?

- $\eta = 1,2$
 - $\eta = 0,6$
 - $\eta = 1,9$
 - $\eta = 0,98$
 - $\eta_1 = 0,8$
-

Sual: Dönmə bucağı nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- tam yerdəyişmənin üfüqi oxla əmələ gətirdiyi bucağa
 - eninə kəsiyin deformasiyadan əvvəlki və sonrakı vəziyyətləri arasındakı bucağa
 - tam yerdəyişmənin şaquli oxla əmələ gətirdiyi bucağa
 - tirin həndəsi oxunun dönməsinə
 - əyilmiş oxun eninə kəsiklə əmələ gətirdiyi bucağa
-

Sual: Müstəvi (yastı) eninə eyilmədə normal gərginliyin düsturu hansıdır? (Çəki: 1)

-

$$\sigma = \frac{M}{E} \cdot y$$

$$\sigma = \frac{M}{J} \cdot y$$

$$\sigma = \frac{M}{2J} \cdot y$$

$$\sigma = \frac{M_b}{W_p}$$

$$\sigma = \frac{J}{M} \cdot y$$

Sual: Müstəvi (yastı) eninə əyilmədə normal gərginliyin (1) düsturundakı nəyi göstərir?
(Çəki: 1)

(1) $\rightarrow \sigma = \frac{M}{J} \cdot y$

- kəsiyin sahəsini
- kəsiyin statik momentini
- kəsiyin neytral oxa nəzərən ətalət momentini
- gərginlik axtarılan nöqtədən, neytral oxa qədər olan məsafəni
- əyici momentin qiymətini

Sual: Maşının işə düşmə rejimində hərəkət verici və müqavimət qüvvələrinin işləri arasında nə cür asılılıq olmalıdır? (Çəki: 1)

$A_h = A_M$

$A_h > A_M$

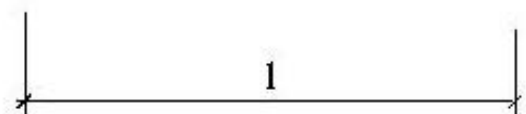
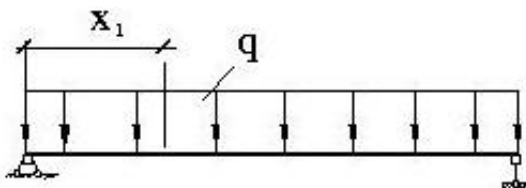
$A_h < A_M$

$A_h = 3A_M$

$\frac{1}{2} A_h < A_M$

Sual: (Çəki: 1)

x_1 kəsiyi üçün $M(x_1)$ ifadəsini yazın?



$M(x_1) = \frac{ql}{2} x_1 - ql \cdot x_1^2$

$$M(x_1) = ql \cdot x_1 - ql \cdot x_1^2$$

$$M(x_1) = \frac{ql}{2} x_1 + \frac{ql}{2} \cdot x_1^2$$

$$M(x_1) = ql \cdot x_1^2 + ql \cdot x_1$$

$$M(x_1) = \frac{ql}{2} \cdot x_1 - ql \cdot \frac{x_1}{2}$$

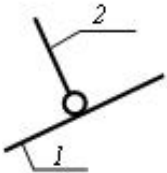
Sual: Bir cüt xarici normal dişli çarx ilişməsinin mərkəzlərarası məsafəsi nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

- $0,5m(z_2 + z_1)$
- $0,5m(z_2 - z_1)$
- $m(z_2 + z_1)$
- $m(z_1 - z_2)$
- $0,5mz_1z_2$

Sual: Normal silindrik dişli çarxlarda dişlərin dib çevrəsinin radiusu nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

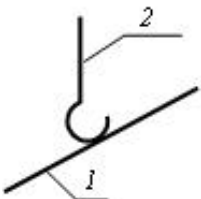
- $0,5z \cos \alpha_0$
- $0,5mz$
- $0,5m(z + 2)$
- $0,5m(z - 2,5)$
- $0,5m(z - 1,5)$

Sual: Sxemdə hansı kinematik cütün şərti işarəsi göstərilib? (Çəki: 1)



