

2945_Az_Əyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2945 İaşə müəssisələrinin avadanlıqları

1 Emal müəssisələrində məhsulun qızardılmasının neçə üsulu var?

- ☒ 2
- ☐ 9
- ☐ 4
- ☐ 7
- ☐ 3

2 Emal müəssisələrində məhsulun qızardılma üsulu hansılardır?

- ☐ dolayıcı üsulla qızdırılan bişirmə
- ☐ elektrikle qızartma üsulu
- ☐ birbaşa üsulla qızdırılan bişirmə
- ☒ əsas və frityur üsulu
- ☐ buxarla qızartma üsulu

3 əsas üsulla qızardılma zamanı temperatur nə qədər olur?

- ☒ 180-230dərəcə
- ☐ 100 dərəcə
- ☐ 90dərəcə
- ☐ 80-90dərəcə
- ☐ 140-480dərəcə

4 Frityurda qızardılma zamanı temperatur nə qədər olur?

- ☐ 180-230dərəcə
- ☐ 100dərəcə
- ☐ 80dərəcə
- ☐ 80-90dərəcə
- ☒ 140-480dərəcə

5 İşçi səthin qızdırılma üsuluna görə tavalar necə cür olur?

- ☐ 6
- ☒ 2
- ☐ 9
- ☐ 3
- ☐ 4

6 Təyinatına görə tərəvəzdoğrayan maşınlar neçə cür olur?

- ☐ 4
- ☒ 2
- ☐ 3
- ☐ 7
- ☐ 6

7 Təyinatına görə tərəvəzdoğrayan maşınlar hansılardır

- ☐ balıq məhsulları doğrayan maşınlar
- ☒ çiy və bişmiş tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ ət məhsulları doğrayan maşınlar
- ☐ bişmiş tərəvəz xırdalayan maşınlar
- ☐ çiy tərəvəz xırdalayan maşınlar

8 Konstruktiv təyinatına görə tərəvəzdoğrayan maşınlar neçə cür olur?

- ☒ 4
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 5
- ☐ 6

9 Konstruktiv təyinatına görə tərəvəzdoğrayan maşınlar hansılardır?

- ☐ konus və lent tipli
- ☒ diskli, rotorlu, puanson tipli və kombinə edilmiş maşınlar
- ☐ diyircək və lent tipli
- ☐ pazvari və konus tipli, kombinə edilmiş maşınlar
- ☐ lent tipli və kombinə edilmiş maşınlar

10 Aşağıda göstərilənlərdən hansı diskli tərəvəzdoğrayan maşınlara aiddir?

- ☐ MC 28-100 tipli
- ☐ MPO-400-1000 tipli
- ☒ MPO 50-200 tipli
- ☐ MC 18-160 tipli
- ☐ MPOB-160 tipli

11 MPO 50-200 tipli maşınlar hansı tip maşınlara aiddir

- ☐ puanson tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☒ diskli tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ rotorlu tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ lentli tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan maşınlar

12 MC10-160 tipli maşınlar hansı tip maşınlara aiddir

- ☐ puanson tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☒ diskli tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ rotorlu tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ lentli tərəvəzdoğrayan maşınlar

13 723-10M tipli maşınlar hansı maşınlara aiddir

- ☐ puanson tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ rotorlu tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☒ diskli tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ lentli tərəvəzdoğrayan maşınlar

14 UMM-10 tipli maşınlar hansı maşınlara aiddir

- ☐ puanson tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ rotorlu tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☒ diskli tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan maşınlar
- ☐ lentli tərəvəzdoğrayan maşınlar

15 MPO 50-200 tipli maşının təyinatı nədir?

- ☐ bişmiş tərəvəzlərin doğranılması
- ☐ bişmiş ət məhsullarının doğranılması
- ☐ balıq məhsullarının doğranılması
- ☐ çiy ət məhsullarının doğranılması
- ☒ çiy tərəvəzlərin doğranılması

16 MPO 50-200 tipli tərəvəzdoğrayan maşın hansı hissələrdən ibarətdir?

- ☐ slindrik formalı işçi kamerasının, yükləmə qfının və boşaltma lotokundan ibarətdir
- ☐ yükləmə qabı ilə birlikdə olan slindrik alminium gövdəsindən ibarətdir
- ☒ intiqal hissədən, dəyişdirilən işlək üzvlərdən və yükləmə qurğusundan ibarətdir
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində yükləmə seksiyasından ibarətdir
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir

17 MPO 50-200 tipli tərəvəzdoğrayan maşına aşağıdakı hansı tərkibdə işlək üzvlər daxildir?

- ☒ dayaq diskli oraşşəkilli bıçaq, iki dayaq diski olan kombinəlaşdırılmış bıçaq, üç sürtgəc diskli işlək üzv
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində yükləmə seksiyasından ibarətdir
- ☐ slindrik formalı işçi kamerasının, yükləmə qfının və boşaltma lotokundan ibarətdir
- ☐ konuslu, diskli işlək üzv
- ☐ diskli, diyircəkli işlək üzv

18 MC10-160 tipli diskli tərəvəzdoğrayan maşının bunkerinə doldurulan tərəvəz müntəzəm verilmədikdə nə baş verir?

- ☐ doğranmış məhsul azalır
- ☐ doğranmanın keyfiyyəti yaxşılaşır
- ☒ doğranmanın keyfiyyəti xarablaşır
- ☐ doğranmış məhsulun rəngi dəyişir
- ☐ doğranmış məhsulun həcmi artır

19 MC10-160 tipli diskli tərəvəzdoğrayan hansı hissələrdən ibarətdir

- ☐ slindrik formalı işçi kamerasının, yükləmə qfının və boşaltma lotokundan ibarətdir
- ☐ yükləmə qabı ilə birlikdə olan slindrik alminium gövdəsindən ibarətdir
- ☐ intiqal hissədən, dəyişdirilən işlək üzvlərdən və yükləmə qurğusundan ibarətdir
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində yükləmə seksiyasından ibarətdir
- ☒ tökmə gövdədən, yükləmə bunkerindən, işçi valdan və dəyişdirilən disklərdən ibarətdir

20 Konstruktiv tərtibatına görə puanson tərəvəzdoğrayan maşınlara hansı aiddir?

- ☐ MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☒ MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ MPO-400-1000 tipli tərəvəzdoğrayan maşın

21 Konstruktiv tərtibatına görə MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan hansı maşınlara aiddir?

- ☐ rotorlu maşınlara
- ☐ diyircəkli maşınlara
- ☒ puanson maşınlara
- ☐ vərdənli maşınlar
- ☐ diskil maşınlara

22 MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan hansı universal mətbəx maşının komplektinə daxildir?

- ☒ PU-0,6
- ☐ UMM-Pp
- ☐ MC 2-70
- ☐ P1-0,6-1,1
- ☐ P-II

23 PU-0,6 universal mətbəx maşının komplektinə hansı tərəvəzdoğrayan daxildir?

- ☐ MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ MPO-400-1000 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☒ MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşın

24 Konstruktiv tərtibatına görə MPOB-160 tipli tərəvəzdoğrayan hansı maşınlara aiddir

- ☐ puanson maşınlara
- ☐ diskil maşınlara
- ☐ diyircəkli maşınlara
- ☐ rotorlu maşınlara
- ☒ kombinəedilmiş maşınlara

25 Konstruktiv tərtibatına görə kombinəedilmiş tərəvəzdoğrayan maşınlara hansı aiddir?

- ☐ MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☒ MPOB-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşın

26 Qarnirlərin hazırlanmasında istifadə olunan bişmiş tərəvəzlərin doğranılması üçün hansı tərəvəzdoğrayandan istifadə olunur

- ☐ MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşından
- ☐ MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşından
- ☐ UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşından
- ☐ MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşından
- ☒ MPOB-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşından

27 Salatların hazırlanmasında istifadə olunan bişmiş tərəvəzlərin doğranılması üçün hansı tərəvəzdoğrayandan istifadə olunur

- ☐ MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşından
- ☐ MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşından
- ☐ UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşından

- ☒ MPOB-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşından
- ☐ MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşından

28 Vineqredlərin hazırlanmasında istifadə olunan bişmiş tərəvəzlərin doğranılması üçün hansı tərəvəzdoğrayandan istifadə olunur?

- ☐ UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşından
- ☐ MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşından
- ☒ MPOB-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşından
- ☐ MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşından
- ☐ MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşından

29 MPOB-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşından nə üçün istifadə edilir

- ☒ qarnirlərin, salat və veniqretlərin hazırlanmasında istifadə olunan bişmiş tərəvəzlərin doğranılması üçün
- ☐ uşaq qidasının hazırlanmasında
- ☐ pəhriz qidasının hazırlanmasında
- ☐ kofenin üyüdülməsi üçün
- ☐ kartof püresinin hazırlanmasında

30 Konstruktiv tərtibatına görə MC18-160 tipli tərəvəzdoğrayan hansı maşınlara aiddir?

- ☐ rotorlu maşınlara
- ☐ diyircəkli maşınlara
- ☐ puanson maşınlara
- ☐ diskil maşınlara
- ☒ kombinə edilmiş maşınlara

31 MC18-160 tipli tərəvəzdoğrayan iş prinsipinə görə hansı maşına oxşayır?

- ☐ MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşına
- ☒ MPOB-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşına
- ☐ UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşına
- ☐ MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşına
- ☐ MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşına

32 MC18-160 tipli tərəvəzdoğrayan konstruksiyasına görə hansı maşına oxşayır

- ☐ MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşına
- ☐ UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşına
- ☒ MPOB-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşına
- ☐ MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşına
- ☐ MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşına

33 MC18-160 tipli tərəvəzdoğrayan hansı universal mətbəx maşının intiqalı ilə hərəkətə gətirilir?

- ☐ MC 2-70
- ☐ UMM-Pp
- ☒ PU-0,6
- ☐ P1-0,6-1,1
- ☐ P-II

34

- ☐ yükləmə bunkerinin həcmidir
- ☐ bıçaq çərçivəsinin sahəsi
- ☐ bunkerin həcmnin doldurulması əmsalidir

- ☐ məhsulun doğranılma əmsalı
- ☒ məhsulun yükləmə müddətidir

35 MPFY-370 tipli maşınlar hansılar aiddir?

- ☐ çörək doğrayan maşınlara
- ☐ universal qənnadı maşınlarına
- ☐ xəmir yoğurman maşınlara
- ☐ yuma maşınlarına
- ☒ qastronomiya məhsulları doğrayan maşınlara

36 Qastronomiya məhsulları doğrayan maşınlara hansılar aiddir

- ☒ MPFY-370
- ☐ MPX-200
- ☐ MOK-250
- ☐ MC12-15
- ☐ MUM-500

37 MUBP tipli maşının statorun orta vəziyyətində araboşluğu məsafəsi nə qədərdir?

- ☐ 5mm
- ☐ 0,6mm
- ☐ 0,5mm
- ☒ 0,4mm
- ☐ 0,2mm

38 MUBP tipli maşının statorun yuxarı vəziyyətində araboşluğu məsafəsi nə qədərdir?

- ☐ 0,2mm
- ☒ 0,6mm
- ☐ 3mm
- ☐ 0,6mm
- ☐ 0,5mm

39 MUBP tipli maşının statorunun gövdədə dönməsinə nə mane olur

- ☐ kəsik formasında olan rotor
- ☒ statorun pazına girən mil
- ☐ tənzimləmə halqasının fırlanması
- ☐ konusun doğuranına nəzərən bucaq altında yerləşmiş yarıqlar sayəsində
- ☐ rotorun üç hissədən ibarət olması

40 MUBP tipli maşının mehsuldarlığı hansı düsturla hesablanır



41 İaşə pəhriz müəssisələrində bişmiş müxtəlif qida məhsullarının əzilməsi üçün hansı maşınlardan istifadə edilir

- ☐ MİK-60 tipli
- ☒ MP-800 tipli
- ☐ MUBP tipli
- ☐ MC12-15 tipli
- ☐ MC12-40 tipli

42 MP-800 tipli maşınlardan hansı müəssisələrdə istifadə olunur

- ☐ konserv müəssisələrində
- ☒ iaşə pəhriz müəssisələrində
- ☐ emal müəssisələrində
- ☐ süd kombinatında
- ☐ şərab zavodlarında

43 MP-800 tipli maşınlardan iaşə müəssisələrində hansı əməliyyatı yerinə yetirmək üçün istifadə olunur?

- ☐ tərəvəzlərin yuyulması üçün
- ☐ qabların yuyulması üçün
- ☒ bişmiş qida məhsullarının əzilməsi üçün
- ☐ balıq pulcuqlarının təmizlənməsi üçün
- ☐ kofenin üyüdülməsi üçün

44 MKP-60 tipli maşında kartof püresinin hazırlanma müddəti nə qədərdir

- ☒ 5dəq
- ☐ 10dəq
- ☐ 8dəq
- ☐ 9dəq
- ☐ 4dəq

45 Bişmiş məhsulun xırdalanması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir?

- ☐ MPMB-300 tipli maşından
- ☒ MUBP tipli maşından
- ☐ MPM-800 tipli maşından
- ☐ MMU-125 tipli maşından
- ☐ MMU-500 tipli maşından

46 MUBP tipli maşınlardan harada istifadə edilir?

- ☐ balıq pulcuqlarının təmizlənməsi üçün
- ☐ təzə tərəvəzlərin doğranılması üçün
- ☐ salat və vineqret komponentlərinin qarışdırılması üçün
- ☐ xammalın çalınması üçün
- ☒ bişmiş ətin xırdalanması üçün

47 Bişmiş məhsulların xırdalanması üçün tətbiq olunan ikinci qrupa daxil olan maşınlar məhsula necə təsir göstərir?

- ☐ məhsul sürətli fırlanan kürəklərlə əzilir və qarışdırılır
- ☐ məhsul sürüşmə ilə birgə yüksək tezlikli rəqslərin hesabına xırdalanır
- ☒ məhsul ələyin tiyəsi ilə kəsilir və onun dəşiklərindən keçərək əzilir
- ☐ məhsul sıxılaraq deformasiyaya uğrayır
- ☐ məhsul üyülməyə məruz qalır

48 Bişmiş məhsulların xırdalanması üçün tətbiq olunan üçüncü qrupa daxil olan maşınlar məhsula necə təsir göstərir?

- ☒ məhsul sürətli fırlanan kürəklərlə əzilir və qarışdırılır
- ☐ məhsul sürüşmə ilə birgə yüksək tezlikli rəqslərin hesabına xırdalanır
- ☐ məhsul ələyin tiyəsi ilə kəsilir və onun dəşiklərindən keçərək əzilir
- ☐ məhsul sıxılaraq deformasiyaya uğrayır

- ☐ məhsul üyülməyə məruz qalır

49 Bişmiş məhsulların xırdalanması üçün tətbiq olunan birinci qrupa daxil olan maşınların təyinatı nədir?

- ☐ qazanlarda kartof püresi hazırlamaq üçün təyin edilmişdir
☒ bişmiş məhsulların nazik xırdalanması üçün təyin edilmişdir
☐ bişmiş müxtəlif qida məhsullarından püre hazırlanması üçün təyin edilmişdir
☐ məhsulları sıxmaq üçün təyin edilmişdir
☐ məhsulları üyütmək üçün təyin edilmişdir

50 Bişmiş məhsulların xırdalanması üçün tətbiq olunan ikinci qrupa daxil olan maşınların təyinatı nədir

- ☐ məhsulları üyütmək üçün təyin edilmişdir
☐ qazanlarda kartof püresi hazırlamaq üçün təyin edilmişdir
☐ məhsulları sıxmaq üçün təyin edilmişdir
☐ bişmiş məhsulların nazik xırdalanması üçün təyin edilmişdir
☒ bişmiş müxtəlif qida məhsullarından püre hazırlanması üçün təyin edilmişdir

51 Bişmiş məhsulların xırdalanması üçün tətbiq olunan üçüncü qrupa daxil olan maşınların təyinatı nədir?

- ☒ qazanlarda kartof püresi hazırlamaq üçün təyin edilmişdir
☐ bişmiş məhsulların nazik xırdalanması üçün təyin edilmişdir
☐ bişmiş müxtəlif qida məhsullarından püre hazırlanması üçün təyin edilmişdir
☐ məhsulları sıxmaq üçün təyin edilmişdir
☐ məhsulları üyütmək üçün təyin edilmişdir

52 MUBP tipli maşının hansı əməliyyatın yerinə yetirilməsində təyin edilmişdir

- ☐ qablarının yuyulması üçün
☒ bişmiş ətin xırdalanması üçün
☐ dənin üyüdülməsi üçün
☐ balğın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün
☐ tərəvəzlərin yuyulması üçün

53 Bişmiş ətin nazik xırdalanması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir?

- ☐ MC12-15 tipli
☒ MUBP tipli
☐ P-0,6-1,1 tipli
☐ KA tipli
☐ MC4-7-8-20 tipli

54 Bişmiş ətin nazik xırdalanması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir

- ☐ P-0,6-1,1 tipli
☐ KA tipli
☒ MUBP tipli
☐ MC4-7-8-20 tipli
☐ MC12-15 tipli

55 Bişmiş balığın nazik xırdalanması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir?

- ☐ P-0,6-1,1 tipli

- ☐ KA tipli
- ☒ MUBP tipli
- ☐ MC4-7-8-20 tipli
- ☐ MC12-15 tipli

56 Bişimiş tərəvəzlərin nazik xırdalanması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir?

- ☐ KA tipli
- ☒ MUBP tipli
- ☐ P-0,6-1,1 tipli
- ☐ MC4-7-8-20 tipli
- ☐ MC12-15 tipli

57 Bişimiş yarmanın xırdalanması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir?

- ☐ P-0,6-1,1 tipli
- ☒ MUBP tipli
- ☐ KA tipli
- ☐ MC4-7-8-20 tipli
- ☐ MC12-15 tipli

58 MUBP tipli maşında xırdalanmadan sonra məhsulun alınmış hissəciyinin əsas kütlədə ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0,5mm çox
- ☐ 5mm az
- ☐ 3mm az
- ☐ 0,6mm
- ☒ 0,5mm az

59 MUBP tipli maşın hansı hissələrdən ibarətdir?

- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir
- ☒ alminium gövdədən, elektrik mühərrikindən, statordan və yükləmə bunkerindən ibarətdir
- ☐ yükləmə qabı ilə birlikdə olan slindrik alminium gövdədən ibarətdir
- ☐ slindrik formalı işçi kameradan, yükləmə qıfından və boşaltma lotokundan ibarətdir

60 MUBP tipli maşının şponkalarda yerləşmiş rotor neçə hissədən ibarətdir

- ☐ 4
- ☐ 2
- ☒ 3
- ☐ 6
- ☐ 5

61 MUBP tipli maşının şponkalarda yerləşmiş rotorun hissələri bir-birindən nə ilə fərqlənir

- ☒ slindrik formalı yarıqların ölçüsünə və miqdarına görə
- ☐ rənginə görə
- ☐ funksiyasına görə
- ☐ valcıqların uzunluğuna görə
- ☐ hissələrin qalınlığına görə

62 MUBP tipli maşının şponkalarda yerləşmiş rotorun birinci hissəsində neçə yarıq var?

- ☐ 28
- ☐ 65
- ☒ 56
- ☐ 72
- ☐ 43

63 MUBP tipli maşının şponkalarda yerləşmiş rotorun ikinci hissəsində neçə yarıq var?

- ☐ 72
- ☐ 56
- ☐ 28
- ☐ 43
- ☒ 80

64 MUBP tipli maşının şponkalarda yerləşmiş rotorun üçüncü hissəsində neçə yarıq var?

- ☒ 120
- ☐ 65
- ☐ 56
- ☐ 74
- ☐ 43

65 MUBP tipli maşının işçi üzvləri arasındakı məsafə necə nizamlanır

- ☐ kəsik formasında olan rotor sayəsində
- ☒ tənzimləmə halqasının fırlanması sayəsində
- ☐ kürəcikli yastıqlarda fırlanan intiqal valı sayəsində
- ☐ konusun doğuranına nəzərən bucaq altında yerləşmiş yarıqlar sayəsində
- ☐ rotorun üç hissədən ibarət olması sayəsində

66 MUBP tipli maşının statorun ən aşağı vəziyyətində araboşluğu məsafəsi nə qədərdir?

- ☐ 0,6mm
- ☒ 0,2mm
- ☐ 0,5mm
- ☐ 3mm
- ☐ 5mm

67 Balığın pulcuqlarını təmizləmək üçün hansı tip maşından istifadə edilir?

- ☐ UMM tipli
- ☒ PO-1M1 tipli
- ☐ KA tipli
- ☐ MC4-7-8-20 tipli
- ☐ MC8-150 tipli

68 PO-1M1 tipli balıqtəmizləyən maşının işçi üzvi nədən ibarətdir?

- ☐ kameradan
- ☒ ərsindən
- ☐ valcıqdan
- ☐ diskli valcıqdan
- ☐ diskli çarxda

69 PO-1M1 tipli balıqtəmizləyən maşın hansı məqsədlə tətbiq edilir

- ☐ balığı tikələrə ayırmaq
- ☐ balığı yumaq
- ☐ balığın içini təmizləmək
- ☐ balığın qəlsəmələrini təmizləmək
- ☒ balığın pulcuqlarını təmizləmək

70 Aşağıda göstərilən maşınlardan hansı fasiləli işləyən kartoftəmizləyən maşınlar qrupuna aiddir?

- ☐ PO-1M1 tipli
- ☒ MOK tipli
- ☐ KHA-600M tipli
- ☐ MBU tipli
- ☐ MC 17-40 tipli

71 Aşağıda göstərilən maşınlardan hansı fasiləsiz işləyən krtoftəmizləyən maşınlar qrupuna aiddir?

- ☐ UMM tipli
- ☐ MOK tipli
- ☒ KHA-600M tipli
- ☐ MMU tipli
- ☐ MMB tipli

72 Təmizləmə avadanlıqlarının əsas təyinatı nədir?

- ☐ tərəvəzlərin yuyulması
- ☒ qidalılıq dəyəri aşağı olan üst qatının təmizlənməsi
- ☐ yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması
- ☐ ət-bliq məhsullarının yuyulması
- ☐ kartofun yuyulması

73 KHA-600M tipli fasiləzsis işləyən kartoftəmizləyən maşınlarda işçi kamera neçə seksiyaya ayrılmışdır

- ☒ 4
- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 6
- ☐ 5

74

- ☐ boşaltma pəncərəsinin sahəsindən istifadə etmə əmsalıdır
- ☐ boşaltma pəncərəsinin sahəsidir
- ☒ boşaltma pəncərəsindən yumrunun çıxarma sürətidir
- ☐ maşının f.i.ə.
- ☐ diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

75

- ☐ məhsulun boşaldılma müddətidir
- ☐ işçi kameranın slindrik hissəsinin hündürlüyü
- ☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☒ işçi üzvün kasaya oxşar abraziv hissəsinin hündürlüyü

76

- ☐ məhsulun boşaldılma müddətidir
- ☐ işçi kameranın slindrik hissəsinin hündürlüyü

- ☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☒ kasaya oxşar hissənin diametri

