

**“Mürəkkəb texniki təyinatlı malların təhlükəsizlik ekspertizası”
fənninə aid imtahan sualları**

I KOLLOKVUM

1. Malların təhlükəsizliyi haqqında ümumi anlayış
2. Malların sanitar-gigiyenik ekspertizası
3. Sanitar-gigiyenik ekspertizanın təsnifatı
4. Gigiyenik ekspertizanın vəzifələri
5. Gigiyenik ekspertizayaverilən tələblər
6. Gigiyenik ekspertizanın aparılma zərurəti
7. Xammal və məhsulun çirkləndirilməsinin əsas mənbələri
8. Məhsulun istehsalında istifadə olunan qida əlavələri
9. Qida əlavələrinin təsnifatı
10. Funksional təyinatına görə qida əlavələrinin tipləri
11. İcazəli qida əlavələri
12. Qadağan olunan qida əlavələri
13. Malların gigiyenik sertifikatı
14. Taranın gigiyenik ekspertizası
15. Taranın gigiyenik ekspertizasının əsas mərhələləri
16. Fitosanitar ekspertiza
17. Ən çox yayılmış və təhlükəli ziyanvericilər
18. Karantin zərərvericiləri
19. Texnoloji ekspertiza
20. Texnoloji ekspertizanın obyektləri
21. Texnoloji ekspertizanın hüquqi və normativ bazası
22. Ekoloji ekspertiza
23. Ekologiyanın vəzifəsi
24. Ekoloji ekspertizanın vəzifəsi
25. Konstitusiyada 3 ekoloji insan hüquqları

II KOLLOKVUM

26. Ətraf mühitin keyfiyyət normativləri
27. "Ekoloji ekspertiza haqqında qanun"un məzmunu
28. Ekoloji göstəricilər
29. Təbiətinə görə ekoloji göstəricilərin təsnifatı
30. Kimyəvi çirklənmələr
31. Bərk çirkləndiricilər
32. Maye çirkləndiricilər
33. Qazabənzər çirkləndiricilər
34. Fiziki çirkləndiricilər
35. Elektromaqnit çirkləndiriciləri
36. Radiasiya çirklənmələri
37. Mikrobioloji çirklənmələr
38. Bioloji çirklənmələr
39. Ekoloji çirklənmənin mənbələri
40. Texnoloji çirklənmələr
41. Satışqabağı çirklənmələr
42. İstismar tulantıları
43. Malların çirklənmə növlərinə görə qruplaşması
44. Utilizasiya çirklənmələri
45. Utilizasiya üsulları
46. Təkrar xammalın emalı
47. Malların məhv edilmə üsulları
48. Termiki məhv etmə
49. Mexaniki məhv etmə
50. Kimyəvi məhv etmə