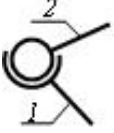
- birhərəkətli fırlanma
- ikihərəkətli silindrik
- dördhərəkətli silindrik
- üçhərəkətli sferik
- beşhərəkətli sferik

Sual: Sxemdə hansı kinematik cütün şərti işarəsi göstərilib? (Çəki: 1)



- birhərəketli fırlanma
- ikihərəketli silindrik
- dördhərəketli silindrik
- üçhərəketli sferik
- beşhərəketli sferik

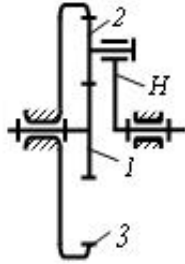
Sual: Sxemdə hansı kinematik cütün şərti işarəsi göstərib? (Çəki: 1)



- birhərəketli irəliləmə
- birhərəketli fırlanma
- birhərəketli vint
- ikihərəketli silindrik
- üçhərəketli sferik

Sual: (Çəki: 1)

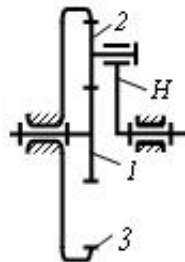
Planetar mexanizmdə $z_1 = 10$; $z_2 = 20$ olarsa z_3 nəyə bərabər olar?



- 40
- 50
- 30
- 60
- 70

Sual: (Çəki: 1)

Planetar mexanizmdə $u_{1H} = 6$ və $z_1 = 10$ olarsa z_2 nəyə bərabər olar?



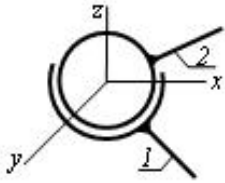
- 20
- 40
- 15
- 25
- 30

Sual: Bu yastı mexanizm neçə izafi sərbəstliyə malikdir? (Çəki: 1)



- 2
- 1
- 0
- 1
- 2

Sual: Göstərilən kinematik cütdə bəndlərin hansı nisbi hərəkətləri mümkündür? (Çəki: 1)



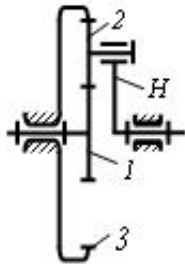
- z və y boyunca irəliləmə; x, y və z ətrafında fırlanma
- x, y və z ətrafında fırlanma
- x və y boyunca irəliləmə; z ətrafında fırlanma
- x və y boyunca irəliləmə; y və z ətrafında fırlanma
- x boyunca irəliləmə, z ətrafında fırlanma

Sual: Planetar mexanizmdə tərpənən mərkəzi çarxa nə deyilir? (Çəki: 1)

- günəş çarxı
- dayaq çarxı
- qapayıcı çarx
- satelit
- gəzdirici

Sual: Planetar mexanizmin ötürmə nisbəti nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

ötürmə nisbəti – u_{IH}



$u_{IH} = 1 - \frac{z_3}{z_1}$

$u_{IH} = 1 + \frac{z_3}{z_1}$

$u_{IH} = \frac{z_3 + z_2}{z_1}$

$$u_{IH} = l - \frac{z_3}{z_2}$$

$$u_{IH} = l + \frac{z_3}{z_2}$$

Sual: Sürət analoqunun düsturu hansıdır? (Çəki: 1)

$$u = \frac{dv}{dt}$$

$$u = \frac{da}{dt}$$

$$u = \frac{ds}{d\varphi}$$

$$u = \frac{d\omega}{dt}$$

$$u = \frac{df}{d\varphi}$$

Sual: Təcil analoqunun düsturu hansıdır? (Çəki: 1)

$$w = \frac{d^2 s}{d\varphi^2}$$

$$w = \frac{ds}{dt}$$

$$w = \frac{d^2 v}{d\varphi^2}$$

$$w = \frac{d\varepsilon}{dt}$$

$$u = \frac{da}{d\varphi}$$

Sual: Yumruqlu mexanizmlərdə itələyiciyə ötürülən qüvvə ilə onun tətbiq nöqtəsinin sürət vektoru arasındakı bucağa nə bucağı deyilir? (Çəki: 1)