77

- ☐ məhsulun boşaldılma gücü
- ☐ işçi kameranın slindrik hissəsinin hündürlüyü
- ☐ kameranın oxu boyu üzrə gücü
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☒ sürtünmə qüvvəsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan güc

78

- ☐ məhsulun boşaldılma gücü
- ☒ işçi kamerada məhsul kütləsinin qaldırılmasına sərf olunan güc
- ☐ kameranın oxu boyu üzrə gücü
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☐ sürtünmə qüvvəsini aradan qaldıran güc

79

- ☒ sürtgəc diskində dalğanın maksimal hündürlüyü
- ☐ emal kamerasında yerləşmiş yumruların işçi üv tərəfindən tullanmasını nəzərə
- ☐ sürtünmə momenti
- ☐ abraziv materialla örtülmüş işçi kameranın divarnın hündürlüyü
- ☐ diskdə dalğaların sayı

80

- ☐ abraziv materialla örtülmüş işçi kameranın divarnın hündürlüyü
- ☐ sürtgəc diskində dalğanın maksimal hündürlüyü
- ☒ diskdə dalğaların sayı
- ☐ sürtünmə momenti
- ☐ emal kamerasında yerləşmiş yumruların işçi üv tərəfindən tullanmasını nəzərə alan əmsal

81

- ☒ abraziv materialla örtülmüş işçi kameranın divarnın hündürlüyü
- ☐ sürtgəc diskində dalğanın maksimal hündürlüyü
- ☐ diskdə dalğaların sayı
- ☐ sürtünmə momenti
- ☐ emal kamerasında yerləşmiş yumruların işçi üv tərəfindən tullanmasını nəzərə alan əmsal

82

- ☐ abraziv materialla örtülmüş işçi kameranın divarnın hündürlüyü
- ☐ sürtgəc diskində dalğanın maksimal hündürlüyü
- ☐ diskdə dalğaların sayı
- ☐ sürtünmə momenti
- ☒ emal kamerasında yerləşmiş yumruların işçi üv tərəfindən tullanmasını nəzərə alan əmsal

83

- ☐ boşaltma pəncərəsinin sahəsindən istifadəetmə əmsalıdır
- ☒ boşaltma pəncərəsinin sahəsidir
- ☐ boşaltma pəncərəsindən yumrunun çıxarma sürətidir
- ☐ maşının f.i.ə.
- ☐ diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

84

- ☐ boşaltma pəncərəsinin sahəsindən istifadəetmə əmsalıdır
- ☐ boşaltma pəncərəsinin sahəsidir

- ☒ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ maşının f.i.ə.
- ☐ diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

85

- ☐ boşaltma pəncərəsinin sahəsindən istifadə etmə əmsəlidir
- ☐ boşaltma pəncərəsinin sahəsidir
- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ maşının f.i.ə.
- ☒ diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

86

- ☒ diyircək və yumru arasında yaranmış sürtünmə qüvvəsindən əmələ gələn momentdir
- ☐ boşaltma pəncərəsinin sahəsidir
- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ maşının f.i.ə.
- ☐ diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

87

- ☐ diyircək və yumru arasında yaranmış sürtünmə qüvvəsindən əmələ gələn momentdir
- ☐ boşaltma pəncərəsinin sahəsidir
- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☒ maşının f.i.ə.
- ☐ diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

88 PO-1M1 tipli maşınlardan harada istifadə edilir?

- ☒ balıq pulcuqlarının təmizlənməsi üçün
- ☐ təzə tərəvəzlərin doğranılması üçün
- ☐ salat və vineqret komponentlərinin qarışdırılması üçün
- ☐ xammalın çalınması üçün
- ☐ qastronomiya məhsullarının doğranması üçün

89 KA-350M tipli maşın hansı qrup avadanlıqlara aiddir

- ☒ təmizləmə avadanlıqlarına
- ☐ yuma avadanlıqlarına
- ☐ universal mətbəx avadanlıqlarına
- ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqlarına
- ☐ xırdalama avadanlıqlarına

90 KA-150M tipli maşın hansı qrup avadanlıqlara aiddir

- ☒ təmizləmə avadanlıqlarına
- ☐ yuma avadanlıqlarına
- ☐ universal mətbəx avadanlıqlarına
- ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqlarına
- ☐ xırdalama avadanlıqlarına

91 UMM-5 tipli maşın hansı qrup avadanlıqlara aiddir

- ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqlarına
- ☐ universal mətbəx avadanlıqlarına
- ☒ təmizləmə avadanlıqlarına
- ☐ çeşidləmə avadanlıqlarına
- ☐ yuma avadanlıqlarına

92 Hansı tip təmizləmə maşınlarında işçi üzvləri konus formasındadır

- ☐ UMM tipli
- ☒ MOK tipli
- ☐ KA tipli
- ☐ MMU tipli
- ☐ MMB tipli

93 Fasiləli işləyən kartoftəmizləyən maşınları hansı hissələrədən ibarətdir?

- ☐ qaynaq edilmiş çərçivədən və ya yuma seksiyasına tərəf meyilli dibi olan vannadan ibarətdir
- ☒ slindrik formalı işçi kameradan, yükləmə qıfından və boşaltma lotokundan ibarətdir
- ☐ tunel əmələ gətirən düzbucaqlı vannadan və örtükdən ibarətdir
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir

94 Hansı tip təmizləmə maşınlarında işçi üzv disk formasındadır?

- ☐ UM tipli
- ☐ MOK tipli
- ☒ KA tipli
- ☐ MMU tipli
- ☐ MMB tipli

95 Fasiləli işləyən kartoftəmizləyən maşınlarda təmizləmə prosesinə hansı amillər təsir edir?

- ☐ mərkəzdənqaçma qüvvəsindən
- ☒ işçi üzvlərin forması, konstruktiv ölçüləri, kinematik parametirləri
- ☐ elektrik mühərrikinin hərəkətindən
- ☐ kartofun kütləsindən
- ☐ məhsulla, diskin dib səthi arasındakı sürtünmə qüvvəsindən

96 Diskli kartoftəmizləyən maşınlarda işçi üzvün dövrlər sayının qiymətinin təyin edilməsi aşağıdakı hansı şərtlərdən asılıdır?

☐

97

- ☐ məhsulun yükləmə müddətidir
- ☒ işçi kameraya tökülmüş məhsul kütləsidir
- ☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı

98

- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı
- ☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ işçi kameraya tökülmüş məhsul kütləsidir
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☒ məhsulun boşaldılma müddətidir

99

- ☐ işçi kameraya tökülmüş məhsul kütləsidir
- ☐ məhsulun boşaldılma müddətidir
- ☒ işçi kameranın diametri
- ☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti

- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri

100

- ☐ işçi kameranın diametri
☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
☒ işçi kameranın silindrik hissəsinin hündürlüyü
☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
☐ məhsulun boşaldılma müddətidir

101 MC17-40 tipli balıqtəmziləyən mexanizmin elastiki valı nə ilə hərəkətə gəlir

- ☐ elektrik şəbəkəsindən
☒ universal mətbəx maşının intiqalından
☐ muftadan
☐ dəstəyin valcığında
☐ mühərrikdən

102 Aşağıda göstərilənlərdən hansı balıqtəmziləyən mexanizim universal mətbəx maşının dəyişdirilən icraedici mexanizimlər komplektinə daxildir?

- ☐ MC8-150 tipli
☐ KA tipli
☒ MC17-40 tipli
☐ MC4-7-8-20 tipli
☐ UMM tipli

103 Hansı tip maşınların işçi üzvi spiral dişli metal frezdən ibarət olan ərsindən ibarətdir?

- ☐ MC4-7-8-20 tipli
☐ UMM tipli
☐ MC8-150 tipli
☒ PO-1M1 tipli
☐ KA tipli

104 Aşağıda göstərilənlərdən hansı ələklərin quruluşundan asılı olaraq ələyici maşınlara aiddir

- ☐ yırğalanma hərəkət edən ələkli maşınlar
☐ irəli və geri hərəkət edən ələkli maşınlar
☐ dairəvi-irəli hərəkət edən ələkli maşınlar
☐ çeşidləmə-kalibrləmə maşınları
☒ müstəvi və silindrik ələkli maşınlar

105 Aşağıda göstərilən hərəkətlərdən hansını müstəvi ələkli maşınlarda dənəvər məhsulların kütləsini hərəkətə gətirmək üçün ələklərlər edirlər

- ☐ sola
☐ yuxarı və aşağı
☐ sağa
☐ öz oxu ətrafında
☒ irəli və geri

106 Silindrik ələkli maşınlarda ələklər necə fırlanma hərəkəti edirlər

- ☐ sola
☒ öz oxu ətrafında
☐ sağa

- ☐ irəli və geri
- ☐ yuxarı və aşağı

107 Qida müəssisələrinin müxtəlif sexlərində hansı tip ələyici maşından istifadə edilir

- ☐ MPM-600
- ☐ MP-1
- ☒ MPM-800
- ☐ M-300
- ☐ MC

108 İaşə müəssisələrində hansı tip ələyici maşınlardan istifadə edilir

- ☒ MPM-800
- ☐ MC24-300
- ☐ MPM-800
- ☐ MC
- ☐ M-300

109 Çörəkbişirmə müəssisələrində hansı tip ələyici maşınlardan istifadə edilir

- ☐ MP-11-1
- ☐ M-300
- ☐ MC24-300
- ☒ MPM-800
- ☐ MC

110 MPM-800 tipli ələyicidə undan kənar qarışıqları azad etmə prosesi necə baş verir

- ☐ maya vurulur
- ☐ un ələkdən boşalır, yağ ilə yoğrulur
- ☐ un ələkdən boşalır, su ilə yoğrulur
- ☐ formaya salınır
- ☒ un ələkdən boşalır, havanın oksigeni ilə zənginləşir

111 MPM-800 tipli ələyici maşının quruluşu necədir

- ☐ hərəkətli pazvari qayışla kürəklərdən ibarətdir
- ☐ müstəvi və slindrik ələklərdən ibarətdir
- ☐ tək ələyici və qidalandırıcı bunkerdən ibarətdir
- ☒ ümumi çatıda quraşdırılmış intiqal qurğusundan, ələyici və qidalandırıcı bunkerdən ibarətdir
- ☐ tək intiqal qurğusundan ibarətdir
- ☐ tək ümumi çatıda quraşdırılmış intiqal qurğusundan

112 Unun ələmə bunkerinə verilməsi nə ilə həyata keçirilir

- ☐ müstəvi və slindrik ələklərlə
- ☐ tək ələyici və qidalandırıcı bunkerlə
- ☒ qidalandırıcı şneklə
- ☐ tək ümumi çatıda quraşdırılmış intiqal qurğusu ilə
- ☐ hərəkətli pazvari qayışla

113 MPMB-300 tipli ələyici hansı qovşaqlardan ibarətdir

- ☐ İşçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaq , yükləmə qabı
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma qurğusu vardır

- ☐ fırlanma hərəkəti edən şaquli işçi valda quraşdırılmış konuslu dişli çarxdan ibarətdir
- ☒ gövdədən, ələkdən, yükləmə bunkerindən və elektrik mühərrikindən ibarətdir
- ☐ gövdədən, konik dişli multiplikatordan, asanlıqla sökülə bilən ələyici ələkdən və yükləmə qabından

114 MPMB-300 titipli ələyicidə gözcüklərin diametri neçə mm-dir

- ☐ 1,1-1,3
- ☐ 1-2
- ☒ 1,2-1,6
- ☐ 0,7-1,5
- ☐ 2,1-3

115 ələyici maşının işəsalma qurğusu harada yerləşdirilmişdir

- ☐ gövdə üzərində
- ☐ işçi valın üzərində
- ☐ yükləmə bunkerində
- ☒ panel üzərində
- ☐ kameranın yan divarında

116 Yükləmə bunkerinə un necə verilir

- ☐ əl ilə
- ☒ kisədən tökürlər
- ☐ qab ilə
- ☐ avtomatla
- ☐ qıf ilə

117 ələyici maşınlarda yayın sınması zamanı nə baş verir

- ☒ işçi kameranın rəqsi xarakteri dəyişir
- ☐ konuslu dişli çarx aralanır
- ☐ gövdə əyilir
- ☐ işçi kamerada dəlik əmələ gəlir
- ☐ kameranın yan divarının səthində dəlik əmələ gəlir

118 ələklərin quruluşundan asılı olaraq ələyici maşınlar hansılara bölünür

- ☒ müstəvi və slindrik ələkli maşınlar
- ☐ düz xətt üzrə hərəkət edən ələkli maşınlar
- ☐ konus və əyri ələkli maşınlar
- ☐ üçbucaq şəkilli ələkli maşınlar
- ☐ oraşəkilli ələkli maşınlar

119 İağ müəssisələrində onun ələnməsi üçün hansı reysi ələyici maşınlardan istifadə edilir

- ☐ MRP-II-1
- ☒ MPMB-300
- ☐ MBP-II-1
- ☐ MKM-1
- ☐ MPM-800

120 Tutumu 100 l çox olan aparatlarda hansı xörəklər bişirilmir?

- ☐ kompotlar
- ☒ üçüncü xörəklər

- ☐ birinci xörəklər
- ☐ qarnirlər
- ☐ kisellər

121 Dolayıcı üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarına hansılar daxildir?

- ☒ KPQ-60tipli
- ☐ MU-1000 tipli
- ☐ MP-800 tipli
- ☐ MC12-15 tipli
- ☐ MC12-40 tipli

122 Frütyurlərdə xüsusi istilik şərti hansı düsturla hesablanır?

☐

123 Kompotların hazırlanması üçün tutumu neçə litr olan aparatlar nəzərdə tutulmuşdur?

- ☐ 110 l
- ☐ 110 l çox
- ☒ 100 l az
- ☐ 350 l
- ☐ 280 l çox

124 Birbaşa üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarının dolayıcı üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarından fərqi nədir?

- ☒ buxar –su köynəyinin olmaması ilə fərqlənir
- ☐ elektrik mühərrikinin gücü ilə fərqlənir
- ☐ məhsuldarlığı ilə fərqlənir
- ☐ tutumu ilə fərqlənir
- ☐ işçi üzvlərinin quruluşu ilə fərqlənir

125 Sümük həliminin alınması üçün hansı aparatlardan istifadə edirlər?

- ☒ birbaşa üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarından
- ☐ istilik avadanlıqlarından
- ☐ dolayıcı üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarından
- ☐ xırdalama avadanlıqlarından
- ☐ qiyməqarışdırın avadanlıqlardan

126 Birbaşa üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarından nə üçün istifadə edirlər?

- ☐ qiyminin qarışdırılması üçün
- ☐ sousların hazırlanması üçün
- ☒ sümük həliminin alınması üçün
- ☐ farşın formaya salınması üçün
- ☐ kisellərin hazırlanması üçün

127 məhsulların isti emal üsullarından biri hansıdır

- ☒ bişirmə prosesi
- ☐ strelizə etmə prosesi
- ☐ soyutma prosesi
- ☐ yandırma prosesi
- ☐ buxarlanma prosesi

128 Emal müəssisələrində bərk qida məhsullarının xırdalanması üçün hansı mexanizimlərdən istifadə olunur

- ☐ MC4-7-8-20 tipli
- ☒ MC12-15 tipli
- ☐ UMM tipli
- ☐ KA tipli
- ☐ MC17-40 tipli

129 Emal müəssisələrində bərk qida məhsullarının xırdalanması üçün istifadə olunan MC12-15 tipli üyütmə mexanizimi hansı hissələrdən ibarətdir

- ☐ slindrik formalı işçi kameradan, yükləmə qıfından və boşaltma lotokundan ibarətdir
- ☐ qaynaq edilmiş çərçivədən və ya yuma seksiyasına tərəf meyilli dibi olan vannadan ibarətdir
- ☒ yükləmə qabı ilə birlikdə olan slindrik alminium gövdədən ibarətdir
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir

130 MC12-15 tipli üyütmə mexanizimində üyüdülmə dərəcəsi nədən asılıdır

- ☐ mexanizmin gücündən
- ☒ işçi üzvlərin üyütmə səthləri arasındakı boşluqdan asılıdır
- ☐ mexanizmin məhsuldrığından
- ☐ mexanizmin növündən
- ☐ sürtgəc daşların dişlərinin sayından

131 MC12-15 tipli üyütmə mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin ölçüləri necə dəyişir

- ☐ artır
- ☐ qısılır
- ☐ enlənir
- ☐ uzanır
- ☒ kiçilir

132 MC12-15 tipli üyütmə mexanizimində xırdalanma dərəcəsinin artırılmasını nə təmin edir

- ☐ mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişləri qısılır
- ☒ mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin ölçüləri kiçilir, sayı artır
- ☐ mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin ölçüləri qısılır, sayı azalır
- ☐ mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişləri uzanır
- ☐ mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin sayı azalır

133 MC12-15 tipli üyütmə mexanizimində xırdalanmış məhsulun fasiləsiz nəql olunmasını nə təmin edir

- ☐ mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin sayı azalır
- ☐ mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin ölçüləri qısılır, sayı azalır
- ☒ mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin ölçüləri kiçilir, sayı artır
- ☐ mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişləri qısılır
- ☐ mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişləri uzanır

134 MC12-15 tipli üyütmə mexanizimi hansı tip intiqalın köməyi ilə hərəkətə gətirilir

- ☐ UMM tipli

- ☐ P1,1-0,6 tipli
- ☒ PM-1,1 tipli
- ☐ MC2-70 tipli
- ☐ P-II tipli

135 PM-1,1 tipli intiqalın köməyi ilə hansı üyütmə mexanizim hərəkətə gətirilir

- ☒ MC12-15 tipli
- ☐ MC17-40 tipli
- ☐ MC17-40 tipli
- ☐ MC4-7-8-20 tipli
- ☐ UMM tipli

136 MİP-II-1 tipli üyütmə mexanizimi hansı hissələrdən ibarətdir

- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir
- ☐ yükləmə qabı ilə birlikdə olan slindrik alminium gövdədən ibarətdir
- ☐ slindrik formalı işçi kameradan, yükləmə qıfından və boşaltma lotokundan ibarətdir
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- ☒ gövdədən, qapaqdan, barabandan və sürtgəc diskdən ibarətdir

137 Gövdədən, qapaqdan, barabandan və sürtgəc diskdən ibarət olan üyütmə mexanizimi hansıdır

- ☐ MC12-15 tipli
- ☐ KA tipli
- ☐ MC17-40 tipli
- ☐ MC4-7-8-20 tipli
- ☒ MİP-II-1 tipli

138 Yükləmə qabı ilə birlikdə olan slindrik alminium gövdədən ibarətdir olan üyütmə mexanizimi hansıdır

- ☐ MC17-40 tipli
- ☐ MİP-II-1 tipli
- ☐ KA tipli
- ☐ MC4-7-8-20 tipli
- ☒ MC12-15 tipli

139

- ☐ valcıqların çevrəvi sürəti
- ☐ məhsulun səth üzrə tökülmə qalınlığını nəzərə alan əmsal 07#02
- ☐ məhsulun həcmi kütləsi
- ☒ valcıqlar arasındakı məsafə
- ☐ valcığın uzunluğu

140

- ☒ məhsulun həcmi kütləsi
- ☐ valcığın uzunluğu
- ☐ məhsulun səth üzrə tökülmə qalınlığını nəzərə alan əmsal
- ☐ valcıqların çevrəvi sürəti
- ☐ valcıqlar arasındakı məsafə

141

- ☐ valcığın uzunluğu
- ☐ valcıqların çevrəvi sürəti
- ☐ valcıqlar arasındakı məsafə

- ☒ məhsulun səth üzrə tökülmə qalınlığını nəzərə alan əmsal
- ☐ məhsulun həcmi kütləsi

142

- ☐ valcığın uzunluğu
- ☐ valcıqların çevrəvi sürəti
- ☐ valcıqlar arasındakı məsafə
- ☒ sürüşmə əmsalıdır
- ☐ məhsulun həcmi kütləsi

143 İşçi üzvi konuslu olan üyütmə maşınlarının elektrik mühərrikinin tələb olunan gücü aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

☐

144 İşçi üzvi diskli olan üyütmə maşınlarının elektrik mühərrikinin tələb olunan gücü aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

☐

145

- ☒ MC12-40 tipli
- ☐ MMU-2000 tipli
- ☐ MMB-2000 tipli
- ☐ MPU 700 tipli
- ☐ MMU-1000 tipli

146 MUK-60 tipli üyütmə maşınlarının məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

☐

147 İşçi üzvi vərdənə şəkilli olan üyütmə maşınlarının elektrik mühərrikinin tələb olunan gücü aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

☐

148

- ☒ güc ehtiyatı əmsalıdır
- ☐ valcıqlar arasındakı məsafə
- ☐ güc ehtiyatı əmsalıdır
- ☐ sürüşmə əmsalıdır
- ☐ məhsulun həcmi kütləsi

149

- ☐ güc ehtiyatı əmsalıdır
- ☐ valcıqların çevrəvi sürəti
- ☐ valcıqlar arasındakı məsafə
- ☒ mexanizmin f.i.ə.
- ☐ məhsulun həcmi kütləsi

150

- ☐ əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti
- ☐ tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti
- ☒ valcığın işçi uzunluğu
- ☐ sürtünmə əmsalı
- ☐ səthin normal reaksiya qüvvəsi

151

- ☐ əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti
- ☒ tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti

- ☐ valcığın işçi uzunluğu
- ☐ sürtünmə əmsalı
- ☐ səthin normal reaksiya qüvvəsi

152

- ☒ səthin normal reaksiya qüvvəsi
- ☐ əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti
- ☐ sürtünmə əmsalı
- ☐ tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti
- ☐ valcığın işçi uzunluğu

153

- ☐ səthin normal reaksiya qüvvəsi
- ☐ tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti
- ☐ valcığın işçi uzunluğu
- ☐ əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti
- ☒ sürtünmə əmsalı

154

- ☐ əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti
- ☐ tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti
- ☐ valcığın işçi uzunluğu
- ☐ sürtünmə əmsalı
- ☒ yavaş fırlanan valcıqların sürətidir

155 MC12-15 tipli üyütmə mexanizimində xırdalanma prosesi necə həyata keçirilir

- ☒ sıxılma və sürüşmə ilə
- ☐ yumaqla və sürtülməklə
- ☐ ələmə və zərbə ilə
- ☐ çeşidləməklə
- ☐ kalibrləməklə

156

- ☒ valcığın uzunluğu
- ☐ valcıqların çevrəvi sürəti
- ☐ valcıqlar arasındakı məsafə
- ☐ məhsulun səth üzrə tökülmə qalınlığını nəzərə alan əmsal
- ☐ məhsulun həcmi kütləsi

157 MİP-II-1 tipli üyütmə mexanizimi hansı tip intiqalın köməyi ilə hərəkətə gətirilir?

- ☐ PM-1,1 tipli
- ☒ P-II tipli
- ☐ P1,1-0,6 tipli
- ☐ MC2-70 tipli
- ☐ UMM tipli

158 P-II tipli intiqalın köməyi ilə hansı üyütmə mexanizim hərəkətə gətirilir

- ☐ MC17-40 tipli
- ☒ MİP-II-1
- ☐ KA tipli
- ☐ MC4-7-8-20 tipli
- ☐ MC12-15 tipli

159 İşçi üzləri konulu olan üyütmə mexanizimi hansıdır

- ☐ MC17-40 tipli
- ☐ P-0,6-1,1 tipli
- ☐ KA tipli
- ☐ MC4-7-8-20 tipli
- ☒ MC12-15 tipli

160 Karbonlu poladlardan avadanlıqların hansı hissələrin hazırlanmasında istifadə edilir?

- ☒ kompressorların
- ☐ vintlərin
- ☐ çarxların
- ☐ qapaqların
- ☐ pəncərələrin

161 Kompresorların hazırlanmasında hansı materialdan istifadə edilir

- ☒ karbonlu poladdan
- ☐ sulfidli dəmirdən
- ☐ misdən
- ☐ alminiumdan
- ☐ anhidridən

162 Qida mehsulları istehsal edən masınların hazırlanmasında hansı əlvan metallardan istifadə olunur

- ☒ alminium və mis
- ☐ alminium və polad
- ☐ polad və mis
- ☐ çuqun və mis
- ☐ çuqun və polad

163 Alminium hansı xüsusiyyətə malikdir

- ☒ aşağı sıxlığa malikdir
- ☐ plastikdir
- ☐ istiliyi keçirmir
- ☐ yüngüldür
- ☐ kövrəkdir

164 Aparatların hazırlanmasında hansı markalı alminiumdan istifadə olunur

- ☐ A22, AP3
- ☐ L2; L3
- ☒ A00; A0
- ☐ M2, M3
- ☐ CT1,CT2

165 A00 və A0 markalı aliminumdan nəyin hazırlanmasında istifadə olunur

- ☐ məftillərin
- ☒ aparatların
- ☐ maşınların
- ☐ kompressorların
- ☐ nasosların

166 Mis hansı xüsusiyyətlərə malikdir

- ☐ aşağı sıxlığa malikdir
- ☒ yaxşı uzanır
- ☐ kövrəkdir
- ☐ plastikdir
- ☐ yüngüldür

167 Qida sənayesində hansı mənşəli qeyri metallardan istifadə edilir

- ☐ dəmir və ağac
- ☐ polad və əlvan metallar
- ☐ ağac və polad
- ☐ əlvan metallar
- ☒ üzvi və qeyri-üzvi materiallar

168 Aparatların hazırlanmasında adətən hansı materialdan istifadə edilir

- ☐ manqandan
- ☐ civədən
- ☒ poladdan
- ☐ ağacdən
- ☐ sinkdən

169 Qida məhsulunu aparatlara vermək üçün həcməlin hazırlanmasında qeyri-üzvi mənşəli hansı materialdan istifadə olunur

- ☒ polietilen
- ☐ polisulfon
- ☐ polikarbonat
- ☐ şüşə
- ☐ poliamid

170 Maşın və aparatlara olan tələbat hansıdır?

- ☒ az enerji və az material sərfi olmalıdır
- ☐ rəngi qara olmalı
- ☐ yüngül olmalı
- ☐ yağ ilə işləməli
- ☐ su ilə işləməli olmalı

171 Aşağıda göstərilənlərdən hansı mexaniki etibarlılığı xarakterizə edir

- ☐ su keçirməzliyi
- ☐ elektrikliyi
- ☒ davamlılığı
- ☐ hamısı
- ☐ enerji az sərfi

172 Aşağıda göstərilənlərdən hansı aparatların konstruktiv təkmilləşməsini xarakterizə edir?

- ☐ davamlılığı
- ☒ yüksək faydalı iş əmsalı
- ☐ uzunömürlülüğü
- ☐ kəmetiklik

☐ möhkəmlilik

173 Maşınların hazırlanmasında adətən hansı materialdan istifadə edilir

- ☐ manqandan
- ☐ civədən
- ☒ poladdan
- ☐ ağacdən
- ☐ sinkdən

174 Bərk yanacaqla qızdırılan aparatların istilik balansı aşağıdakı hansı tənliklə ifadə edilmişdir?

☐

175 Qazla qızdırılan aparatların istilik balansı aşağıdakı hansı tənliklə ifadə edilmişdir?

☒

176 Elektriklə qızdırılan aparatların istilik balansı aşağıdakı hansı tənliklə ifadə edilmişdir?

☐

177 Buxarla qızdırılan aparatların istilik balansı aşağıdakı hansı tənliklə ifadə edilmişdir

☐

178 İstilik mübadiləsi aparatlarının istilikötürmə səthi hansı düsturla hesablanır?

☐

179 İctimai iaşə müəssisələrində ixtisaslaşdırılmış avadanlıqlara hansılar bölünür

- ☐ xırdalam avadanlıqları
- ☐ bişirmə avadanlıqları
- ☐ qızartma avadanlıqları
- ☐ qarışdırma avadanlıqları
- ☒ bişirmə, qızartma, köməkçi avadanlıqlar

180 İstilik aparatları təyinatından asılı olmayaraq hansı hissələrdən ibarətdir

- ☐ nəzarət-ölçü cihazlarından
- ☐ gövdədən, işçi kameradan
- ☒ işçi kamera, qızdırma qurğusu, gövdə, istilik izolyasiyası, örtük, nəzarət-ölçü cihazlarından
- ☐ örtük hissədən
- ☐ istilik izolyasiyasından

181 İstilik izolyasiyası nə üçün nəzərdə tutulur?

- ☐ işçi kamerasını işə salmaq üçün
- ☒ istiliyin ətraf mühitə itgisinin azaldılması və yanmadan mühafizəsi üçün
- ☐ qovşaq və hissələri quraşdırmaq üçün
- ☐ qızdırıcı qurğunu işə salmaq üçün
- ☐ işçi kamerasının soyudulması üçün

182 Metal müqaviməti olan elektrik qızdırıcı elementlər quruluşa görə neçə qrupa bölünürlər?

- ☒ 3
- ☐ 5
- ☐ 8
- ☐ 9
- ☐ 4

183 İstilik aparatlarının işçi kamerasında hansı proses aparılır?

- ☐ kimyəvi proses
- ☐ fiziki proses
- ☒ isti emal prosesi
- ☐ kolloid proses
- ☐ biokimyəvi proses

184 İstilik aparatları hansı hissələrdən ibarətdir?

- ☐ yükləmə qabı ilə birlikdə olan slindrik alminium gövdəsindən ibarətdir
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində yükləmə seksiyasından ibarətdir
- ☒ işçi kameradan, qızdırma qurğusundan, gövdədən, istilik izolyasiyasından, örtükdən və nəzarət-ölçü cihazlarından
- ☐ tökmə gövdədən, yükləmə bunkerindən, işçi valdan və dəyişdirilən disklərdən ibarətdir
- ☐ intiqal hissədən, dəyişdirilən işlək üzvlərdən və yükləmə qurğusundan ibarətdir

185 İstilik aparatlarında gövdə hansı əməliyyatı yerinə yetirir?

- ☐ aparatların işə qoşulmasını yoxlamaq üçün
- ☐ intiqalı qoşmaq üçün
- ☐ matreialı zədədən qorumaq üçün
- ☐ aparatların dayandırılmasını üçün
- ☒ bütün qovşaq və hissələri quraşdırmaq üçün

186 Enerji mənbəyinin növündən asılı olaraq tətbiq olunan istilik avadanlıqları neçə qrupa bölünür?

- ☐ 9
- ☐ 3
- ☒ 4
- ☐ 5
- ☐ 2

187 Aşağıda göstərilənlərdən hansı istilik avadanlıqlarına aiddir?

- ☐ üyütmə avadanlıqları
- ☐ xırdalama avadanlıqları
- ☒ qaz , bərk və maye yanacaqla işləyən apartalar
- ☐ ələmə avadanlıqları
- ☐ yuma avadanlıqları

188 İstilik aparatlarında ölçü-nəzarət cihazlarına nələr daxildir

- ☐ barometr
- ☒ klapan, trubin, ikiqat qoruyucu klapan, manometr, boşaltma kranı,
- ☐ manometr
- ☐ voltmetr
- ☐ klapan, turbin

189 İstilik aparatlarında klapanlar nəyə aiddir?

- ☒ ölçü-nəzarət cihazlarına
- ☐ qızdırılma qurğusuna
- ☐ gövdəyə
- ☐ işçi kameraya
- ☐ istilik izolyasiyasına

190 İstilik aparatlarında manometr nəyə aiddir?

- ☐ gövdəyə
- ☒ ölçü-nəzarət cihazlarına
- ☐ istilik izolyasiyasına
- ☐ işçi kameraya
- ☐ qızdırma qurğusuna

191 Bişirmə avadnlıqlarına hansılar aiddir?

- ☐ frütyerlər
- ☐ avtoklav, izolyasiya
- ☐ vakum qazanlar
- ☐ tavalər
- ☒ qazan, avtoklav, vakum aparatlar

192 İstilik avadanlıqları qızdırma üsulundan asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- ☐ 8
- ☐ 11
- ☐ 5
- ☒ 2
- ☐ 18

193

- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☒ bıçağın orta radiusu
- ☐ məhsulun orta doqranılma qalınlığı
- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların radiusu

194

- ☒ bıçaqların miqdarı
- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- ☐ bıçağın orta radiusu
- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı

195

- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☐ bıçağın orta radiusu f.i.ə.
- ☐ məhsulun doqranılma qalınlığı f.i.ə.
- ☒ ötürücü mexanizmin f. i. ə.

196 Aşağıdakılardan hansılar çörək doqrayan maşınlara aiddir?

- ☐ MUM-500
- ☐ MOK-250
- ☐ YMM-400
- ☐ MC12-15
- ☒ MPX-200

197 MPX-200 tipli maşın hansılara aiddir?

- ☐ çalma-qarışdırma mexanizmlərinə

- ☐ xəmir yoğurman maşınlara
- ☒ çörək doğrayan maşınlara
- ☐ yuma maşınlarına
- ☐ universal qənnadı maşınlarına

198

- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☒ bıçaqların miqdarı
- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
- ☐ bıçağın orta radiusu

199 MPO50-200 tipli diskli tərəvəzdoğrayanda məhsulun tərpənməməzliyi nə hesabına həyata keçirilir?

- ☐ dayaq diskinin yerləşmə müstəvisi hesabına
- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvə hesabına
- ☐ dayaq diskinin bucaq sürəti hesabına
- ☐ diskin arasındakı pazlanma bucağının hesabına
- ☒ itələyici ilə məhsulu dayaq diskinə sıxmaqla

200 MPO400-1000 tipli diskli tərəvəzdoğrayanda məhsulun tərpənməməzliyi nə hesabına həyata keçirilir?

- ☐ bunkerin maili vint səthi ilə dayaq diski arasındakı pazlanma bucağının hesabına
- ☒ itələyici ilə məhsulu dayaq diskinə sıxmaqla
- ☐ dayaq diskinin bucaq sürəti hesabına
- ☐ dayaq diskinin yerləşmə müstəvisi hesabına
- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvə hesabına

201 Konstruktiv tərtibatına görə MPO-400-1000 tipli tərəvəzdoğrayan hansı maşınlara aiddir

- ☐ diyircəkli maşınlara
- ☐ diskil maşınlara
- ☒ rotorlu maşınlara
- ☐ puanson maşınlara
- ☐ vərdənli maşınlar

202 Konstruktiv tərtibatına görə rotorlu tərəvəzdoğrayan maşınlara hansı aiddir

- ☒ MPO-400-1000 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- ☐ UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşın

203 MPO-400-1000 tipli rotorlu tərəvəzdoğrayan maşının başqa tərəvəzdoğrayan maşınlardan fərqi nədir?

- ☐ maşının qüvvəsi
- ☐ bıçağın qalınlığı
- ☐ maşının rəngi
- ☐ maşının çəkisi
- ☒ bıçağın tərpənməz qalması

- 204 ☐ qabların kameradan boşaldılması sürəti
☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
☒ yarıqdan keçən məhsul hissələrinin sürəti
☐ məhsulun doğranılma qalınlığı
☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı

- 205 ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
☐ qabların kameradan boşaldılması sürəti
☐ məhsulun doğranılma qalınlığı
☒ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi
☐ yarıqdan keçən məhsul hissələrinin sürəti

- 206 ☒ məhsulun həcmi kütləsidir
☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi
☐ yarıqdan keçən məhsul hissələrinin sürəti
☐ məhsulun doğranılma qalınlığı
☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı

- 207 ☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi
☐ məhsulun doğranılma əmsalı
☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
☒ işlək kameranın yan səthinin sahəsindən istifadə etmə əmsalı
☐ məhsulun həcmi kütləsidir

208 Rotorlu tərəvəzdoğrayan maşınların işlək kameranın yan səthinin sahəsindən istifadə etmə əmsalı nədən asılıdır?

- ☐ məhsulun həcmi kütləsindən
☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsindən
☒ lopastların miqdarından
☐ məhsulun doğranılma əmsalından
☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarından

- 209 ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
☒ məhsulun doğranılması üçün sərf olunan güc
☐ bıçaqların miqdarı
☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı

- 210 ☒ sürtünmə qüvvəsini aradan qaldıran güc
☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
☐ məhsulun doğranılması üçün sərf olunan güc
☐ bıçaqların miqdarı
☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı

- 211 ☒ bıçaq çərçivəsinin sahəsi
☐ işlək kameranın yan səthinin sahəsi
☐ məhsulun doğranılma əmsalı
☐ məhsulun həcmi kütləsidir
☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi

212

- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi
- ☒ bıçaq çərçivəsindən məhsulun keçmə sürəti
- ☐ məhsulun doğranılma sürəti
- ☐ bıçaq çərçivəsinin sahəsi

213

- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☒ bıçaq çərçivəsinin kəsici tiyələri ilə məhsulun kəsilmə qüvvəsi
- ☐ bıçaqların miqdarı
- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı

214

- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☐ bıçaqların miqdarı
- ☒ bıçaq çərçivəsinin bıçağı ilə məhsul arasındakı sürtünmə qüvvəsidir
- ☐ bıçaq çərçivəsinin kəsici tiyələri ilə məhsulun kəsilmə qüvvəsi
- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası

215 MC18-160 tipli tərəvəzdoğrayanda hansı mexanizimdən istifadə edilir

- ☐ keçirici mexanizimdən
- ☐ icraçı mexanizimdən
- ☐ hərəkət mexanizimdən
- ☐ sonsuzvint ötürməsindən
- ☒ konuslu dişli çarx ötürməsindən

216

- ☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi
- ☐ məhsulun doğranılma əmsalı
- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ bıçaq çərçivəsinin sahəsi
- ☒ yükləmə bunkerinin həcmidir

217

- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☒ bunkerin həcmnin doldurulması əmsalıdır
- ☐ yükləmə bunkerinin həcmidir
- ☐ məhsulun doğranılma əmsalı
- ☐ bıçaq çərçivəsinin sahəsi

218

- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- ☒ fırlanan bıçaqla məhsulun kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☐ bıçaqların miqdarı
- ☐ bıçaq çərçivəsinin kəsici tiyələri ilə məhsulun kəsilmə qüvvəsi

219

- ☒ yükləmə bunkerinin həcmidir
- ☐ bıçaq çərçivəsinin sahəsi
- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ məhsulun doğranılma əmsalı

☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi

220

- ☒ bunkerin həcmnin doldurulması əmsalıdır
- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ məhsulun doğranılma əmsalı
- ☐ bıçaq çərçivəsinin sahəsi
- ☐ yükləmə bunkerinin əmsalıdır

221

- ☐ məhsulun doğranılma əmsalı
- ☐ bunkerin həcmnin doldurulması əmsalıdır
- ☐ yükləmə bunkerinin həcmidir
- ☒ məhsulun yükləmə müddətidir
- ☐ bıçaq çərçivəsinin sahəsi

222

- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☒ fırlanan bıçaqla məhsulun kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- ☐ bıçaqların miqdarı
- ☐ bıçaq çərçivəsinin kəsici tiyələri ilə məhsulun kəsilmə qüvvəsi

223

- ☐ hərəkətsiz bıçaqların miqdarı
- ☐ bıçaq çərçivəsinin kəsici tiyələri ilə məhsulun kəsilmə qüvvəsi
- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- ☒ məhsulun bıçaq toru vasitəsilə kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- ☐ fırlanan bıçaqların miqdarı

224 723-10M tipli diskli tərəvəzdoğrayanın iş prinsipi hansı tərəvəzdoğrayanların iş prinsipinə oxşardır

- ☐ MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşının
- ☐ MPOB -160 tipli və MPO-400-1000 tipli tərəvəzdoğrayan maşınların
- ☐ MPO-400-1000 tipli və MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşınların
- ☐ UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşının
- ☒ MC 10-160 tipli və MPO 50-200 tipli tərəvəzdoğrayan maşınların

225 Konstruktiv tərtibatına görə UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan hansı maşınlara aiddir?

- ☐ vərdənli maşınlar
- ☐ puanson maşınlar
- ☒ diskli maşınlar
- ☐ diyircəkli maşınlar
- ☐ rotorlu maşınlar

226 UMM-10 tipli diskli tərəvəzdoğrayan hansı universal mətbəx maşınlarına qoşulur?

- ☐ P1-0,6-1,1
- ☒ UMM-Pp və UMM-Pc
- ☐ MC19-1400
- ☐ P-II və P1-0,6-1,1
- ☐ MC 2-70 və MC19-1400

227 UMM-10 tipli diskli tərəvəzdoğrayanın iş prinsipi hansı tərəvəzdoğrayanın iş prinsipinə oxşardır?

- ☐ UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşının
- ☐ MPO-400-1000 tipli tərəvəzdoğrayan maşının
- ☐ MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşının
- ☐ MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşının
- ☒ MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşının

228 Diskli tərəvəzdoğrayan maşınlarda doğranılma keyfiyyətinə təsir edən əsas amil hansıdır?

- ☐ məhsulun bərk olması
- ☒ məhsulun tərpənməməzlik şərtidir
- ☐ məhsulun qalın olmaması
- ☐ məhsulun tərəvəz olması
- ☐ məhsulun ölçüsünün kiçik olması

229 UMM-10 tipli diskli tərəvəzdoğrayanda məhsulun tərpənməməzliyi nə hesabına həyata keçirilir

- ☐ dayaq diskinin bucaq sürəti hesabına
- ☐ maşının məhsuldarlığı hesabına
- ☐ maşının gücü hesabına
- ☐ dayaq diskinin yerləşmə müstəvisi hesabına
- ☒ bunkerin maili vint səthi ilə dayaq diski arasındakı pazlanma bucağının hesabına

230 MC10-160 tipli diskli tərəvəzdoğrayanda məhsulun tərpənməməzliyi nə hesabına həyata keçirilir

- ☐ dayaq diskinin bucaq sürəti hesabına
- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvə hesabına
- ☐ maşının gücü hesabına
- ☐ dayaq diskinin yerləşmə müstəvisi hesabına
- ☒ bunkerin maili vint səthi ilə dayaq diski arasındakı pazlanma bucağının hesabına

231 732-10M tipli diskli tərəvəzdoğrayanda məhsulun tərpənməməzliyi nə hesabına həyata keçirilir

- ☐ dayaq diskinin bucaq sürəti hesabına
- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvə hesabına
- ☐ maşının gücü hesabına
- ☐ dayaq diskinin yerləşmə müstəvisi hesabına
- ☒ bunkerin maili vint səthi ilə dayaq diski arasındakı pazlanma bucağının hesabına

232

- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- ☐ bıçaq çərçivəsinin kəsici tiyələri ilə məhsulun kəsilmə qüvvəsi
- ☐ fırlanan bıçaqla məhsulun kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- ☐ bıçaqların miqdarı
- ☒ məhsulun bıçaq toru vasitəsilə kəsilməsi üçün tələb olunan güc

233 MC18-160 tipli kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan mexanizmin məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?



234

- ☒ bıçaq çərçivəsinin sahəsi
- ☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi
- ☐ işlək kameranın yan səthinin sahəsi
- ☐ məhsulun doğranılma sahəsi
- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir

- 235 ☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi
☒ bıçaq çərçivəsindən məhsulun keçmə sürəti
☐ bıçaq çərçivəsinin sürətidir
☐ məhsulun həcmi kütləsidir
☐ məhsulun doğranılma sürəti
- 236 ☐ bıçaq çərçivəsinin sürətidir
☐ bıçaq çərçivəsindən məhsulun keçmə sürəti
☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi
☒ məhsulun sıxlığıdır
☐ məhsulun doğranılma sürəti
- 237 ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
☒ bıçaq çərçivəsinin kəsici tiyələri ilə məhsulun kəsilmə qüvvəsi
☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
☐ bıçaqların miqdarı
- 238 ☒ bıçaq çərçivəsinin bıçağı ilə məhsul arasındakı sürtünmə qüvvəsidir
☐ bıçaq çərçivəsinin kəsici tiyələri ilə məhsulun kəsilmə qüvvəsi
☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
☐ bıçaqların miqdarı
☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- 239 ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
☒ yarıqdan keçən məhsul hissələrinin sürəti
☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
☐ məhsulun doğranılma qalınlığı
☐ qabların kameradan boşaldılması sürəti
- 240 ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
☐ yarıqdan keçən məhsul hissələrinin sürəti
☒ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi
☐ məhsulun doğranılma qalınlığı
☐ qabların kameradan boşaldılması sürəti
- 241 ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
☐ yarıqdan keçən məhsul hissələrinin sürəti
☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi
☐ məhsulun doğranılma qalınlığı
☒ məhsulun həcmi kütləsidir
- 242 ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
☒ işlək kameranın yan səthinin sahəsindən istifadəetmə əmsalı
☐ doğranılmış məhsul hissələri çıxan yarığın sahəsi
☐ məhsulun doğranılma əmsalı
☐ məhsulun həcmi kütləsidir
- 243

- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
- ☒ məhsulun doğranılması üçün sərf olunan güc
- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☐ bıçaqların miqdarı
- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası

244

- ☒ sürtünmə qüvvəsini aradan qaldıran güc
- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
- ☐ bıçaqların miqdarı
- ☐ məhsulun doğranılması üçün sərf olunan güc

245

- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
- ☒ dayaq diskinin işlək sahəsidir
- ☐ məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☐ məhsulun doğranılma qalınlığı
- ☐ qabların kameradan boşaldılması müddəti

246

- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
- ☐ dayaq diskinin işlək vəcmi
- ☒ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☐ məhsulun doğranılma sürətini
- ☐ qabların kameradan boşaldılması sürətini

247

- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş qabların miqdarı
- ☐ dayaq diskinin işlək sahəsidir
- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☐ məhsulun doğranılma qalınlığı
- ☒ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası

248

- ☒ bıçaqla birlikdə dayaq diskinin bucaq sürəti
- ☐ bıçağın orta sürəti
- ☐ diskin səthinə perpendikulyar istiqamətdə məhsulun orta hərəkət sürəti
- ☐ məhsulun doğranılma sürəti
- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası

249 Xırdalanma dərəcəsinin ədədi qiyməti aşağıdakı hansı ifadə ilə təyin olunur



250 MC12-40 tipli mexanizimdə məhsul hissəciyinin xırdalanma zonasına düşməsi üçün aşağıdakı hansı şərt ödənməlidir



251 Üyütmə maşınlarının məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır



252 MC12-15 tipli üyütmə maşınlarının məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır



253 Üyütmə maşınlarında basıb əzməklə məhsulun dağılmasına sərf olunan güc aşağıdakı hansı ifadə ilə hesablanır

☐ 254 Üyütmə maşınlarında məhsulun sürtülməsi zamanı dağılmasına sərf olunan güc aşağıdakı hansı ifadə ilə hesablanır

- 255
- ☒ əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti
 - ☐ tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti
 - ☐ valcığın işçi uzunluğu
 - ☐ sürtünmə əmsali
 - ☐ səthin normal reaksiya qüvvəsi

256 MUK-60 tipli üyüdücü maşının məhsuldarlığını təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur?

☐ 257 Sektorlu barabanlı dozatorların məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır?