- Ötürmə
- Təzyiq
- İlişmə
- Faza
- Profil

Sual: Bir neçə bərk cismin verilmiş hərəkətini digər cismlərin tələb edilən hərəkətinə çevirən cisimlər sisteminə nə deyilir? (Çəki: 1)

- mexanizm
- maşın
- kinematik cüt
- kinematik silsilə

- kinematik birləşmə
-

Sual: Hərəketi verilən bəndə nə deyilir? (Çəki: 1)

- çıxış bəndi
 aparılan bənd
 başlanğıc bənd
 giriş bəndi
 apararı bənd
-

Sual: Mexaniki enerjini digər istənilən enerjijə çevirən maşına nə deyilir? (Çəki: 1)

- nəqliyyat maşını
 texnoloji maşın
 mühərrik maşını
 generator maşını
 informasiya maşını
-

Sual: Mexanizmlərdə ötürülən qüvvə ilə onun tətbiq nöqtəsinin sürət vektoru arasındakı bucağa nə bucağı deyilir? (Çəki: 1)

- Örtmə
 İlişmə
 Ötürmə
 Sürüşmə
 Təzyiq
-

Sual: Sürət analoqunun düsturu hansıdır? (Çəki: 1)

- $u = \frac{ds}{d\varphi}$
 $u = \frac{da}{dt}$
 $u = \frac{dv}{dt}$
 $u = \frac{d\varphi}{dt}$
 $u = \frac{da}{d\varphi}$
-

Sual: Yumruqlu mexanizmlərdə itələyicinin aslılığına nə diaqramı deyilir? (Çəki: 1)

$$\frac{ds}{d\varphi}(\varphi)$$

- Təcil
 Təcil analoqu
 Sürət
 Sürət analoqu
 Yol

Sual: Yumruqlu mexanizmlərdə itələyicinin aslılığına nə diaqramı deyilir? (Çəki: 1)

$$\frac{d^2 s}{d\varphi^2}(\varphi)$$

- Təcil
 - Sürət analoqu
 - Sürət
 - Təcil analoqu
 - Yerdəyişmə
-

Sual: (Çəki: 1)

Ardıcıl qoşulan iki mexanizmin f.i.ə. tapın. $\eta_1 = 0,8$; $\eta_2 = 0,75$?

- $\eta = 0,98$
 - $\eta = 1,2$
 - $\eta = 1,9$
 - $\eta = 0,6$
 - $\eta = 0,8$
-

Sual: Fırlanma cütlərində əvəzləyici R reaksiya qüvvəsi sürtünmə dairəsinə toxunan olarsa val necə hərəkət edər? (Çəki: 1)

- Sükunətdə olar
 - Təcillə
 - Müntəzəm
 - Irəliləyə Re
 - Yellənər
-

Sual: Irəliləmə cütlərində cismə təsir edən əvəzləyici Q qüvvəsi sürtünmə konusunun doğruanı boyunca yönəlsə cisim necə hərəkət edər? (Çəki: 1)

- Sükunətdə olar
 - Təcillə
 - Müntəzəm
 - Yavaşlayan çüretlə
 - Yeyinləşən sürətlə
-

Sual: Normal dişli çarxlarda dişin tam hündürlüyü nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

- 1 m
 - 2m
 - 2,25m
 - 2,5 m
 - 3 m
-

Sual: Planetar mexanizmlərdə xarici dişli mərkəzi çarxa nə çarxı deyilir? (Çəki: 1)

- Dayaq

- Satelit
 - Gəzdirici
 - Günəş
 - Diferensial
-

Sual: Planetar mexanizmlərdə qonşu satelitlərin müntəzəm quraşdırılması şərti necə adlanır? (Çəki: 1)

- Ötürmə
 - Qonşuluq
 - Yığım
 - Eyni oxluluq
 - Aralıq
-

Sual: Təzyiq bucağının 90 dərəcəyə tamamlayan bucağa nə bucağı deyilir? (Çəki: 1)

- Ötürmə
 - Təzyiq
 - İlişmə
 - Faza
 - Profil
-

Sual: Dişli ilişmədə çarxların bir-birinə nəzərən sürüşmədən diyirlənən çevrələri necə adlanır? (Çəki: 1)

- Əsas
 - Təpə
 - Dib
 - Başlanğıc
 - Bölgü
-