☒ 258 Barabanlı dozalaşdırıcı maşının elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır?

☒ 259 MFK-2240 tipli formalaşdırma maşının məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır?

☐ 260 MFK-2240 tipli formalaşdırma maşının elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır?

☐ 261 Barabanlı dozatorların məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır?

☐ 262 Emal müəssisələrində ət qiyməsindən hazırlanmış məmulatların formalaşdırılması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir?

- ☐ UMM-10 tipli maşın
- ☒ MFK-2240 tipli maşın
- ☐ MC 10-160 tipli maşın
- ☐ MPO-400-1000 tipli maşın
- ☐ MC28-100 tipli maşın

263 Emal müəssisələrində balıq qiyməsindən hazırlanmış məmulatların formalaşdırılması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir?

- ☐ UMM-10 tipli maşın
- ☒ MFK-2240 tipli maşın
- ☐ MC 10-160 tipli maşın
- ☐ MPO-400-1000 tipli maşın
- ☐ MC28-100 tipli maşın

264 İaşə müəssisələrində balıq qiyməsindən hazırlanmış məmulatların formalaşdırılması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir?

- ☐ MPO-400-1000 tipli maşın
- ☐ MC 10-160 tipli maşın
- ☐ UMM-10 tipli maşın
- ☐ MC28-100 tipli maşın

☒ MFK-2240 tipli maşın

265 İaşə və emal müəssisələrində kartof qiyməsindən hazırlanmış məmulatların formalaşdırılması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir?

- ☐ UMM-10 tipli maşın
- ☐ MC 10-160 tipli maşın
- ☒ MFK-2240 tipli maşın
- ☐ MPO-400-1000 tipli maşın
- ☐ MC28-100 tipli maşın

266 MFK-2240 tipli maşından nə üçün istifadə olunur?

- ☐ qiymə qarışdırmaq üçün
- ☐ kofe üyütmək üçün
- ☐ ətçəkmək üçün
- ☐ tərəvəz doğramaq üçün
- ☒ kartof qiyməsindən hazırlanmış məmulatların formalaşdırılması üçün

267 Titrəyən dozatorlarda rəqslərin sayı nə qədərdir?

- ☐ 100
- ☐ 1000
- ☒ 1500-3000
- ☐ 1200
- ☐ 300-800

268 Titrəyən dozatorlarda amplituda nə qədərdir?

- ☒ 1-3mm
- ☐ 9mm
- ☐ 5mm
- ☐ 7-9mm
- ☐ 4-7mm

269 ətçəkən maşınların elektrik mühərrikinin gücü hansı düsturla hesablanır

☐

270 ətçəkən maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?

☐

271 ətyumşaldan maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?

☐

272 MC19-1400 tipli ətyumşaldan maşının məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?

☒

273 MPP-II-1 tipli ətyumşaldan maşının məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?

☐

274 ətyumşaldan maşınların elektrik mühərrikinin gücü hansı düsturla hesablanır?

☐

275 Sousların hazırlanması üçün tutumu neçə litr olan aparatlar nəzərdə tutulmuşdur?

- ☐ 350 l

- ☐ 280 l çox
- ☐ 110 l
- ☒ 100 l az
- ☐ 110 l çox

276 CHƏ - 0,5 tipli aparat hansılara aiddir?

- ☐ presləmə maşınlarına
- ☐ xırdalayıcılara
- ☒ elektrik tavalarına
- ☐ su qızdırıcılara
- ☐ yuma maşınlarına

277 İctimai iaşədə elektrik tavalarına hansılar aiddir?

- ☒ CHƏ
- ☐ MUM
- ☐ KİM
- ☐ MUM
- ☐ MOK

278 CƏCM-0,2 tipli aparatlar hansılara aiddir

- ☒ elektrik tavalarına
- ☐ presləmə avadanlıqlarına
- ☐ xırdalama avadanlıqlarına
- ☐ su qızdırıcılara
- ☐ yuma avadanlıqlarına

279 Elektrik tavalarına aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- ☐ MOK
- ☐ TTM-60
- ☐ MUM
- ☐ XP
- ☒ CƏCM-0,2

280 Qarnirlərin hazırlanması üçün tutumu neçə litr olan aparatlar nəzərdə tutulmuşdur?

- ☒ 100 l az
- ☐ 110 l çox
- ☐ 110 l
- ☐ 200 l
- ☐ 300 l

281 Birinci xörəklərin hazırlanması üçün tutumu neçə litr olan aparatlar nəzərdə tutulmuşdur?

- ☐ 110 l çox
- ☒ 100 l az
- ☐ 110 l
- ☐ 350 l
- ☐ 250 l

282 CKƏ-0,3 tipli aparat aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- ☐ xırdalama avadanlıqlarına

- ☐ yuma avadanlıqlarına
- ☐ presləmə avadanlıqlarına
- ☐ su qızdırıcılara
- ☒ elektrik tavalarına

283 KPT tipli aparat hansılara aiddir?

- ☐ yuma maşınlarına
- ☐ presləmə maşınlarına
- ☐ elektrik tavalarına
- ☐ su qızdırıcıları
- ☒ bərk yanacaq ilə işləyən bişirmə avadanlıqları

284 Qızartma avadanlıqlarına hansılar daxildir?

- ☐ xırdalama maşınları
- ☒ tava, frütyur, skat
- ☐ vakkum aparatları
- ☐ vakkum qazanları
- ☐ avtoklav

285 Fryütyer aparatlarının xüsusi məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır

☐

286 Mexaniki üsulla qarışdırma prosesində qarışdırıcılar necə hərəkət edirlər

- ☐ düzbucaq altında
- ☐ sola tərəf
- ☐ sağa tərəf
- ☒ üfüqi, maili və şaquli müstəvilərdə
- ☐ maili müstəvidə

287 Qarışdırma hansı proseslərin baş verməsi ilə həyata keçirilir?

- ☐ mexanizki proseslərin
- ☐ kimyəvi proses
- ☒ biokimyəvi və kolloid proseslərin
- ☐ fiziki proseslərin
- ☐ bioloji proseslərin

288 Qarışdırma-yoğurma avadanlıqları neçə qrupa bölünür?

- ☐ 8
- ☐ 6
- ☒ 3
- ☐ 9
- ☐ 10

289 Qarışdırma-yoğurma avadanlıqlarının əsas maşın və mexanizmləri hansıdır?

- ☐ xırdalam maşınları
- ☐ kəsmə maşınları
- ☐ çeşidləmə maşınları, kalibirləmə avadanlıqları
- ☐ ələmə və üyütmə maşınları
- ☒ qiyməqarışdırma avadanlıqları, xəmiryoğuran maşınlar, çalma maşınları

290 Emal müəssisələrində tətbiq olunan qiyməqarışdırın avadanlıqlar neçə qrupa bölünür?

- ☐ 7
- ☒ 2
- ☐ 3
- ☐ 5
- ☐ 4

291 Emal olunan kütləyə işlək üzvlərin intensiv təsirindən asılı olaraq yoğurma maşınları neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6
- ☒ 3
- ☐ 9
- ☐ 10
- ☐ 4

292 Emal müəssisələrində tətbiq olunan qiyməqarışdırın avadanlıqların hansı qruplara ayrılırlar?

- ☒ kürəkli və barabanlı
- ☐ diskli və rotorlu
- ☐ rotorlu və puanson tipli
- ☐ vərdənli və diyircəkli
- ☐ lentli və diskli

293 Kürəkli qiyməqarışdırın avadanlıqlara hansı maşınlar aiddir?

- ☐ MPO-400-1000 tipli
- ☐ MC 10-160və MPOB -160 tipli
- ☐ UMM-10 tipli
- ☒ MC8-150və MBP-II-1 tipli
- ☐ MPOB -160 vəMC25-200 tipli

294 Barabanlı qiyməqarışdırın avadanlıqlara hansı maşın aiddir

- ☒ MC25-200 tipli
- ☐ MC8-150tipli
- ☐ UMM-10 tipli
- ☐ MPOB -160 tipli
- ☐ MPO-400-1000 tipli

295 Qiyməqarışdırma maşınlarında qarışdırılma keyfiyyəti nə ilə xarakterizə olunur?

- ☐ qarışdırma dərəcəsi ilə
- ☒ məhsul kütləsinin bircinslilik dərəcəsi ilə
- ☐ xırdalanma dərəcəsi ilə
- ☐ kəsilmə dərəcəsi ilə
- ☐ ələnmə dərəcəsi ilə

296 Qiyməqarışdırın maşınlarda qarışdırma müddəti nə qədərdir

- ☐ 10-20 dəq
- ☐ 40san
- ☐ 10dəq
- ☐ 20-30 san

☒ 50-60 san

297 MC25-200 tipli qarışdırıcı mexanizmin bakına neçə kq –dan çox ərzaq tökmək olmaz?

- ☐ 12 kq
- ☐ 9kq
- ☐ 10kq
- ☐ 15kq
- ☒ 8kq

298 İşçi tsiklin stuktur quluşuna görə xəmiryoğuran maşınlar neçə qrupa bölünür?

- ☐ 9
- ☒ 2
- ☐ 3
- ☐ 5
- ☐ 8

299 Aşağıda göstərilənlərdən hansı fasiləli işləyən xəmiryoğuran maşınlar aiddir?

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

300 TMM-60M tipli maşın hansı maşınlar aiddir?

- ☒ fasiləli işləyən xəmiryoğuran maşınlarına
- ☐ xırdalama maşınlarına
- ☐ ətçəkən maşınlarına
- ☐ qiymə qarışdırıcı maşınlarına
- ☐ fasiləsiz işləyən xəmiryoğuran maşınlarına

301 KB markalı maşın nə üçün nəzərdə tutulur?

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

302 MPT-60M markalı maşın nə üçün nəzərdə tutulmuşdur?

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

303 Universal qənnadı maşınlarına hansılar aiddir?

- ☐ MRX
- ☐ MUM-500
- ☒ MKY-40
- ☐ MRTY

☐ YMM

304 MB-35M markalı maşın hansılara aiddir?

- ☐ ət çəkən maşınlara
- ☐ yuma maşınlarına
- ☒ çalma maşınlarına
- ☐ çörəkdoğrayan maşınlar
- ☐ qiyməqarışdırıcı maşınlara

305 Fasiləli işləyən qabyuma maşınlarında nasosun işləməsinə sərf olunan güc hansı düsturla hesablanır?

☐

306 MMU-1000 tipli qabyuma maşınlarını transportyorun intiqal və tarımlayıcı vallarını dayaqları hara berkidilmişdir

- ☒ yükləmə və yük boşaltma sektorlarının çərçivəsinə
- ☐ vannaya
- ☐ barabana
- ☐ idarə pultuna
- ☐ nasosa

307 Fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarının məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

☐

308 MMU-1000 tipli maşında süzgəcli bak harda yerləşmişdir

- ☐ operatorada
- ☐ idarə etmə şkafinda
- ☒ seksiya vannasının altında
- ☐ transpartyorda
- ☐ yükləmə seksiyasında

309 Duzun ələnməsi üçün neçə nömrəli ələkdən istifadə olunur

- ☐ № 3
- ☒ № 2,8
- ☐ №1,4
- ☐ №8
- ☐ №4

310 Şəkər tozunun ələnməsi üçün hansı neçə nömrəli ələkdən istifadə olunur

- ☐ № 3
- ☒ № 2,8
- ☐ №1,4
- ☐ №8
- ☐ №4

311 № 2,8 ələkdən hansı məhsulların ələnməsi üçün istifadə olunur

- ☐ un növlərinin ələnməsi üçün
- ☐ makaron növlərinin ələnməsi üçün
- ☐ xırda duz növlərinin ələnməsi üçün
- ☐ xırdalanmış yarmaların ələnməsi üçün

☒ şəkər tozunun ələnməsi üçün

312 Kalibrləmə prosesi nədir?

- ☐ çeşidləmə
- ☐ rənginə görə dənəvər məhsulların siniflərə ayrılması
- ☒ forma, ölçüsünə görə dənəvər məhsulların siniflərə ayrılması
- ☐ dənəvər məhsulların kənar qarışıqlardan ayrılması prosesi
- ☐ lçüsünə görə dənəvər məhsulların siniflərə ayrılması

313 Dənəvər məhsulların kənar qarışıqlardan ayrılması prosesi necə adlanır

- ☐ təmizləmə
- ☐ kalibrləmə
- ☒ ələmə
- ☐ xırdalam-kəsmə
- ☐ yuma

314 ələmə prosesi nədir

- ☐ ölçüsünə görə dənəvər məhsulların siniflərə ayrılması
- ☐ çeşidləmə ,forma, ölçüsünə görə dənəvər məhsulların siniflərə ayrılması
- ☒ dənəvər məhsulların kənar qarışıqlardan ayrılması prosesi
- ☐ çeşidləmə
- ☐ forma, ölçüsünə görə dənəvər məhsulların siniflərə ayrılması

315 ələyici neçə növ ələklə komplektləşdirilmişdir

- ☐ 2
- ☐ 4
- ☒ 3
- ☐ 8
- ☐ 6

316 Xırda duz növlərinin ələnməsi üçün neçə nömrəli ələkdən istifadə olunur

- ☐ №4
- ☐ № 2,8
- ☒ №1,4
- ☐ №3
- ☐ №4

317 №1,4 nömrəli ələkdən hansı məhsulların ələnməsi üçün istifadə olunur

- ☐ makaron növlərinin ələnməsi üçün
- ☐ xırdalanmış yarmaların ələnməsi üçün
- ☐ duzun ələnməsi üçün
- ☐ şəkər tozunun ələnməsi üçün
- ☒ xırda duz növlərinin ələnməsi üçün

318 Un növlərinin ələnməsi üçün neçə nömrəli ələkdən istifadə olunur

- ☐ №3
- ☐ № 2,8
- ☒ №1,4
- ☐ №8

☐ №4

319 Xırdalanmış yarmaların ələnməsi üçün neçə nömrəli ələkdən istifadə olunur

- ☐ №4
- ☐ № 2,8
- ☐ №1,4
- ☐ №8
- ☒ №4

320 №4 ələkdən hansı məhsulların ələnməsi üçün istifadə olunur

- ☐ un növlərinin ələnməsi üçün
- ☐ makaron növlərinin ələnməsi üçün
- ☐ xırda duz növlərinin ələnməsi üçün
- ☒ xırdalanmış yarmaların ələnməsi üçün
- ☐ şəkər tozunun ələnməsi üçün

321 ələklərin quruluşundan asılı olaraq ələyici maşınlar neçə qrupa bölünürlər

- ☐ 5
- ☐ 3
- ☒ 2
- ☐ 6
- ☐ 4

322 Dənəvər məhsulların keyfiyyətinə görə müxtəlif siniflərə ayrılması necə adlanır

- ☒ çeşidləmə
- ☐ forma, ölçüsünə görə dənəvər məhsulların siniflərə ayrılması
- ☐ çeşidləmə, forma, ölçüsünə görə dənəvər məhsulların siniflərə ayrılması
- ☐ dənəvər məhsulların kənar qarışıqlardan ayrılması prosesi
- ☐ [yforma, ölçüsünə görə dənəvər məhsulların siniflərə ayrılması

323

- ☐ birinci pilləli ötürücü mexanizmin
- ☐ ələyin diametri
- ☒ məhsulun ələk səthi üzrə sürüşmə əmsalındır
- ☐ ələk səthindən istifadə etmə əmsalı
- ☐ ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür

324

- ☐ birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☒ ələyin dəliklərinin ümumi sahəsidir
- ☐ məhsulun ələk səthi üzrə sürüşmə əmsalındır
- ☐ ələyə tətbiq olunan moment
- ☐ ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür

325

- ☐ birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☐ ələyin diametri
- ☒ ələk səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılması üçün sərf olunan gücdür
- ☐ qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☐ ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür

326

- ☐ birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə
- ☐ ələyin diametri
- ☐ ələk səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılması üçün sərf olunan gücdür
- ☐ qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☒ ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür

327

- ☐ birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☐ ələyin diametri
- ☐ ələk səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılması üçün sərf olunan gücdür
- ☒ qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☐ ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür

328

- ☐ birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☒ kürəciklərlə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☐ ələk səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılması üçün sərf olunan gücdür
- ☐ qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☐ ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür

329

- ☒ birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☐ kürəciklərlə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☐ ələk səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılması üçün sərf olunan gücdür
- ☐ qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☐ ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür

330

- ☐ ikinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☐ kürəciklərlə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☒ ələkdə yerləşən unun kütləsi
- ☐ qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☐ ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür

331

- ☐ ikinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☒ ələyin kütləsi
- ☐ ələkdə yerləşən unun kütləsi
- ☐ qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☐ ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür

332

- ☐ ikinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☐ ələyin kütləsi
- ☐ ələkdə yerləşən unun kütləsi
- ☐ qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☒ sərbəst düşmə təcili

333

- ☒ ələyin radiusu
- ☐ ələyin kütləsi
- ☐ ələkdə yerləşən unun kütləsi
- ☐ qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☐ sərbəst düşmə təcili

334

- ☐ ələyin kütləsi
- ☐ qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ☒ ələk səthi üzrə unun sürüşmə sürətinə əmsalıdır
- ☐ sərbəst düşmə təcili
- ☐ ələkdə yerləşən unun kütləsi

335 Müəssisələrdə texnoloji texniki məqsədlər üçün neçədərəcəli qaynadılmış sudan istifadə olunur

- ☐ 40 dərəcə
- ☒ 70 dərəcədən aşağı olmayan
- ☐ 60 dərəcə
- ☐ 50-60 dərəcə
- ☐ 60 dərəcədən aşağı olan

336 Qaynar suyun alınması üçün hansı aparatlardan istifadə olunur

- ☐ pilitələrdən
- ☐ qızartma şkafindan
- ☐ frityardan
- ☐ qızartma tavalrından
- ☒ su qaynadıcılardan və su qızdırıcılardan

337 Qazla işləyən su qızdırıcı aparatlar hansılardır

- ☐ PQS-2MA
- ☒ AГB-80, AГB-120
- ☐ ЭП-2M, ПЭСМ-4III
- ☐ ЭП-4
- ☐ PQSM-2III

338 Fasiləsiz işləyən suqaynadıcı və suqızdırıcı qurğuların işi hansı göstəricilərlə xarakterizə olunur?

- ☐ xüsusi nəmlik tutumu , nisbi nəmlik ilə
- ☐ nisbi nəmlik, temperaturla
- ☐ temperaturla
- ☐ parsial təzyiq ilə
- ☒ xüsusi məhsuldarlıq, qızma səthinin gərginliyi ilə

339 MPM-800 tipli ələyici maşının hansı hissəsində qoruyucu tor qoyulmuşdur

- ☐ bunkerin dibində
- ☐ kameranın üst hissəsində
- ☐ qidalandırıcı şnekdə
- ☐ qidalandırıcı şnekdə
- ☒ işçi orqanda

340 MPP-II-1 tipli ələyici mexanizim hansı əsas qovşaqlardan ibarətdir

- ☐ fırlanma hərəkəti edən şaquli işçi valda quraşdırılmış konuslu dişli çarxdan ibarətdir
- ☒ gövdədən, konik dişli multiplikatordan, asanlıqla sökülə bilən ələyici ələkdən və yükləmə qabından
- ☐ multiplikator intiqal valına bərkidilmiş konuslu dişli çarxdan və diyirlənmə yastıqlarından
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma qurğusu vardır
- ☐ qabı işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaq , yükləmə

341 ələyici maşınların elektrik mühərrikinin gücü hansı düsturla hesablanır?

☐ 342 ələyə tətbiq olunan moment hansı düsturla hesablanır?

☐ 343 ələkdən keçən məhsul hissəciyinin hərəkət sürəti aşağıdakı hansı düsturla hesablanır?

☒ 344 MC 8-150 tipli qiyməqarışdırən hansı universal intiqalla hərəkə gətirilir?

- ☐ P -Π- tipli
- ☐ PX-0,6 tipli
- ☒ PM-1,1 tipli
- ☐ P -Π-1 tipli
- ☐ PY-0,6 tipli

345 PM-1,1 tipli universal intiqalla hərəkə gətirilən hansı qiyməqarışdırən mexanizmdir?

- ☐ MBP-II-1 tipli
- ☒ MC 8-150 tipli
- ☐ MC 25-200 tipli
- ☐ TMM-1M tipli
- ☐ MC 4-7-8-20 tipli

346 MC 25-200 tipli qiyməqarışdırən hansı universal intiqalla hərəkə gətirilir

- ☐ P -Π tipli
- ☒ PX-0,6 tipli
- ☐ PM-1,1 tipli
- ☐ P-Π-1 tipli
- ☐ UMM-Pp tipli

347 PX-0,6 tipli universal intiqalla hərəkə gətirilən hansı qiyməqarışdırən mexanizmdir?

- ☐ MPOB-160 tipli
- ☐ MC 8-150 tipli
- ☒ MC 25-200 tipli
- ☐ TMM-1M tipli
- ☐ MC 4-7-8-20 tipli

348 MC 4-7-8-20 tipli qiyməqarışdırən hansı universal intiqalla hərəkə gətirilir

- ☐ P -II tipli
- ☐ PX-0,6 tipli
- ☐ PM-1,1 tipli
- ☒ PY-0,6 tipli
- ☐ UMM-Pp tipli

349 P -II tipli universal intiqalla hərəkə gətirilən hansı qiyməqarışdırən mexanizmdir?

- ☐ MPOB-160 tipli
- ☐ MC 8-150 tipli
- ☐ MC 25-200 tipli
- ☐ TMM-1M tipli
- ☒ MBP-II-1 tipli

350 MBP-II-1 tipli qiyməqarışdırən hansı universal intiqalla hərəkə gətirilir?

- ☒ P -II tipli
- ☐ PX-0,6 tipli
- ☐ PM-1,1 tipli
- ☐ PY-0,6 tipli
- ☐ UMM-Pp tipli

351

- ☐ şnekin fırlanma sürətidir
- ☐ bıçaq torunda dəşiklərin miqdarıdır
- ☐ birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- ☐ məhsulun sıxlığıdır
- ☒ işlək kameranın həcmidir

352

- ☒ qiymənin həcmi kütləsidir
- ☐ bıçaq torunda dəşiklərin miqdarıdır
- ☐ birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- ☐ məhsulun sıxlığıdır
- ☐ işlək kameranın həcmidir

353

- ☐ qiymənin həcmi kütləsidir
- ☒ kameranın dolma əmsalıdır
- ☐ birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- ☐ məhsulun sıxlığıdır
- ☐ işlək kameranın həcmidir

354

- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- ☐ məhsulun bıçaq toru vasitəsilə kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- ☐ qarışdırma prosesi zamanı yaranmış mqüavimətin aradan qaldırılması üçün tətbiq olunan qüvvədir
- ☐ bıçaqların miqdarı
- ☒ kəsmə mexanizmdə məhsulun kəsilməsi üçün sərf olunan güc

355 Südlü kokteyl hazırlamaq üçün hansı markalı maşınlardan istifadə edirlər

- ☒ KB
- ☐ YMM
- ☐ MUM
- ☐ MOK
- ☐ MİK-60

356 Xəmir yoğurmaq üçün hansı markalı maşınlardan istifadə edirlər?

- ☐ YMM
- ☐ MOK
- ☐ KB
- ☒ MPT-60M
- ☐ MUM

357 Aşağıdakılardan hansı xəmiryoğuran maşınlarla aiddir?

- ☐ YMM
- ☒ TMM-1M
- ☐ KB
- ☐ MPT-60M

☐ MUM

358 TMM-1M markalı maşınlar hansılara aiddir?

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

359 MKY-40 markalı maşın hansılara aiddir?

- ☐ yuma maşınlarına
- ☐ ət çəkən maşınlarına
- ☐ xəmir yoğurma maşınlarına
- ☒ universal qənnadı maşınlarına
- ☐ qiymə qarışdırma maşınlarına

360 MBP-II-1 tipli mexanizim hansılara aiddir?

- ☒ çalma-qarışdırma mexanizmlərinə
- ☐ xəmir yoğurma maşınlarına
- ☐ universal qənnadı maşınlarına
- ☐ yuma maşınlarına
- ☐ ət çəkən maşınlarına

361 Aşağıdakılardan qiymə qarışdırma maşınlarına hansılar aiddir?

- ☐ MUM-500
- ☐ MUBP
- ☒ MC 8-50
- ☐ YMM
- ☐ MRQY

362 Çalma-qarışdırma mexanizminə aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- ☐ YMM
- ☐ MC-8-50
- ☒ MBP-II-1
- ☐ MRX
- ☐ MUM-500

363 TMM-1M tipli maşınlar hansı sahələrdə istifadə edilir?

- ☐ tərəvəz yuma
- ☐ kartof təmizləmə
- ☒ çörəkbişirmə
- ☐ pendir istehsalında
- ☐ ət doğrama

364 TMM-60M tipli maşınlar hansı sahələrdə istifadə edilir?

- ☐ tərəvəz yuma
- ☒ çörəkbişirmə
- ☐ kartof təmizləmə
- ☐ pendir istehsalında

☐ ət doğrama

365 Emal müəssisələrində ət xırdalanması üçün hansı maşından istifadə edilir

- ☐ kartoftəmizləyən maşınlardan
- ☒ ətçəkən maşınlardan
- ☐ ət yumşaldan maşınlardan
- ☐ kombinə edilmiş tərəvəzdəğrayan maşınlardan
- ☐ tərəvəzdəğrayan maşınlardan

366 Emal müəssisələrində ət porsiyalarının yumşaldılması üçün hansı maşından istifadə edilir?

- ☐ tərəvəzdəğrayan maşınlardan
- ☐ ətçəkən maşınlardan
- ☒ ət yumşaldan maşınlardan
- ☐ kombinə edilmiş tərəvəzdəğrayan maşınlardan
- ☐ kartoftəmizləyən maşınlardan

367 Məhsuldarlıqdan asılı olaraq ətçəkən maşınlar neçə qrupa bölünür?

- ☐ 7
- ☒ 3
- ☐ 5
- ☐ 9
- ☐ 10

368 Məhsuldarlığı 10kq/saat olan hansı tip ətçəkən maşındır

- ☐ iaşə müəssisələri üçün
- ☐ kafe tipli
- ☐ restoran tipli
- ☐ sənaye tipli
- ☒ məişət tipli

369 Məhsuldarlığı 10-500kq/saat olan hansı tip ətçəkən maşındır

- ☐ restoran tipli
- ☒ iaşə müəssisələri üçün
- ☐ məişət tipli
- ☐ kafe tipli
- ☐ sənaye tipli

370 Məhsuldarlığı 500kq/saat olan hansı tip ətçəkən maşındır?

- ☐ restoran tipli
- ☐ iaşə müəssisələri üçün
- ☐ məişət tipli
- ☐ kafe tipli
- ☒ sənaye tipli

371 Məişət tipli ətçəkən maşınların məhsuldarlığı nə qədərdir?

- ☐ 7kq/saat
- ☐ 10-500kq/saat
- ☒ 10kq/saat
- ☐ 10-20kq/saat

☐ 500kq/saat

372 İaşə müəssisələri üçün ətçəkən maşınların məhsuldarlığı nə qədərdir

- ☐ 10kq/saat
- ☐ 10-30kq/saat
- ☐ 9kq/saat
- ☐ 500kq/saat
- ☒ 10-500kq/saat

373 Sənaye tipli ətçəkən maşınların məhsuldarlığı nə qədərdir

- ☐ 8kq/saat
- ☐ 10-500kq/saat
- ☐ 10kq/saat
- ☐ 10-40kq/saat
- ☒ 500kq/saat

374 Aşağıda verilənlərdən hansı emal müəssisələrində ətin xırdalanması üçün istifadə olunan ət çəkən maşınlara aiddir?

- ☐ MC28-100 tipli maşın
- ☐ MPOB-160 tipli maşın
- ☐ UMM-10 tipli maşın
- ☐ UMP tipli maşın
- ☒ MİM -500 tipli maşın

375 MİM-500 tipli maşın hansı maşınlara aiddir

- ☐ kalibirləmə maşınlarına
- ☐ yuma maşınlarına
- ☒ ətçəkən maşınlara
- ☐ çeşidləmə maşınlarına
- ☐ universal mətbəx avadanlıqlarına

376 MİM-500 tipli ətçəkən maşının çuqun tavasında neçə dəlik var?

- ☐ 7
- ☐ 8
- ☐ 4
- ☐ 9
- ☒ 3

377

- ☒ emal olunan tikənin uzunluğu
- ☐ bıçağın çevrəvi sürəti
- ☐ birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- ☐ eməhsulun emal zonasına verilməsi zamanı fasiləliyi nəzərə alan əmsal
- ☐ birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə sürətidir

378 Fasiləli işləyən kartoftəmizləyən maşınların nəzəri məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

☐

379 Diskli kartoftəmizləyən maşınlarda işçi kameranın həcmi hansı ifadə ilə hesablanır?

☐

380 Konuslu kartoftəmizləyən maşınlarda işçi kameranın həcmi hansı ifadə ilə hesablanır?



381 Fasiləli işləyən kartoftəmizləyən maşınların elektrik mühərrikinin gücü aşağıdakı hansı ifadə ilə hesablanır



382 Diskli kartoftəmizləyən maşınlarda məhsul kütləsinin qaldırılmasına sərf olunan güc aşağıdakı hansı ifadədə verilmişdir



383 Konuslu kartoftəmizləyən maşınlarda məhsul kütləsinin qaldırılmasına sərf olunan güc aşağıdakı hansı ifadədə verilmişdir



384 Fasiləzis işləyən kartoftəmizləyən maşınların məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır



385 Fasiləzis işləyən kartoftəmizləyən maşınların elektrik mühərrikinin gücü aşağıdakı hansı düsturla hesablanır



386 Orta emal müəssisələrində məhsulların ilk emal proseslərinin mexanizkləşdirilməsi üçün hansı mətbəx maşınlarından istifadə edilir



MS10-160



MS2-70



PU -0,6



MS18-160



MS 2-4-8-20

387 Balıq qiyməsini hazırlamaq üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər



MS10-160



MS2-70



PU -0,6



MS18-160



MS 2-4-8-20

388 Qənnadı qarışıqların çalmaq üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər



MS10-160



MS2-70



PU -0,6



MS18-160



MS 2-4-8-20

389 Sıyıq xəmirini yoğurmaq üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər



MS2-70



MS18-160



MS10-160



MS 2-4-8-20



PU -0,6

390 Kartof püresini əzmək üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☐ MS10-160
- ☐ MS2-70
- ☐ PU -0,6
- ☐ MS18-160
- ☒ MS 2-4-8-20

391 Qiymə qarışdırmaq üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☐ MS10-160
- ☐ MS2-70
- ☐ PU -0,6
- ☐ MS18-160
- ☒ MS 2-4-8-20

392 ət farşı hazırlamaq üçün P-II intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☐ MS10-160
- ☐ MS28-100
- ☐ MS19-1400
- ☐ MS18-160
- ☒ MMP II-1

393 Balıq farşı hazırlamaq üçün P-II intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☐ MS10-160
- ☐ MS28-100
- ☐ MS19-1400
- ☐ MS18-160
- ☒ MMP II-1

394 Çiy tərəvəzlərin doğranılması üçün P-II intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər?

- ☐ MVP-II-1
- ☐ MS28-100
- ☐ MS19-1400
- ☒ MOP-II-1
- ☐ MMP II-1

395 Suda bişmiş tərəvəzlərin doğranılması üçün P-II intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☐ MVP-II-1
- ☐ MS28-100
- ☐ MS19-1400
- ☒ MOP-II-1
- ☐ MMP-II-1

396 Hansı universal maşın alətləri itilənməsi üçün xüsusi qurğu ilə təchiz edilmişdir

- ☒ MKN-II
- ☐ MBP-II-1
- ☐ MRP-II-1

- ☐ MOP-II-1
- ☐ MMP II-1

397 MKN -II tipli universal mətbəx maşınında qəhvənin üyüdülməsi üçün hansı dəyişdirilən mexanizmdən istifadə edilir

- ☒ MKK-120
- ☐ MKR-25
- ☐ MKM -82
- ☐ MKJ-250
- ☐ MKF-270

398 MKN –II-tipli universal mətbəx maşınında çiy tərəvəzlərin doğranılması üçün hansı dəyişdirilən mexanizmdən istifadə edilir

- ☐ MKF-270
- ☐ MKM -82
- ☒ MKJ-250
- ☐ MKK-120
- ☐ MKR-25

399 MKN –II tipli universal mətbəx maşınında kolbasanın doğranılması üçün hansı dəyişdirilən mexanizmdən istifadə edilir

- ☒ MKU-250
- ☐ MKR-25
- ☐ MKM -82
- ☐ MKU-250
- ☐ MKF-270

400 MKN –II tipli universal mətbəx maşınında çörəyin doğranılması üçün hansı dəyişdirilən mexanizmdən istifadə edilir

- ☐ MKJ-250
- ☐ MKR-25
- ☐ MKM -82
- ☒ MKU-250
- ☐ MKF-270

401 MKN –II tipli universal mətbəx maşınında pendirin doğranılması üçün hansı dəyişdirilən mexanizmdən istifadə edilir

- ☐ MKU-250
- ☐ MKR-25
- ☐ MKM -82
- ☐ MKJ-250
- ☒ MKT-150

402 İri tipli müəssisələrin tədarük sexlərində hansı universal mətbəx maşınları quraşdırılır

- ☐ xırdalama universal mətbəx maşını
- ☒ xüsusi təyinatlı universal mətbəx maşınları
- ☐ ümumi təyinatlı universal mətbəx maşınları
- ☐ yoğurma universal mətbəx maşını
- ☐ təmizləmə universal mətbəx maşını

403 Xüsusi təyinatlı universal mətbəx maşınları hansı istehsal müəssisələrində quraşdırılmışdır

- ☐ iri tipli müəssisələrin emal sexlərində
- ☐ kiçik tipli müəssisələrin tədarük sexlərində
- ☒ iri tipli müəssisələrin tədarük sexlərində
- ☐ iri tipli müəssisələrin istehsal sexlərində
- ☐ kiçik tipli müəssisələrin emal sexlərində

404 Hansı müddətdən bir intiqalın reduktorundakı yağ dəyişdirilir

- ☐ 5 aydan
- ☐ 4 aydan
- ☐ 3 aydan
- ☐ hər ay
- ☒ 6 aydan

405 Ət istehsalında məhsulun I emalının əsas proseslərinin mexanikləşdirilməsi üçün hansı mətbəx maşınlarından istifadə edilir

- ☐ UM
- ☐ MRQ
- ☒ PM-1,1
- ☐ KİM
- ☐ MİH

406 Ət qiyməsinin qarışdırılması üçün hansı mətbəx maşınlarından istifadə edilir

- ☐ KİM
- ☐ MC12-15
- ☒ MC 2-150
- ☐ PX-0,6
- ☐ MİH

407 Balıq qiyməsinin qarışdırılması üçün hansı mətbəx maşınlarından istifadə edilir

- ☐ MİH
- ☒ MC 2-150
- ☐ PX-0,6
- ☐ KİM
- ☐ MC12-15

408 Qiymənin qarışdırılması üçün hansı mətbəx maşınlarından istifadə edilir

- ☐ MİH
- ☒ MC 2-150
- ☐ PX-0,6
- ☐ KİM
- ☐ MC12-15

409 Suxarilərin xırdalanması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir

- ☐ MİH
- ☐ MC 2-150
- ☐ PX-0,6
- ☐ KİM

☒ MC12-15

410 Porsiyalı ət tikələrinin yumaşdırılması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir

- ☒ MC19-1400
- ☐ MC 2-150
- ☐ PX-0,6
- ☐ KİM
- ☐ MC12-15

411 İctimai iaşə müəssisələrinin soyuq sexlərində məhsulların emalının əsas proseslərinin mexanikləşdirilməsi üçün hansı mətbəx maşınlarından istifadə edilir?

- ☐ MC19-1400
- ☐ MC 2-150
- ☐ PX-0,6
- ☒ Pi-0,6
- ☐ MC12-15

412 Giləmeyvələrdən şirələrin çıxarılması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir

- ☐ MC19-1400
- ☐ MC 2-150
- ☐ PX-0,6
- ☐ PX-0,6
- ☒ MC3-40

413 Yumurta zülallarının çalınması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir

- ☐ MC19-1400
- ☐ MC 2-150
- ☐ PX-0,6
- ☐ PX-0,6
- ☒ MC 4-20

414 Düzbucaqlı gövdədən, işlək alətlərdən, intiqaldan və çatıdan ibarət olan ətçəkən maşın hansıdır?

- ☒ MUM-82M tipli ətçəkən
- ☐ MİM-500 tipli ətçəkən
- ☐ M2 (764) tipli ətçəkən
- ☐ MC2-150 tipli ətçəkən
- ☐ MC2-70 tipli ətçəkən

415 Ticarət müəssisələrində universal mətbəx maşınlarının icraedici mexanzizimlər komplektinə daxil olan ətçəkən hansıdır?

- ☐ MUM-82M tipli
- ☐ MİM-500 tipli
- ☐ M2 (764) tipli
- ☐ MC12-15 tipli
- ☒ MC2-70 tipli ətçəkən

416 İaşə müəssisələrində universal mətbəx maşınlarının icraedici mexanzizimlər komplektinə daxil olan ətçəkən hansıdır

- ☐ MİM-500 tipli

- ☐ MC12-15 tipli
- ☒ MC2-150 tipli
- ☐ MUM-82M tipli
- ☐ M2 (764) tipli

417

- ☐ fırlanan bıçaqla məhsulun kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- ☐ bıçaqların miqdarı
- ☒ kəsmə mexanizmdə məhsulun kəsilməsi üçün sərf olunan güc
- ☐ məhsulun bıçaq toru vasitəsilə kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- ☐ məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası

418

- ☐ bıçaqların miqdarı
- ☐ məhsulun bıçaq toru vasitəsilə kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- ☐ kəsmə mexanizmdə məhsulun kəsilməsi üçün sərf olunan güc
- ☒ kəsici mexanizmdə sürtünməni aradan qaldırılmasına sərf olunan güc
- ☐ fırlanan bıçaqla məhsulun kəsilməsi üçün tələb olunan güc

419 ətyumşaldan maşınlardan nə üçün istifadə olunur

- ☐ ətin qovrulması üçün
- ☒ ət tikəsinin porsiyalarla kəsmək üçün
- ☐ ətin qarışdırılması üçün
- ☐ ətin xırdalanması üçün
- ☐ ətin yumşaldılması üçün

420 ətyumşaldan maşınlar hansı tip maşınlar aiddir?

- ☒ MPM-15 tipli
- ☐ MC 18-160 tipli
- ☐ MPOB-160 tipli
- ☐ MPO-400-1000 tipli
- ☐ MPO 50-200 tipli

421 MPM-15 tipli maşınlar hansı tip maşınlara aiddir??

- ☐ salat komponentlərini qarışdırın
- ☒ ətyumşaldan
- ☐ yuma
- ☐ təzə tərəvəzləri doğrayan
- ☐ balıq pulcuqlarını təmizləyən

422 MC19-400 tipli maşınlar hansı tip maşınlara aiddir??

- ☐ təzə tərəvəzləri doğrayan
- ☒ ətyumşaldan
- ☐ yuma
- ☐ salat komponentlərini qarışdırın
- ☐ balıq pulcuqlarını təmizləyən

423 MC19-400 tipli ətyumşaldan universal mətbəx maşınlarının hansı mexanizmlər komplektinə daxildir?

- ☐ keçirici
- ☐ hərəkətli

- ☐ ötürücü
- ☒ icraedici
- ☐ nəqledici

424 Universal mətbəx maşınlarının icraedici mexanizimlər komplektinə hansı ətyumşaldan daxildir?

- ☐ MPO-400-1000 tipli
- ☐ MPM-15 tipli
- ☐ MC 18-160 tipli
- ☐ MPOB-160 tipli
- ☒ MC19-1400 tipli

425

- ☒ məhsulun emal zonasına verilməsi zamanı fasiləliyi nəzərə alan əmsal
- ☐ birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə sürətidir
- ☐ bıçağın çevrəvi sürəti
- ☐ birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- ☐ şnekin fırlanma əmsalı

426

- ☐ məhsulun emal zonasına verilməsi zamanı fasiləliyi nəzərə alan əmsal
- ☒ emal olunan tikənin uzunluğu
- ☐ birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə sürətidir
- ☐ bıçağın çevrəvi uzunluğu
- ☐ birinci bıçaq torunda dəşiklərin miqdarı

427

- ☒ məhsulun emal zonasına verilməsi zamanı fasiləliyi nəzərə alan əmsal
- ☐ bıçağın çevrəvi sürəti
- ☐ birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- ☐ şnekin fırlanma əmsalı
- ☐ birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə əmsalı

428

- ☒ bıçağın çevrəvi sürəti
- ☐ şnekin fırlanma sürətidir
- ☐ birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- ☐ məhsulun həcmidir
- ☐ birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə sürətidir

429

- ☐ məhsulun sürətidir
- ☐ birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- ☐ şnekin fırlanma sürətidir
- ☒ bıçağın çevrəvi sürəti
- ☐ birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə sürətidir

430

- ☐ birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- ☐ birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə əmsalı
- ☐ bıçağın çevrəvi sürət əmsalıdır
- ☐ şnekin fırlanma əmsalı
- ☒ məhsulun emal zonasına verilməsi zamanı fasiləliyi nəzərə alan əmsal

431

- ☐ birinci bıçaq torunda dəşiklərin uzunluğu

- ☐ birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə sürətidir
- ☐ bıçağın çevrəvi uzunluğu
- ☐ məhsulun emal zonasına verilməsi zamanı fasiləliyi nəzərə alan əmsal
- ☒ emal olunan tikənin uzunluğu

432 MPP-II-1 tipli ətyumşaldan qurğunun elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır?



433 MC19-1400 tipli ətyumşaldan qurğunun elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır



434

- ☒ təmizləmə daraqlarında məhsulun sürtünməsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan gücdür
- ☐ kəsmə mexanizmdə məhsulun kəsilməsi üçün sərf olunan güc
- ☐ frezlərlə məhsulun kəsilməsinə sərf olunan gücdür
- ☐ şneklə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılmasına sərf olunan güc
- ☐ kəsici mexanizmində sürtünməni aradan qaldırılmasına sərf olunan güc

435

- ☒ təmizləmə daraqlarında məhsulun sürtünməsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan gücdür
- ☐ kəsmə mexanizmdə məhsulun kəsilməsi üçün sərf olunan güc
- ☐ şneklə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılmasına sərf olunan güc
- ☐ kəsici mexanizmində sürtünməni aradan qaldırılmasına sərf olunan güc
- ☐ frezlərlə məhsulun kəsilməsinə sərf olunan gücdür

436

- ☐ şneklə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılmasına sərf olunan güc
- ☐ fırlanan bıçaqla məhsulun kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- ☐ kəsmə mexanizmində məhsulun kəsilməsi üçün sərf olunan güc
- ☒ frezlərlə məhsulun kəsilməsinə sərf olunan gücdür
- ☐ təmizləmə daraqlarında məhsulun sürtünməsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan gücdür

437

- ☐ frezlərlə məhsulun kəsilməsinə sərf olunan gücdür
- ☐ sıxılmada məhsulun nisbi deformasiyası
- ☒ təmizləmə daraqlarında məhsulun sürtünməsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan gücdür
- ☐ şneklə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılmasına sərf olunan güc
- ☐ məhsulun elastiklik modulu

438 MİM-500 tipli ətçəkən maşının çuqun tavasında neçə dəlik var



9



7



3



8



4

439 MUM-82 M tipli ətçəkən hansı hissələrdən ibarətdir?

- ☐ çuqun gövdədən, işlək alətlərdən, şnekdən, intiqaldan və çatıdan ibarətdir
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir
- ☐ gövdədən, qapaqdan, barabandan və sürtgəc diskdən ibarətdir
- ☒ düzbucaqlı gövdədən, işlək alətlərdən, intiqaldan və çatıdan ibarətdir
- ☐ içşi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir

440 MUM-82 M tipli ətçəkənin elektrik mühərriki harda yerləşmişdir?

- ☐ işçi kamerada
- ☐ çatıda
- ☐ intiqalda
- ☐ yükləmə seksiyasında
- ☒ gövdədə

441 MUM-82 M tipli ətçəkən harada quraşdırılmışdır?

- ☐ rəfdə
- ☒ istehsalat stolunda
- ☐ maşında
- ☐ generatorunda
- ☐ emal müəssisələrində

442 M2(764) tipli ətçəkən hansı hissələrdən ibarətdir?

- ☐ gövdədən, qapaqdan, barabandan və sürtgəc diskdən ibarətdir
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir
- ☒ elektrik mühərriki, reduktordan, gövdədən, yükləmə qabından və işlək üzvlərdən ibarətdir
- ☐ çuqun gövdədən, işlək alətlərdən, şnekdan, intiqaldan və çatıdan ibarətdir

443 Elektrik mühərriki, reduktordan, gövdədən, yükləmə qabından və işlək üzvlərdən ibarət olan ətçəkən maşın hansıdır

- ☐ MC2-150 tipli ətçəkən
- ☐ MUM-82M tipli ətçəkən
- ☐ MİM-500 tipli ətçəkən
- ☐ UMM-2 tipli ətçəkən
- ☒ M2 (764) tipli ətçəkən

444 Çuqun gövdədən, işlək alətlərdən, şnekdan, intiqaldan və çatıdan ibarət olan ətçəkən maşın hansıdır?

- ☐ MC2-150 tipli ətçəkən
- ☐ MUM-82M tipli ətçəkən
- ☒ MİM-500 tipli ətçəkən
- ☐ UMM-2 tipli ətçəkən
- ☐ M2 (764) tipli ətçəkən

445 Sürtgəc maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır



446 MKP-60 tipli maşının məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?



447 ələk dəşiklərindən məhsulun basılma sürətinin ədədi qiyməti hansı parametrlərdən asılıdır

- ☐ ələk dəliyiinin sahəsindən
- ☐ təzyiqdən
- ☐ temperaturdan
- ☐ məhsulun kütləsindən
- ☒ işçi üzvün mailik bucağından

448 MKP-60 tipli maşınlarda intiqal harada yerləşmişdir

- ☐ daxili boruda
- ☐ teleskopik dayaqda
- ☒ üç təkərli arabada
- ☐ çərçivədə
- ☐ xarici boruda

449 Emal müəssisələrində bərk qida məhsullarının xırdalanması üçün hansı maşınlardan istifadə olunur

- ☐ narinləşdirən maşınlar
- ☒ üyüdən maşınlar
- ☐ xırdalayan maşınlar
- ☐ sıxma maşınları
- ☐ narinləşdirən maşınlar

450 İşçi üzvlərin konstruktiv quruluşundan asılı olaraq neçə üyütmə maşınları var

- ☐ 5
- ☒ 3
- ☐ 2
- ☐ 6
- ☐ 4

451 İşçi üzvlərin konstruktiv quruluşundan asılı olaraq üyütmə maşınları necə olur?

- ☐ diskli, lentli
- ☐ diyircəkli, konuslu
- ☒ konuslu, diskli və vərəndəli
- ☐ kombinə edilmiş
- ☐ lentli, diyircəkli

452 Kofenin üyüdülməsi üçün istifadə ollunan maşını işçi üzvi nə formasındadır

- ☐ konus
- ☐ dəyirmi
- ☐ lent
- ☒ disk
- ☐ oval

453 Aşağıda göstərilən maşınlardan hansı kofe üyüdən maşındır

- ☐ MC12-15 tipli maşın
- ☐ KA tipli maşın
- ☒ MİK-60 tipli maşın
- ☐ MC4-7-8-20 tipli maşın
- ☐ P-0,6-1,1 tipli maşın

454 MİK-60 tipli maşından hansı sahədə tətbiq olunur

- ☐ tərəvəz yuma
- ☒ kofenin üyüdülməsində
- ☐ çörəkbişirmə
- ☐ pendir istehsalında
- ☐ ət doğrama

455 MİK-60 tipli maşınında kofenin üyütmə prosesi başa çatdıqda maşın nə vasitəsi ilə dayandırılır?

- ☐ qaz ilə
- ☐ düymə ilə
- ☐ siqnal ilə
- ☐ tormoz ilə
- ☒ maqnitləşəsalıcısı ilə

456 Aşağıda göstərilənlərdən hansı vərdənli üyütmə mexanizminə aiddir

- ☒ MC12-40 tipli
- ☐ KA tipli
- ☐ MİK-60 tipli
- ☐ MC4-7-8-20 tipli
- ☐ P-0,6-1,1 tipli

457 MC12-40 tipli mexanizimin işçi üzvlərin konstruktiv quruluşu necədir

- ☐ lent
- ☐ konus
- ☐ oval
- ☒ vərdənli
- ☐ disk

458 MC12-40 tipli vərdənli üyütmə mexanizimin valcıqlar arasındakı məsafə neçə mm qədər tənzimlənir

- ☐ 3,2 mm qədər
- ☒ 2,5mm qədər
- ☐ 3mm qədər
- ☐ 4 mm qədər
- ☐ 5mm qədər

459 MC12-40 tipli mexanizimin işçi üzvlərin səthinə yapışmış məhsul hissələri nə ilə təmizlənir

- ☐ hava ilə
- ☐ su ilə
- ☒ təmizləmə şotkaları ilə
- ☐ dişli çarxla
- ☐ qaz ilə

460 MC12-40 tipli mexanizimdə üyütmək üçün məhsul bunkerdən hansı hissəyə verilir?

- ☐ gövdəyə
- ☐ qidalandırıcı valcığa
- ☒ üyütmə valcıqlarına
- ☐ dəyirman daşlarına
- ☐ tənzimləmə mexanizminə

461 MC12-40 tipli mexanizimdə üyütmə prosesinə həyata keçirmək üçün məhsul hansı hissəyə düşməlidir

- ☐ gövdəyə
- ☐ qidalandırıcı valcığa
- ☒ işçi üzvlərin səthi arasına

- ☐ dəyirman daşlarına
- ☐ tənzimləmə mexanizminə

462 Kofenin üyüdülməsi üçün tətbiq olunan maşının istisamarı zamanı dəyirman daşlarının yeyilməsi nəticəsində hansı hal baş verir

- ☐ dəyirman daşları qırılır
- ☐ dəyirman daşları qısalır
- ☒ dəyirman daşlarının arasındakı məsafə dəyişir
- ☐ dəyirman daşları işləmir
- ☐ dəyirman daşları uzanır

463 Ticarət müəssisələrində işçi üzvi disk formasında olan maşınlardan hansı məhsulun üyüdülməsində istifadə edilir

- ☐ dənin
- ☒ kofenin
- ☐ çayın
- ☐ şəkər tozunun
- ☐ qəndin

464 Aşağıda göstərilən proseslərdən hansı aparatlarla təsir zamanı baş verir?

- ☐ fiziki
- ☐ adsorbsiya
- ☒ fiziki-kimyəvi
- ☐ mexaniki
- ☐ sürüşmə

465 Aparatlarla təsir zamanı məhsulun hansı xassələri dəyişir?

- ☐ görünüşü
- ☐ dadı
- ☐ rəngi
- ☒ fiziki və kimyəvi xassələri
- ☐ reoloji xassələri

466 Məhsul maşınlarla hansı təsirə məruz qalır

- ☒ mexaniki
- ☐ fiziki-kimyəvi
- ☐ sürüşmə
- ☐ adsorbsiya
- ☐ fiziki

467 Mexaniki təsir zamanı məhsulun hansı göstəriciləri dəyişir

- ☒ fiziki-mexaniki
- ☐ reoloji
- ☐ aqreqat
- ☐ fiziki-kimyəvi
- ☐ biokimyəvi

468 Maşınların hazırlanmasında hansı markalı poladlardan istifadə edilir

- ☐ A00, AO

- ☐ P1, P2,P3
- ☒ CT1, CT2, CT3
- ☐ K1,K2
- ☐ M1, M2

469 Aparatların hazırlanmasında hansı markalı poladlardan istifadə edilir

- ☐ A00, AO
- ☐ K1,K2
- ☐ M1, M2
- ☒ CT1, CT2, CT3
- ☐ P1, P2,P3

470 CT1, CT2, CT3 markalı poladlardan aşağıda verilənlərdən hansının hazırlanmasında istifadə olunur

- ☒ maşın və aparatların
- ☐ nasosların və kompressorların
- ☐ kompressorların
- ☐ intiqalın
- ☐ avadanlıqların

471 Məhsula nə ilə təsir etdikdə həndəsi və fiziki-kimyəvi göstəriciləri dəyişir

- ☐ su ilə
- ☐ aparatla
- ☒ maşınla
- ☐ əl ilə
- ☐ daş ilə

472 Maşının təsiri altında məhsulun hansı göstəriciləri dəyişir?

- ☐ bioloji
- ☐ mikrobioloji
- ☒ fiziki-kimyəvi
- ☐ biotexnologiya
- ☐ texnologiya

473 Dəmirin karbonla, silisiumla, marqansla, fosforla qarışığı nəyi əmələ gətirir

- ☐ mis;
- ☒ çuqun;
- ☐ əlvan metal;
- ☐ qeyri əlvan metal;
- ☐ üzvi birləşmələri

474 Çuqun hansı birləşmələrin qarışığından əmələ gəlir

- ☐ fosfor və marqansla qarışığından
- ☐ alminium və misin qarışığından
- ☐ mis və civənin qarışığından
- ☐ mis və dəmirin qarışığından
- ☒ dəmirin karbonla, silisiumla, marqansla, fosforla qarışığından

475 Çuqundan olan hissələr necə hazırlanır

- ☒ tökmə ilə
- ☐ qaynama ilə
- ☐ soyutma ilə
- ☐ buzlama ilə
- ☐ bişmə ilə

476 Sıxılmaya davamlı hansı metaldır

- ☐ mis
- ☐ polad
- ☐ hamısı
- ☐ dəmir
- ☒ çuqun

477 Maşınların hazırlanmasında hansı markalı misdən istifadə edilir

- ☒ M2, M3
- ☐ CT3, A00
- ☐ A00; AO
- ☐ L2; L3
- ☐ CT1; CT2

478 Aparatların hazırlanmasında hansı markalı misdən istifadə edilir

- ☐ CT1; CT2
- ☐ A00; AO
- ☒ M2, M3
- ☐ CT3, A00
- ☐ L2; L3

479 Qeyri-üzvi mənşəli materiallardan ən geniş istifadə olunanı hansıdır

- ☐ polikarbonat
- ☒ şüşə
- ☐ poliamid
- ☐ polietilen
- ☐ polisulfon

480

- ☐ məhsul və statorun arasındakı sahəsidir
- ☐ konusun doğuranı boyunca məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ işçi zonanın məhsulla doldurulmasını nəzərə alan əmsal
- ☐ məhsulun xırdalanmasına tələb olunan güc
- ☒ rotorun və statorun səthləri arasındakı araboşluğunun sahəsidir

481

- ☒ konusun doğuranı boyunca məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ məhsul və statorun arasındakı sahəsidir
- ☐ işçi zonanın məhsulla doldurulmasını nəzərə alan əmsal
- ☐ məhsulun xırdalanmasına tələb olunan güc
- ☐ rotorun və statorun səthləri arasındakı araboşluğunun sahəsidir

482

- ☐ məhsulun xırdalanma sıxlığı
- ☐ işçi zonanın məhsulla doldurulmasını nəzərə alan əmsal
- ☒ məhsulun sıxlığı

- ☐ rotorun sıxlığı
- ☐ konusun doğurarı boyunca məhsulun hərəkət sürəti

483

- ☐ rotorun sıxlığı
- ☐ konusun doğurarı boyunca məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ məhsulun sıxlığı
- ☐ məhsulun xırdalanma əmsalı
- ☒ işçi zonanın məhsulla doldurulmasını nəzərə alan əmsal

484 MUBP tipli maşının elektrik mühərrikinin tələb olunan gücü hansı ifadə ilə hesablanır?



485

- ☐ ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☒ məhsulun xırdalanmasına sərf olunan gücdür
- ☐ işçi üzvlərin səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmə qüvvəsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan gücdür
- ☐ konusun doğurarı boyunca məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ məhsulun sıxlığı

486

- ☐ məhsulun xırdalanmasına sərf olunan gücdür
- ☐ ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☒ işçi üzvlərin səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmə qüvvəsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan güc
- ☐ məhsulun sıxlığı
- ☐ konusun doğurarı boyunca məhsulun hərəkət sürəti

487

- ☐ məhsulun xırdalanmasına sərf olunan gücdür
- ☒ ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☐ işçi üzvlərin səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmə qüvvəsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan gücdür
- ☐ məhsulun sıxlığı
- ☐ konusun doğurarı boyunca məhsulun hərəkət sürəti

488 MP-800 tipli maşın hansı hissələrdən ibarətdir?

- ☐ slindrik formalı işçi kameradan, yükləmə qıfından və boşaltma lotokundan ibarətdir
- ☒ alminium gövdədən, qaynaq edilmiş qəfəsdən, elektrik mühərrikindən, pazvari qayış ötürməsindən və intiqal valından ibarətdir
- ☐ yükləmə qabı ilə birlikdə olan slindrik alminium gövdədən ibarətdir
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir

489 Aşağıda verilənlərdən hansı sürtgəc-doğrama mexanizminə aiddir?

- ☐ MP-800 tipli
- ☐ MİK-60 tipli
- ☒ MU-1000 tipli
- ☐ MC12-15 tipli
- ☐ MC12-40 tipli

490 Sürtgəc maşınlarda bişmiş tərəvəzlərin xırdalanmasının fiziki prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- ☐ 3
- ☐ 4
- ☒ 2

☐ 6
☐ 8

491 Aşağıda göstərilən mərhələlərdən hansı sürtgəc maşınlarında bişmiş tərəvəzlərin xırdalanmasının fiziki prosesinə aiddir?

- ☐ məhsulun üyüdülərək xırdalanması
- ☒ məhsulun ələk tiyələri ilə xırdalanması
- ☐ ələk dəşiklərindən sürüşərək keçirilməsi
- ☐ məhsulun qarışdırıcı kürəklərlə xırdalanması
- ☐ məhsulun zərbə ilə xırdalanması

492

- ☒ ələk dəşiyinin sahəsidir
- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ ələk dəşiklərində məhsulun basılma sürətidir
- ☐ ələk tiyələri ilə məhsulun xırdalanması üçün sərf olunan gücüdür
- ☐ ələk səthinin məhsulla yüklənmə əmsalıdır

493

- ☐ ələk dəşiyinin sahəsidir
- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☒ ələk dəşiklərində məhsulun basılma sürətidir
- ☐ ələk tiyələri ilə məhsulun xırdalanması üçün sərf olunan gücüdür
- ☐ ələk səthinin məhsulla yüklənmə əmsalıdır

494 Sürtgəc maşınlarında bişmiş tərəvəzlərin xırdalanmasından alınan məhsulun keyfiyyətinə aşağıdakı amillərdən hansı biri təsir edir

- ☒ lopastların maillik bucağının qiyməti
- ☐ sürtgəc maşınların elektrik mühərrikinin gücü
- ☐ sürtgəc maşınların məhsuldarlığının qiyməti
- ☐ ələk dəşiklərindən basılda məhsulun xüsusi müqaviməti
- ☐ məhsulun sürüşmə əmsalı

495

- ☐ ələk dəşiklərində məhsulun basılma sürətidir
- ☐ ələk səthinin məhsulla yüklənmə əmsalıdır
- ☒ məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ ələk dəşiyinin sahəsidir
- ☐ ələk tiyələri ilə məhsulun xırdalanması üçün sərf olunan gücüdür

496

- ☒ ələk səthinin məhsulla yüklənmə əmsalıdır
- ☐ ələk dəşiklərində məhsulun basılma sürətidir
- ☐ ələk dəşiyinin sahəsidir
- ☐ ələk tiyələri ilə məhsulun xırdalanması üçün sərf olunan gücüdür
- ☐ məhsulun həcmi kütləsidir

497 İşə müəssisələrində xörəkbişirən qazanlarda kartof püresini hazırlamaq üçün hansı maşından istifadə edilir

- ☐ MC12-40 tipli
- ☐ MU-1000 tipli
- ☐ MP-800 tipli
- ☐ MC12-15 tipli

☒ MKP-60 tipli

498 Sürtgəc maşınlarının elektrik mühərrikinin gücü aşağıdakı hansı ifadə ilə təyin olunur?

☐

499

- ☒ ələk tiyələri ilə məhsulun xırdalanması üçün sərf olunan gücdür
- ☐ ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☐ işçi üzvlərin səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmə qüvvəsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan gücdür
- ☐ məhsulun sıxlığı
- ☐ konusun doğurarı boyunca məhsulun hərəkət sürəti

500

- ☐ konusun doğurarı boyunca məhsulun hərəkət sürətinin f.i.ə.
- ☐ ələk tiyələri ilə məhsulun xırdalanması üçün sərf olunan gücdür
- ☐ məhsulun sıxlığı
- ☒ ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☐ işçi üzvlərin səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmədir

501 MKP-60 tipli maşın nə üçün nəzərdə tutulmuşdur

- ☒ kartof püresini hazırlamaq üçün
- ☐ tərəvəzlərin yuyulması üçün
- ☐ qabların yuyulması üçün
- ☐ balıq pulcuqlarının təmizlənməsi üçün
- ☐ kofenin üyüdülməsi üçün

502 MKP-60 tipli maşının tərkibinə hansı tip xörəkbişirən qazan daxildir?

- ☒ KPE-60 tipli
- ☐ MU-1000 tipli
- ☐ MP-800 tipli
- ☐ MC12-15 tipli
- ☐ MC12-40 tipli

503

- ☒ qazanın həcmidir
- ☐ qazanın doldurulma əmsalıdır
- ☐ kartofun sıxlığıdır
- ☐ lopast valının fırlanma sürətidir
- ☐ kartof püresinin hazırlanma müddətidir

504

- ☐ qazanın həcmidir
- ☐ qazanın doldurulma əmsalıdır
- ☒ kartofun sıxlığıdır
- ☐ lopast valının fırlanma sürətidir
- ☐ kartof püresinin hazırlanma müddətidir

505

- ☐ qazanın həcmidir
- ☒ qazanın doldurulma əmsalıdır
- ☐ kartofun sıxlığıdır
- ☐ lopast valının fırlanma sürətidir
- ☐ kartof püresinin hazırlanma müddətidir

- 506 ☐ qazanın həcmidir
☐ qazanın doldurulma müddətidir
☐ kartofun sıxlığıdır
☐ lopast valının fırlanma müddətidir
☒ kartof püresinin hazırlanma müddətidir

507 Reduktora təyinatına görə hansı mexanizmi bərkitmək olar

- ☒ ət maşını
☐ təmizləmə maşını
☐ yuma maşını
☐ yoğurma maşını
☐ xırdalama maşını

508 PM-1,1 markalı maşın hansı məhsulun I emalının əsas proseslərinin mexanikləşdirilməsi üçün istifadə edilir

- ☐ qarabaşaq məhsulları
☐ balıq məhsulları
☒ ət məhsulları
☐ yarma məhsulları
☐ süd məhsulları

509 MC8-150 markalı maşın hansı məhsulların hazırlanmasında istifadə edilir

- ☒ ət qiyməsinin
☐ suxari məhsullarının
☐ çörək məhsullarının
☐ salat və veniqret hazırlanmasında
☐ bişmiş tərəvəzlərin

510 MC8-150 markalı maşın hansı məhsulların hazırlanmasında istifadə edilir

- ☒ qiymənin qarışdırılması üçün
☐ balıq qiyməsini qarışdırılması üçün
☐ ət qiyməsinin qarışdırılması üçün
☐ salat və veniqret qarışdırılması üçün
☐ bişmiş tərəvəzlərin qarışdırılması üçün

511 İntiqal hansı qurğulardan ibarətdir

- ☐ İntiqal hansı qurğulardan ibarətdir
☐ asinxron elektrik mühərriki
☐ ötürücü mexanizim və reduktordan
☐ icraedici mexanizim və elektrik mühərrikindən
☒ elektrik mühərrikindən və reduktordan

512 .II,III, IV siniflərə ayrılan maşınlar hansı maşınlardır

- ☐ fasiləli işləyən maşınlar
☐ avtomatlaşdırılmış maşınlar
☒ fasiləsiz işləyən maşınlar
☐ yarımavtomatlaşdırılmış maşınlar
☐ avtomatlaşdırılmamış maşınlar

513 Avtomatlaşdırılmamış maşınlarda bütün funksiyalar necə həyata keçirilir

- ☐ hava ilə
- ☒ maşına qulluq edən heyyyət tərəfindən
- ☐ maşınla
- ☐ su ilə
- ☐ həm maşınla, həm əl ilə

514 Avtomatlaşdırılmış maşınlarda bütün funksiyalar necə həyata keçirilir

- ☒ maşınla
- ☐ həm maşınla, həm əl ilə
- ☐ maşına qulluq edən heyyyət tərəfindən
- ☐ hava ilə
- ☐ su ilə

515 Aşağıda göstərilən texnoloji maşınların hansında funksiyalar maşınla həyata keçirilir?

- ☒ avtomatlaşdırılmış maşınlar
- ☐ avtomatlaşdırılmamışlar maşınlar
- ☐ yarımavtomatlaşdırılmışlar maşınlar
- ☐ fasiləli işləyən maşınlar
- ☐ fasiləsiz işləyən maşınlar

516 Aşağıda göstərilən texnoloji maşınların hansında funksiyaları həm maşınla, həm əl ilə icra olunur?

- ☐ avtomatlaşdırılmış maşınlar
- ☐ avtomatlaşdırılmamışlar maşınlar
- ☒ yarımavtomatlaşdırılmışlar maşınlar
- ☐ [fasiləli işləyən maşınlar
- ☐ fasiləsiz işləyən maşınlar

517 Aşağıda göstərilən texnoloji maşınların hansında funksiyaları maşına qulluq edən heyyyət tərəfindən həyata keçirilir

- ☐ avtomatlaşdırılmış maşınlar
- ☒ avtomatlaşdırılmamış maşınlar
- ☐ yarımavtomatlaşdırılmışlar maşınlar
- ☐ fasiləli işləyən maşınlar
- ☐ fasiləsiz işləyən maşınlar

518 Yarımavtomatlaşdırılmış maşınlarda bütün funksiyalar necə həyata keçirilir

- ☐ maşınla
- ☒ həm maşınla, həm əl ilə
- ☐ maşına qulluq edən heyyyət tərəfindən
- ☐ hava ilə
- ☐ su ilə

519 Aşağıda göstərilənlərdən hansı funksional təyinatından asılı olaraq texnoloji avadanlıqlar qrupuna aiddir

- ☐ fasiləli işləyən maşınlar
- ☐ avtomatlaşdırılmış maşınlar

- ☐ fasiləsiz işləyən maşınlar
- ☐ yarımavtomatlaşdırılmış maşınlar
- ☒ təmizləmə avadanlıqları

520 Dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrləmə və çeşidləməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir

- ☐ yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- ☐ xırdalam-kəsmə avadanlıqları
- ☐ təmizləmə avadanlıqları
- ☐ yuma avadanlıqları
- ☒ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları

521 Meyvəköklülərin qabığının təmizlənməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir

- ☐ yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- ☐ yuma avadanlıqları
- ☒ təmizləmə avadanlıqları
- ☐ xırdalam-kəsmə avadanlıqları

522 Balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir?

- ☐ xırdalam-kəsmə avadanlıqları
 - ☐ yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
 - ☒ təmizləmə avadanlıqları
 - ☐ yuma avadanlıqları
 - ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- Balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir

523 Qida məhsullarının üyüdülməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir?

- ☒ xırdalama-kəsmə avadanlıqları
- ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- ☐ yuma avadanlıqları
- ☐ təmizləmə avadanlıqları
- ☐ yoğurma-qarışdırma avadanlıqları

524 Qida məhsullarının doğranılması üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir?

- ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- ☐ xırdalam-kəsmə avadanlıqları
- ☒ xırdalama-kəsmə avadanlıqları
- ☐ təmizləmə avadanlıqları
- ☐ yuma avadanlıqları

525 Xəmirin yoğurulması, , qənnadı qarışığının calınması üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir

- ☒ yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- ☐ yuma avadanlıqları
- ☐ təmizləmə avadanlıqları
- ☐ xırdalam-kəsmə avadanlıqları

526 Qiymənin qarışdırılması üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir?

- ☐ xırdalam-kəsmə avadanlıqları
- ☐ təmizləmə avadanlıqları
- ☒ yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- ☐ yuma avadanlıqları

527 Məhsulun kütləsinə görə paylara bölünməsi və ona müəyyən forma verilməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir

- ☐ yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- ☐ xırdalam-kəsmə avadanlıqları
- ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- ☐ yuma avadanlıqları
- ☒ dozalaşdırma –formalaşdırma avadanlıqları

528 Yuma avadanlıqlarına hansı maşınlar aiddir

- ☐ dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrlənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınlar
- ☐ meyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar
- ☒ yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- ☐ xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar
- ☐ qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar

529 Çeşidləmə -kalibrləmə avadanlıqlarına hansı maşınlar aiddir?

- ☐ qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar
- ☐ yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- ☒ dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrlənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınlar
- ☐ xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar
- ☐ meyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar

530 Xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının çalınması üçün maşınlar hansı avadanlıqlara aiddir

- ☐ qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar
- ☐ yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- ☐ dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrlənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınlar
- ☒ yoğurma qarışdırma avadanlıqları
- ☐ xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar

531 Xırdalama –kəsmə avadanlıqlarına hansı maşınlar aiddir

- ☒ qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar
- ☐ yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- ☐ dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrlənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınlar
- ☐ xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar
- ☐ meyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar

532 Yoğurma- qarışdırma avadanlıqlarına hansı maşınlar aiddir

- ☐ qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar
- ☐ yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- ☐ dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrlənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınlar

- ☒ xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının çalınması üçün maşınlar
- ☐ meyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar

533 Dozalaşdırma –formalaşdırma avadanlıqlarına hansı maşınlar aiddir

- ☐ qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar
- ☐ yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- ☒ məhsulun kütləsinə görə paylara bölünməsi və ona müəyyən forma verilməsi üçün maşınlar
- ☐ xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar
- ☐ meyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar

534

- ☐ maşına texniki qulluqetmə müddəti
- ☐ maşının işləmə vaxtı
- ☐ maşının texniki istifadə əmsalındır
- ☒ maşının faydalı iş əmsalı
- ☐ emal olunan məhsulun kütləsi

535

- ☒ işçi kameranın en kəşik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı
- ☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ işçi kameranın en kəşik sahəsi
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☐ emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir

536 MMB-2000 tipli rəqsi tərəvəzyuma maşının gücü aşağıdakı hansı düsturla hesablanır?



537

- ☒ fırlanma hərəkəti edən debalans yüklü valın momentidir
- ☐ tarazlaşdırılmamış bütün debalans yüklərin statik momentidir
- ☐ sərbəstdüşmə təcili
- ☐ maşının f.i.ə.
- ☐ valın fırlanma sürəti

538

- ☐ sərbəstdüşmə təcili
- ☒ valın fırlanma sürəti
- ☐ tarazlaşdırılmamış bütün debalans yüklərin statik momentidir
- ☐ fırlanma hərəkəti edən debalans yüklü valın momentidir
- ☐ maşının f.i.ə.

539

- ☐ fırlanma hərəkəti edən debalans yüklü valın momentidir
- ☐ tarazlaşdırılmamış bütün debalans yüklərin statik momentidir
- ☐ sərbəstdüşmə təcili
- ☒ maşının f.i.ə.
- ☐ valın fırlanma sürəti

540 MMU-500 tipli maşınlar hansı maşınlara aiddir?

- ☐ xırdalam maşınlarına aiddir
- ☒ fasiləli işləyən qabyuma maşınlarına aiddir
- ☐ yuma maşınlarına aiddir
- ☐ təmizləmə maşınlarına aiddir
- ☐ fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarına aiddir

541 MMU-1000 tipli maşınlar hansı maşınlara aiddir

- ☐ xırdalam maşınlarına aiddir
- ☐ fasiləli işləyən qabyuma maşınlarına aiddir
- ☐ yuma maşınlarına aiddir
- ☐ təmizləmə maşınlarına aiddir
- ☒ fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarına aiddir

542

- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş yuyulacaq qabların miqdarı
- ☐ qabların ümumi emal müddəti,
- ☒ qablar yığılmış kassetlərin maşının işçi kamerasına yerləşdirilməsi müddəti
- ☐ taxmaların miqdarı
- ☐ qabların kameradan boşaldılması müddəti

543

- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş yuyulacaq qabların miqdarı,
- ☐ qabların ümumi emal müddəti
- ☐ qablar yığılmış kassetlərin maşının işçi kamerasına yerləşdirilməsi müddəti,
- ☐ taxmaların miqdarı
- ☒ qabların kameradan boşaldılması müddəti

544

- ☒ işçi kameranın en kəsik sahəsi
- ☐ emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı

545

- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsi
- ☐ emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir
- ☒ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı

546

- ☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı
- ☒ emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsi
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri

547

- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsi
- ☐ emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☒ işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı

548 MMU-250 tipli fasiləli qabyuma maşının quruluşu və iş prinsipi MMU-500 tipli fasiləli işləyən qabyuma maşınından nə ilə fərqlənir

- ☐ görünüşünə görə
- ☒ texniki xarakteristikasına görə
- ☐ rənginə görə

- ☐ işləmə rejiminə görə
- ☐ çəkisinə görə

549 Fasiləli işləyən qabyuma maşınlarında fasilsiz işlədikdə vannadakı su neçə müddətdən bir dəyişilməlidir

- ☐ 5 saatdan
- ☐ 4 saatdan
- ☒ 3 saatdan
- ☐ yarım saatdan
- ☐ 2 saatdan

550 MMU-1000 tipli fasiləsiz işləyən qabyuma maşınları hansı seksiyadan ibarətdir

- ☒ yükləmə, yuma və intiqal seksiyalarından
- ☐ fırlanma hərəkəti edən şaquli işçi valda quraşdırılmış konuslu dişli çarxdan ibarətdir
- ☐ yükləmə və boşaltma stollarından, yuma seksiyalarından
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından

551 MMU-1000 tipli fasiləsiz işləyən qabyuma maşınında ardıcıl olaraq hansı əməliyyatlar yerinə yetirilir

- ☐ boşqabda xırda yeyinti qalıqı təmizlənir; yuyucu vasitə ilə yuyulur
- ☐ qab-qacaq yuyucu vasitə və isti su ilə yuyulur (temperatur 500C –yə qədər) və iki dəfə yaxalanır
- ☐ boşqabda xırda yeyinti qalıqı soyuq su şırnağı ilə təmizlənir və iki dəfə yaxalanır
- ☒ boşqabda xırda yeyinti qalıqı soyuq su şırnağı ilə təmizlənir; qab-qacaq yuyucu vasitə və isti su ilə yuyulur (temperatur 500C –yə qədər) və iki dəfə yaxalanır
- ☐ boşqabda xırda qida qalıqı soyuq su şırnağı ilə təmizlənir; iki dəfə yaxalanır; qab-qacaq yuyucu vasitə ilə yuyulur

552 MMU-1000 tipli fasiləsiz işləyən qabyuma maşınının yükləmə seksiyası hansı hissələrdən ibarətdir

- ☒ çərçivədən və içərsində qida qalıqı üçün qəbul bunkeri olan dəşikli yarım slindir quruluşunda düzəldilmiş vannadan ibarətdir
- ☐ fırlanma hərəkəti edən şaquli işçi valda quraşdırılmış konuslu dişli çarxdan ibarətdir
- ☐ yükləmə və boşaltma stollarından, yuma seksiyalarından
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından

553 MMU-1000 tipli fasiləsiz işləyən qabyuma maşınının yuma seksiyası hansı hissələrdən ibarətdir

- ☐ çərçivədən və içərsində qida qalıqı üçün qəbul bunkeri olan dəşikli yarım slindir quruluşunda düzəldilmiş vannadan ibarətdir
- ☐ fırlanma hərəkəti edən şaquli işçi valda quraşdırılmış konuslu dişli çarxdan ibarətdir
- ☒ tunel əmələ gətirən düzbucaqlı vannadan və örtükdən ibarətdir
- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından

554 MMU-1000 tipli fasiləsiz işləyən qabyuma maşınının intiqal seksiyası hansı hissələrdən ibarətdir

- ☐ işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından
- ☒ qaynaq edilmiş çərçivədən və ya yuma seksiyasına tərəf meyilli dibi olan vannadan ibarətdir
- ☐ tunel əmələ gətirən düzbucaqlı vannadan və örtükdən ibarətdir

- ☐ çərçivədən və içərsində qida qalığı üçün qəbul bunkeri olan dəşikli yarımşlindir quruluşunda düzəldilmiş vannadan ibarətdir

555 MMB-2000 tipli maşından hansı funksiyanın icrası üçün istifadə olunur

- ☐ ət məhsullarının yuyulması üçün
☒ tərəvəz məhsullarının yuyulması üçün
☐ balıq məhsullarının yuyulması üçün
☐ tərəvəz məhsullarının doğranılması üçün
☐ tərəvəz məhsullarının doğranılması üçün

556 Barabanlı tərəvəzyuma maşınlarında prosesə təsir edən əsas amillərdən biri hansıdır

- ☒ barabanın fırlanma tezliyidir
☐ maşının f.i.ə
☐ valın fırlanma sürətidir
☐ sərbəstdüşmə təcilidir
☐ fırlanma hərəkəti edən debalans yüklü valın momentidir

557 MMU-500 tipli fasiləli işləyən qabyuma maşınında ikinci yaxalama prosesi neçə dərəcə temperaturda baş verir?

- ☐ 100 dərəcə
☐ 80 dərəcə
☒ 95-98 dərəcə
☐ 76-86 dərəcə
☐ 80-90 dərəcə

558 Fasiləli işləyən qabyuma maşının məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır



559

- ☐ universal mətbəx avadanlıqlarının
☐ xırdalama maşınlarının
☐ ələmə maşınlarının
☒ fasiləli işləyən qabyuma maşınlarının
☐ fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarının

560

- ☒ işçi kamerada yerləşdirilmiş yuyulacaq qabların miqdarı,
☐ qabların ümumi emal müddəti,
☐ qablar yığılmış kassetlərin maşının işçi kamerasına yerləşdirilməsi müddəti,
☐ taxmaların miqdarı
☐ qabların kameradan boşaldılması müddəti

561

- ☐ işçi kamerada yerləşdirilmiş yuyulacaq qabların miqdarı
☐ qabların kameradan boşaldılması müddəti
☐ qablar yığılmış kassetlərin maşının işçi kamerasına yerləşdirilməsi müddəti,
☒ qabların ümumi emal müddəti
☐ taxmaların miqdarı

562

- ☒ nasosun məhsuldarlığı
☐ taxmalarda dəşiklərin diametri
☐ taxmaların miqdarı

- ☐ taxmalarda yaranan təzyiq
- ☐ sərbəst düşmə təcili

563

- ☐ nasosun məhsuldarlığı
- ☐ taxmalarda dəşiklərin diametri
- ☐ taxmaların miqdarı
- ☒ taxmalarda yaranan təzyiq
- ☐ sərbəst düşmə təcili

564

- ☒ ümumi f.i.ə.
- ☐ nasosun məhsuldarlığı
- ☐ taxmalarda yaranan təzyiq
- ☐ taxmalarda dəşiklərin diametri
- ☐ taxmaların miqdarı

565

- ☒ transportyorun sürətidir
- ☐ transportyorun yükləmə əmsalı
- ☐ transportyorun eninə yerləşmiş qabların sırasının miqdarı
- ☐ tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- ☐ transportyorun gözücükləri arasındakı addımdır

566

- ☐ transportyorun sürətidir
- ☐ transportyorun yükləmə əmsalı
- ☒ transportyorun eninə yerləşmiş qabların sırasının miqdarı
- ☐ tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- ☐ transportyorun gözücükləri arasındakı addımdır

567

- ☐ transportyorun sürətidir
- ☒ transportyorun yükləmə əmsalı
- ☐ transportyorun eninə yerləşmiş qabların sırasının miqdarı
- ☐ tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- ☐ transportyorun gözücükləri arasındakı addımdır

568

- ☐ transportyorun sürətidir
- ☐ transportyorun yükləmə əmsalı
- ☐ transportyorun eninə yerləşmiş qabların sırasının miqdarı
- ☐ tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- ☒ transportyorun gözücükləri arasındakı addımdır

569 Fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarda transportyorun elektrik mühərrikinin gücü aşağıdakı hansı ifadə ilə təyin olunur?

- ☒ 18sa.JPG
- ☐

570

- ☒ tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- ☐ zəncirin gərilmə qüvvəsinin ən kiçik qiyməti
- ☐ gərilmə qüvvəsinin ən böyük qiyməti
- ☐ ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☐ zəncirin hərəkət sürəti, m/dəq;

571

- ☐ tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- ☐ zəncirin gərilmə qüvvəsinin ən kiçik qiyməti
- ☒ gərilmə qüvvəsinin ən böyük qiyməti
- ☐ ötürücü mexanizmin f.i.ə.

572

- ☒ ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ☐ gərilmə qüvvəsinin ən böyük qiyməti
- ☐ tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- ☐ zəncirin gərilmə qüvvəsinin ən kiçik qiyməti

573 MMB-2000 tipli rəqsi tərəvəzyuma maşının məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır?



574

- ☒ işçi kameranın en kəsik sahəsi
- ☐ emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı

575

- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsi
- ☐ emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir
- ☒ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı

576

- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsi
- ☒ emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir
- ☐ kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- ☐ maşının gövdəsinin daxili diametri
- ☐ işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı

577 P-II universal inteqal hansı qurğulardan ibarətdir

- ☒ İki müxtəlif sürətə malik olan elektrik mühərrikindən, ikipilləli slindrik reduktordan, örtükdən və işəsalma qurğusundan
- ☐ sonsuzvint reduktordan və elektrik mühərrikindən
- ☐ elektrik mühərrikindən və ikipilləli slindrik reduktordan
- ☐ elektrik mühərrikindən və ötürücü mexanizim , reduktordan
- ☐ elektrik mühərrikindən və tənzimləmə qurğusu , reduktordan

578 İki müxtəlif sürətə malik olan elektrik mühərrikindən, ikipilləli slindrik reduktordan, örtükdən və işəsalma qurğusundan ibarət olan universal inteqal hansıdır?

- ☐ CT1
- ☐ P1-0,6-1,1
- ☐ PU -0,6
- ☐ UMM
- ☒ P-II

579 Ət qiyməsini hazırlamaq üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☐ PU -0,6
- ☐ MS 2-4-8-20
- ☒ MS2-70
- ☐ MS18-160
- ☐ MS10-160

580 Çiy tərəvəzi müxtəlif forma və ölçülərdə doğramaq üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☐ PU -0,6
- ☐ MS 2-4-8-20
- ☐ MS2-70
- ☐ MS18-160
- ☒ MS10-160

581 ət tikələrinin isti emaldan əvvəl yumşaldılması üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☒ MS19-1400
- ☐ MS2-70
- ☐ MS2-70
- ☐ MS18-160
- ☐ MS2-70

582 Suda bişmiş tərəvəzləri doğramaq üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☐ PU -0,6
- ☐ MS 2-4-8-20
- ☐ MS2-70
- ☒ MS18-160
- ☐ MS10-160

583 Çiy tərəvəzin fiqurlu kəsilməsi üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☐ MS19-1400
- ☐ MS 2-4-8-20
- ☒ MS28-100
- ☐ MS18-160
- ☐ MS10-160

584 Müxtəlif qarışıqın çalınması üçün P-II intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☐ MS19-1400
- ☐ MMP II-1
- ☐ MS28-100
- ☐ MS18-160
- ☒ MVP-II-1

585 ət tikələrinin isti emaldan əvvəl mexaniki olaraq yumşaldılması üçün P-II intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☒ MRP-II-1

- ☐ MMP- II-1
- ☐ MS28-100
- ☐ MOP-II-1
- ☐ MVP-II-1

586 Ət tikələrinin doğranılması üçün P-II intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- ☐ MVPII-1
- ☐ MMP-II-1
- ☒ MBP-II-1
- ☐ MRP-II-1
- ☐ MOPII-1

587 Maşınların işəsalınması hansı mexanizimlər tərəfində həyata keçirilir

- ☐ tənzimləmə qurğusu tərəfindən
- ☐ işlək üzvü tərəfindən
- ☐ ötürücü mexanizimlər tərəfindən
- ☐ hərəkət mənbəyi tərəfindən
- ☒ idarə etmə mexanizmləri

588 .Aşağıda göstərilən hansı əlamətinə görə qida istehsalı sahəsində tətbiq olunan texnoloji avadanlıqları təsnifləşdirmək olar

- ☐ təmizləmə avadanlıqları
- ☒ avtomatlaşdırma dərəcəsinə görə
- ☐ fasiləli işləyən maşınlar
- ☐ fasiləsiz işləyən maşınlar
- ☐ yoğurma-qarışdırma avadanlıqları

589 Maşınlar işçi tsiklin quruluşuna görə neçə əsas qrupa bölünürlər

- ☐ 4
- ☒ 2
- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 6

590 Yeməxana və mətbəx qablarını, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir?

- ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- ☒ yuma avadanlıqları
- ☐ xırdalam-kəsmə avadanlıqları
- ☐ yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- ☐ təmizləmə avadanlıqları

591 Tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir

- ☒ yuma avadanlıqları
- ☐ çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- ☐ təmizləmə avadanlıqları
- ☐ xırdalam-kəsmə avadanlıqları
- ☐ yoğurma-qarışdırma avadanlıqları

592 Texnoloji maşınların məhsuldarlığı dedikdə nə başa düşülür

- ☐ bir saatda bu və ya digər miqdarda məhsulun emal edilmə qabiliyyəti
- ☐ iki saatda bu və ya digər miqdarda məhsulun emal edilmə qabiliyyəti
- ☒ vahid zamanda bu və ya digər miqdarda məhsulun emal edilmə qabiliyyəti
- ☐ iki saatda bu və ya digər miqdarda məhsulun emal edilmə qabiliyyəti
- ☐ vahid zamanda 1kq məhsulun emal edilmə qabiliyyəti

593 Texnoloji maşınların məhsuldarlığını təyin etmək üçün neçə məhsuldarlıq anlayışından istifadə edilir

- ☒ 3
- ☐ 4
- ☐ 2
- ☐ 1
- ☐ 5

594 Aşağıda göstərilənlərdən hansı texnoloji maşının məhsuldarlıq anlayışına aiddir?

- ☐ nümunəvi
- ☒ nəzəri
- ☐ praktiki
- ☐ təqribi
- ☐ fiziki

595 Maşın stasionar rejimdə fasiləsiz olaraq işlədikdə vahid zamanda buraxılan məhsulun miqdarı hansı məhsuldarlıq anlayışı ilə xarakterizə olunur

- ☒ nəzəri məhsuldarlıq
- ☐ istismar məhsuldarlıq
- ☐ texniki məhsuldarlıq
- ☐ çıxım məhsuldarlıq
- ☐ emal məhsuldarlıq

596 İstismar şəraitində maşının iş müddətində buraxdığı məhsulun orta miqdarı hansı məhsuldarlıq ilə xarakterizə olunur

- ☐ nəzəri məhsuldarlıq
- ☐ emal məhsuldarlıq
- ☐ istismar məhsuldarlıq
- ☐ çıxım məhsuldarlıq
- ☒ texniki məhsuldarlıq

597 İstismar şəraitində maşının iş müddətinin bütün itgilərini nəzərə alan məhsuldarlıq hansıdır?

- ☒ istismar məhsuldarlığı
- ☐ çıxım məhsuldarlığı
- ☐ emal məhsuldarlığı
- ☐ texniki məhsuldarlıq
- ☐ nəzəri məhsuldarlıq

598 Maşının işlənməsi üçün lazım olan ümumi güc hansı düsturla hesablanır



599

- ☐ maşının texniki istifadə əmsalındır

- ☐ emal olunan məhsulun kütləsi
- ☒ burucu moment
- ☐ maşının faydalı iş əmsalı
- ☐ maşına texniki qulluqetmə müddəti

600

- ☐ maşının texniki istifadə əmsalıdır
- ☒ işçi üzvün məhsula nisbətən bucaq sürətidir
- ☐ burucu moment
- ☐ maşının faydalı iş əmsalı
- ☐ maşına texniki qulluqetmə müddəti

601

- ☐ maşının texniki istifadə əmsalıdır
- ☒ məhsulun irəliləmə hərəkəti üçün lazım olan qüvvəni
- ☐ burucu moment
- ☐ işçi üzvün məhsula nisbətən bucaq sürətidir
- ☐ maşının faydalı iş əmsalı

602

- ☐ maşının texniki istifadə əmsalıdır
- ☒ işçi kameraya nisbətən məhsulun fırlanma bucaq sürətidir
- ☐ məhsulun fırlanma hərəkəti etməsi üçün qüvvə momenti
- ☐ işlək kameraya nisbətən məhsulun xətti sürəti
- ☐ məhsulun irəliləmə hərəkəti üçün lazım olan qüvvə

603 Texnoloji maşınların məhsuldarlığı aşağıda verilən xüsusiyyətlərin hansından asılıdır

- ☐ rəngindən
- ☐ çəkisindən
- ☒ konstruksiyasından
- ☐ işlək kameranın növündən
- ☐ hündürlüyündən

604 Texnoloji maşınların gücü aşağıda verilən xüsusiyyətlərin hansından asılıdır?

- ☒ konstruksiyasından
- ☐ hündürlüyündən
- ☐ çəkisindən
- ☐ rəngindən
- ☐ işlək kameranın növündən

605 Avtomatlaşdırma dərəcəsinə görə texnoloji maşınlar neçə qrupa bölünür

- ☒ 3
- ☐ 4
- ☐ 2
- ☐ 6
- ☐ 5

606

- ☐ maşının texniki istifadə əmsalıdır
- ☒ emal olunan məhsulun kütləsi
- ☐ maşının işləmə vaxtı
- ☐ maşının nasazlıqdan sonra iş görmə qabiliyyətinin bərpası üçün lazım olan müddət
- ☐ maşına texniki qulluqetmə müddəti

607

- ☐ maşının texniki istifadə əmsalıdır
- ☐ maşının işləmə vaxtı
- ☒ maşının işləmə vaxtı
- ☐ maşının nasazlıqdan sonra iş görmə qabiliyyətinin bərpası üçün lazım olan müddət
- ☐ maşına texniki qulluqetmə müddəti

608

- ☐ maşının texniki istifadə əmsalıdır
- ☐ işçi üzvün məhsula nisbətən bucaq sürətidir
- ☐ burucu moment
- ☒ işlək kameraya nisbətən məhsulun xətti sürəti
- ☐ məhsulun irəliləmə hərəkəti üçün lazım olan qüvvə

609 Ötürücü mexanizimlər başlıca olaraq neçə konstruktiv tərtibatda hazırlanır

- ☐ 2
- ☒ 3
- ☐ 4
- ☐ 6
- ☐ 5

610 İcraedici mexanizim maşının hansı üzvünü hərəkətə gətirmək üçün təyin edilmişdir?

- ☐ tənzimləmə qurğusunu
- ☐ hərəkət mənbəyi
- ☐ ötürücü mexanizimi
- ☐ icraedici mexanizimi
- ☒ işlək üzvünü

611 Aşağıda göstərilənlərdən hansını idarəetmə mexanizmləri həyata keçirir

- ☒ maşının işəsalınmasını
- ☐ maşının doğrınmasını
- ☐ maşının yuyulmasını
- ☐ maşının ayrılması
- ☐ maşının sökülməsini

612 Aşağıda verilən avadanlıqlardan hansı mexaniki prosesləri həyata keçirmək üçün nəzərdə tutulmuşdur.

- ☐ buxarlandırıcı avadanlıqlar
- ☒ xammalın və taranın yuyulması üçün avadanlıqlar
- ☐ spirti təmizləmək - şəffaflaşdırmaq üçün avadanlıqlar
- ☐ qida mühitini soyutmaq və dondurmaq üçün avadanlıqlar
- ☐ diffuziya və ekstraksiya proseslərini aparmaq üçün avadanlıqlar

613 Taxılın təmizlənməsi və seperasiyası üçün avadanlıqlar hansı prosesləri keçirmək üçün nəzərdə tutulmuşdur

- ☐ hidromexaniki prosesləri
- ☐ biotexnoloji prosesəri
- ☐ kütlə mübadiləsi proseslərini
- ☐ istilik mübadiləsi proseslərini
- ☒ mexaniki prosesləri

614 qida xammalını xırdalamaqcün avadanlıqlar hansı prosesləri həyata keçirmək üçün nəzərdə tutulmuşdur

- ☐ biotexnoloji prosesəri
- ☐ kütlə mübadiləsi proseslərinin
- ☐ hidromexaniki prosesləri
- ☒ mexaniki proseslərin
- ☐ istilik mübadiləsi proseslərini

615 mexaniki prosesləri həyata keçirən maşınların müxtəlifliyi nədən asılıdır

- ☒ bitki və heyvan mənşəli kənd təsərrüfatı xammalının müxtəlifliyindən
- ☐ spirt çürümələri istehsalının müxtəlifliyindən.
- ☐ səmənə yetişdirən ferment preparatlarının müxtəlifliyindən
- ☐ ət və balığın hissə verilməsindən
- ☐ südün xəmirin pendirin müxtəlifliyindən

616 İşçi səthin qızdırılma üsuluna görə tavalər hansılardır?

- ☒ bilavasitə və vasitəli üsulla qızdırılan
- ☐ dolayıcı üsulla qızdırılan bişirmə
- ☐ əsas və frityur üsulu
- ☐ buxarla qızartma üsulu
- ☐ birbaşa üsulla qızdırılan bişirmə

617 AQB -80 tipli aparat hansılara aiddir?

- ☐ yuma avadanlıqlara
- ☐ xırdalayıcı avadanlıqlara
- ☒ qazla işləyən su qızdırıcı aparatlara
- ☐ doğrayıcı avadanlıqlara
- ☐ ət çəkən maşınlara

618 İş prinsipinə görə su qaynadıcı aparatlar neçə qrupa bölünür?

- ☒ 2
- ☐ 12
- ☐ 18
- ☐ 8
- ☐ 6

619 CHƏ-0,2 tipli aparatlar hansılara aiddir?

- ☒ elektrik tavalarına
- ☐ xırdalayıcı maşınlara
- ☐ bişirmə aparatlarına
- ☐ doğrayıcı maşınlara
- ☐ su qızdırıcı aparatlara

620 Suyun qaynadılması üçün hansı aparatlardan istifadə edirlər?

- ☐ MOK-250
- ☐ MRQY
- ☐ MUM
- ☐ YMM

621 Qazla işləyən suqızdırıcılara hansılar aiddir?

- ☐ MOK-250
- ☒ AQB-80
- ☐ MUM
- ☐ YMM
- ☐ KHƏ-25

622 UMM-10 tipli diskli tərəvəzdoğrayanın elektrik mühərrinin gücü hansı düsturla hesablanır?



623 UMM-10 tipli diskli tərəvəzdoğrayanın məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?



624 MPO-400-1000 tipli rotorlu tərəvəzdoğrayan maşının elektrik mühərrikinin gücü hansı düsturla hesablanır



625 MPO-400-1000 tipli rotorlu tərəvəzdoğrayan maşının məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?



626 MC28-100 tipli puanson tərəvəzdoğrayan maşının elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır



627 MC28-100 tipli puanson tərəvəzdoğrayan maşının məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır



628 MC18-160 tipli kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan mexanizmin elektrik mühərrikinin gücü hansı düsturla hesablanır



629 Kombinəedilmiş tərəvəzdoğrayan maşınların elektrik mühərrikinin gücü hansı düsturla hesablanır?



630 Çörək doğrayan maşınların elektrik mühərrikinin gücü hansı düsturla hesablanır?



631 Çörək doğrayan maşınların məhs uldarlığı hansı düsturla hesablanır



632 Qida məhsullarının kəsilməsi prosesində sürüşmə üsulunda kəsmə əmsalı hansı halda olur?



633 Diskli tərəvəzdoğrayan maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla heblanır



634 Diskli tərəvəzdoğrayan maşınların gücü hansı düsturla hesablanır?



635 Rotorlu tərəvəzdoğrayan maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla heblanır



636 Rotorlu tərəvəzdoğrayan maşının gücü hansı düsturla hesablanır?

☐ 637 Puanson tərəvəzdoğrayan maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır

☐ 638 Puanson tərəvəzdoğrayan maşınların gücü hansı düsturla hesablanır

☐ 639 Kombinəedilmiş tərəvəzdoğrayan maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?

☐ 640 MMU-500 tipli qabyuma maşını hansı qurğulardan ibarətdir

- ☐ gövdədən, ələkdən, yükləmə bunkerindən və elektrik mühərrikindən ibarətdir
- ☐ fırlanma hərəkəti edən şaquli işçi valda quraşdırılmış konuslu dişli çarxdan ibarətdir
- ☒ yükləmə və boşaltma stollarından, yuma kamerasından
- ☐ İşçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə qabından
- ☐ kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma qurğusundan

641 Yuma kamerasının yuxarı və aşağı hissəsində nə yerləşdirilmişdir

- ☐ işçi kamera
- ☐ yükləmə və boşaltma stolları
- ☒ iki yuyucu və iki yaxalayıcı duşların kllektorları
- ☐ suqızdırıcı
- ☐ yükləmə və boşaltma stolları

642 İki yuyucu və iki yaxalayıcı duşların kllektorları harada yerləşmişdir

- ☒ yuma kamerasının yuxarı və aşağı hissəsində
- ☐ kameranın yan divarının səthində
- ☐ yükləmə və boşaltma stollarında
- ☐ yükləmə bunkerində
- ☐ İşçi kameranın gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində

643 MMU-2000 tipli maşın hansı tip maşınlara aiddir

- ☒ fasiləli işləyən qabyuma maşınlarına
- ☐ universal mətbəx avadanlıqlarına
- ☐ fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarına
- ☐ çeşidləmə-kalbirləmə maşınlarına
- ☐ yuma maşınlarına

644 MMU-2000 tipli fasiləsiz qabyuma maşını MMU-1000 tipli fasiləsiz qabyuma maşınından nə ilə fərqlənir?

- ☐ rənginə görə
- ☐ çəkisinə və məhsuldarlığına görə
- ☒ qabarit ölçülərinə və məhsuldarlığına görə
- ☐ görünüşünə görə
- ☐ işləmə rejiminə görə

645 MMU-2000 tipli fasiləli qabyuma maşınında hansı əməliyyatlar avtomatlaşdırılmışdır

- ☐ temperaturanın tənzimlənməsi, vannada suyun səviyyəsinin saxlanılması
- ☐ yuma, yuyucu məhlulun verilməsi, temperaturanın tənzimlənməsi
- ☒ yuma, yuyucu məhlulun verilməsi, temperaturanın tənzimlənməsi, vannada suyun səviyyəsinin saxlanılması

- ☐ yuma, temperaturanın tənzimlənməsi, vannada suyun səviyyəsinin saxlanılması
- ☐ yuyucu məhlulun verilməsi, temperaturanın tənzimlənməsi

646 MMU-1000 tipli qabyuyan maşının neçə seksiyası var

- ☐ 4
- ☐ 1
- ☐ 5
- ☒ 3
- ☐ 2

647 MMU-250 tipli qabyuyan maşın hansı məqsədlə tətbiq edilir

- ☐ qabları yumaq üçün
- ☐ qabları təmizləmək üçün
- ☐ qabları qurutmaq üçün
- ☐ qabları yaxalamaq üçün
- ☒ qabları yumaq və yaxalanmaq üçün

648 MMB-200 tipli tərəvəzyuma maşını əsasən hansı məhsulun təmizlənməsi üçün istifadə edilir?

- ☒ kartof
- ☐ alma
- ☐ soğan
- ☐ çuğundur
- ☐ armud

649 Tərəvəzyuma maşınlarında məhsulun yuyulması hansı prinsiplə həyata keçirilir?

- ☒ hidromexaniki
- ☐ hidrovliki
- ☐ mexaniki
- ☐ termiki
- ☐ eletromexaniki

650 Qabyuma maşınlarında qabların yuyulması əməliyyatların ardıcılığı aşağıdakı bəndlərdən hansında verilmişdir

- ☐ yuyucu məhlulla yuma yaxalama və qurudulma
- ☐ xörək qalıqlarından qabların təmizlənməsi və yuyulması
- ☐ axar su ilə yuma və yaxalama
- ☐ yuyucu məhlulla yuma
- ☒ xörək qalıqlarından qabların təmizlənməsi, yuyucu məhlulla yuma, birinci yaxalama, axar su ilə ikinci yaxalama və qurudulma

651 Hidromexaniki üsulda yuma prosesi necə həyata keçirilir?

- ☒ su axını ilə bərabər maşının işçi üzvlərinin (yuma şotkaları, diyircəklər və s.) birgə təsiri nəticəsində
- ☐ avtomatlaşdırılmamış üsullarla
- ☐ su axının çirkənlənmiş səthə təsiri ilə
- ☐ su axını ilə köməkçi heyətin təsiri ilə
- ☐ yarımavtomatlaşdırılmış üsullarla

652 Su axını ilə bərabər maşının işçi üzvlərinin (yuma şotkaları, diyircəklər və s.) birgə təsiri nəticəsində yuma prosesi hansı üsul ilə həyata keçirilir

- ☐ hidravliki üsulla
- ☐ fasiləsiz üsulla
- ☒ hidromexaniki üsulla
- ☐ avtomatlaşdırılmış üsulla
- ☐ fasiləli üsulla

653 Su axının çirkələnmiş səthə təsiri nəticəsində yuma prosesi hansı üsulu ilə həyata keçirilir

- ☒ hidravliki üsulla
- ☐ fasiləsiz üsulla
- ☐ hidromexaniki üsulla
- ☐ fasiləli üsulla
- ☐ fasiləli üsulla

654 Yuma keyfiyyəti aşağıda göstərilən hansı amillərdən asılıdır

- ☒ yuyucu dərman vasitələrinin fiziki-kimyəvi göstəricilərindən
- ☐ maşının işçi üzvlərinin quruluşundan
- ☐ maşının gövdəsindən
- ☐ suyun isti-soyuqluğundan
- ☐ suyun codluğundan

655 Maşının işlək üzvü fırlanma hərəkəti etdikdə məhsulun mexaniki emalı üçün sərf olunan güc aşağıdakı ifadələrdən hansıda göstərilmişdir?



656 I,II, III siniflərə daxil olan texnoloji maşınların məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır?



657 Texniki məhsuldarlıq hansı ifadə ilə hesablanırsa bilər?



658

- ☐ nəzəri məhsuldarlıq
- ☐ istismar məhsuldarlıq
- ☒ texniki məhsuldarlıq
- ☐ çıxım məhsuldarlıq
- ☐ emal məhsuldarlıq

659 Aşağıda göstərilənlərdən hansı istismar məhsuldarlıq və nəzəri məhsuldarlıq arasındakı əslilik düsturudur?



660 Maşının işlək üzvü irəliləmə hərəkəti etdikdə məhsulun mexaniki emalı üçün sərf olunan güc aşağıdakı ifadələrində hansıda göstərilmişdir?



661 Məhsul irəliləmə hərəkəti etdikdə sərf olunan güc hansı düsturla hesablanır?



662 Məhsul fırlanma hərəkəti etdikdə sərf olunan güc hansı düsturla hesablanır?



663 Zəncirvari ötürücünün ötürmə əmsalı hansı düsturla hesablanır?



664 Dozalaşdırma prosesi nədir?

- ☐ məhsulun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi
- ☒ məhsul porsiyasının çəkisinə və ya həcminə görə ölçülüb bərabər hissələrə ayrılmasıdır
- ☐ məhsulun keyfiyyətinə görə çeşiləşdirilməsi
- ☐ məhsulun fiziki xüsusiyyətinə görə ayrılması
- ☐ məhsulun forma və ölçüsünə görə ayrılması

665 Formalaşdırma prosesi nədir?

- ☐ məhsulun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi
- ☐ məhsul porsiyasının çəkisinə və ya həcminə görə ölçülüb bərabər hissələrə ayrılmasıdır
- ☐ məhsulun keyfiyyətinə görə çeşiləşdirilməsi
- ☐ məhsulun fiziki xüsusiyyətinə görə ayrılması
- ☒ məhsul porsiyasına müəyyən forma verilməsidir

666 Dozalaşdırma üsuluna görə dozalaşdırıcı hansı qurğulara bölünür

- ☐ çeşidləmə və kalibirləmə qurğuları
- ☐ ələmə qurğuları
- ☒ həcmi və çəki qurğuları
- ☐ təmizləmə qurğuları
- ☐ üyütmə qurğuları

667 Barabanlı dozatorların neçə növü var?

- ☐ 6
- ☒ 2
- ☐ 9
- ☐ 3
- ☐ 4

668 Barabanlı dozatorların hansı növü var?

- ☒ slindrik və sektorlu
- ☐ vərənli və lentli
- ☐ diyircəkli və diskli
- ☐ lentli və diyircəkli
- ☐ konuslu və slindirlik

669 Xəmiryoğuran maşının intiqalının elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır?



670 Xəmiryoğuran maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?



671 Qiyməqarışdırıcı avadanlıqların elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır?



672 Qiyməqarışdırıcı avadanlıqların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?



673 Qiyməqarışdırma maşınlarında bircinslilik dərəcəsi hansı ifadə ilə təyin edilir?



674 MBP-II-1 tipli maşınlar hansı avadanlıqlar aiddir?

- ☐ çeşidləmə avadanlıqlarına
- ☐ xırdalama avadanlıqlarına
- ☐ yuma avadanlıqlarına
- ☐ yoğurma avadanlıqlarına
- ☒ qiyməqarışdırma avadanlıqlarına

675 MC25-200 tipli maşınlar hansı avadanlıqlar aiddir?

- ☐ çeşidləmə avadanlıqlarına
- ☐ xırdalama avadanlıqlarına
- ☐ yuma avadanlıqlarına
- ☐ yoğurma avadanlıqlarına
- ☒ qiyməqarışdırma avadanlıqlarına

676 MC8-150 tipli maşınlar hansı avadanlıqlar aiddir?

- ☐ çeşidləmə avadanlıqlarına
- ☐ xırdalama avadanlıqlarına
- ☐ yuma avadanlıqlarına
- ☐ yoğurma avadanlıqlarına
- ☒ qiyməqarışdırma avadanlıqlarına

677 Hal-hazırda müəssisələrdə hansı təmizləmə üsulundan geniş istifadə edilir

- ☐ buxar üsulu
- ☒ mexaniki üsul
- ☐ kombinəedilmiş üsul
- ☐ termiki üsul
- ☐ qələvi üsul

678 Hansı təmizləmə üsulunda maşının işçi üzvlərinin kələ-kötür səthlərinə sürtülməklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır

- ☐ buxar üsulda
- ☒ mexaniki üsulda
- ☐ kombinəedilmiş üsulda
- ☐ termiki üsulda
- ☐ qələvi üsulda

679 MOK tipli fasiləli kartoftəmizləyən maşınlarda işçi üzvlər hansı formada

- ☐ barabanlı formada
- ☒ konus formasında
- ☐ diskli formasında
- ☐ lent formada
- ☐ diyircəkli formada

680 Tərəvəzlərin qabığı qələvi üsulu ilə necə təmizlənir

- ☐ keramik rotorlu slindrik peçdə pörtürlər
- ☐ kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edirlər
- ☐ kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir
- ☒ kartof əvvəlcə suda 48dərəcəyə qədər qızdırılır və 100 dərəcəyə kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir, yuma maşının barabanında kartof yumrularının üst qatı soyulur və qələvisi yuyulur
- ☐ maşının işçi üzvlərinin kələ-kötür səthlərinə sürtülməklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır

- ☐ kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir

681 Tərəvəzlərin qabığı buxar üsulu ilə necə təmizlənir

- ☐ keramik rotorlu slindrik peçdə pörtürlər
- ☒ kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir, sonra kartof yuma-təmizləmə maşınına gəlir, burada yumrular bir-birinə və rezin diyircəyə sürtülməklə bişmiş üst qat soyulur
- ☐ kartof əvvəlcə suda 48dərəcəyə qədər qızdırılır və 100dərəcəyə kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir
- ☐ maşının işçi üzvlərinin kələ-kötür səthlərinə sürtülməklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır
- ☐ kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edirlər

682 Tərəvəzlərin qabığı kombinə edilmiş üsul ilə necə təmizlənir

- ☐ keramik rotorlu slindrik peçdə pörtürlər. Sonra kartof yuma maşına gəlir, burada şotkalı valsıqlar kartofun qabığını soyur, sonra isə su ilə yuyurlar
- ☐ kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir
- ☐ kartof əvvəlcə suda 48dərəcəyə qədər qızdırılır və 100dərəcəyə kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir
- ☐ maşının işçi üzvlərinin kələ-kötür səthlərinə sürtülməklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır
- ☒ kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq. (temperaturu 75-800C), sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edirlər. Bundan sonra kartof baraban tipli yuma maşına gəlir.

683 Tərəvəzlərin qabığı termiki üsulu ilə necə təmizlənir

- ☐ kartof əvvəlcə suda 48 dərəcəyə qədər qızdırılır və 100dərəcəyə kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir
- ☒ keramik rotorlu slindrik peçdə pörtürlər. Sonra kartof yuma maşına gəlir, burada şotkalı valsıqlar kartofun qabığını soyur, sonra isə su ilə yuyurlar
- ☐ kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edirlər.
- ☐ kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir
- ☐ maşının işçi üzvlərinin kələ-kötür səthlərinə sürtülməklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır

684 Tərəvəzlərin qabığı mexaniki üsul ilə necə təmizlənir

- ☐ keramik rotorlu slindrik peçdə pörtürlər
- ☐ kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir
- ☐ kartof əvvəlcə suda 48dərəcəyə qədər qızdırılır və 100dərəcəyə kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir
- ☒ maşının işçi üzvlərinin kələ-kötür səthlərinə sürtülməklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır
- ☐ kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edirlər

685 Termiki üsulda pörtmə temperaturu neçə dərəcə olur

- ☐ 110-120dərəcə
- ☐ 100-200dərəcə
- ☒ 1100-1200 dərəcə
- ☐ 80-90 dərəcə
- ☐ 90-100dərəcə

686 Hal-hazırda müəssisələrdə hansı təmizləmə üsulundan geniş istifadə edilir

- ☐ buxar üsulu

- ☒ mexaniki üsul
- ☐ kombinəedilmiş üsul
- ☐ termiki üsul
- ☐ qələvi üsul

687 Hansı təmizləmə üsulunda kartof əvvəlcə suda 48dərəcə C yə qədər qızdırılır və 100dərəcəC yə kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir , yuma maşının barabanında kartof yumrularının üst qatı soyulur və qələvisi yuyulur

- ☐ termiki üsul
- ☐ mexaniki üsul
- ☐ kombinəedilmiş üsul
- ☐ buxar üsul
- ☒ qələvi üsul

688 Hansı təmizləmə üsulunda keramik rotorlu slindrik peçdə pörtürlər, sonra kartof yuma maşına gəlir, burada şotkalı valcıqlar kartofun qabığını soyur, sonra isə su ilə yuyurlar

- ☐ kombinəedilmiş üsulda
- ☐ buxar üsulunda
- ☐ qələvi üsulda
- ☐ mexaniki üsulda
- ☒ termiki üsulunda

689 Hansı təmizləmə üsulunda kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edirlər

- ☐ buxar üsulunda
- ☐ mexaniki üsulda
- ☒ kombinəedilmiş üsulda
- ☐ termiki üsulda
- ☐ qələvi üsulunda

690 Hansı təmizləmə üsulunda kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir

- ☒ buxar üsulunda
- ☐ mexaniki üsulunda
- ☐ kombinəedilmiş üsulunda
- ☐ termiki üsulunda
- ☐ qələvi üsulunda

691 MOK-125 tipli maşınlar hansı məhsulu təmizləmək üçün tətbiq edilir

- ☐ soğan
- ☐ çuğundu
- ☐ kələm
- ☒ kartof
- ☐ yerkökü

692 KA-150 M tipli maşınlar hansı məhsulu təmizləmək üçün tətbiq edilir

- ☐ soğan
- ☒ kartof
- ☐ kələm

- ☐ çuğundur
- ☐ yerkökü

693 KA-350 M tipli maşınlar hansı məhsulu təmizləmək üçün tətbiq edilir?

- ☐ kələm
- ☐ soğan
- ☒ kartof
- ☐ yerkökü
- ☐ çuğundur

694 İşçi üzvlərin formasından asılı olaraq kartoftəmizləyən maşınlar neçə cür olur?

- ☐ 5
- ☒ 3
- ☐ 2
- ☐ 6
- ☐ 4

695 İşçi üzvlərin formasından asılı olaraq kartoftəmizləyən maşınlar hansı maşınlara bölünürlər

- ☐ barabanlı, rəqsi
- ☐ barabanlı, lentli
- ☒ diskli, konuslu və diyircəkli
- ☐ slindrik, barabanlı
- ☐ rəqsi, konuslu

696 Fasiləsiz işləyən kartoftəmizləyən maşınların metal mil formasında olan hər bir valcığa taxılmış on iki diyircək hansı formadadı

- ☐ disk formasında
- ☐ düzbucaqlı formasında
- ☐ kəsik oval formasında
- ☐ lent formasında
- ☒ kəsik konus formasında

697 Fasiləsiz işləyən kartoftəmizləyən maşınlarından iaşə müəssisələrinin hansı sexlərində istifadə olunur

- ☐ satış sexlərində
- ☐ nəzarət sexlərində
- ☐ istehsal sexlərində
- ☐ yuma sexlərində
- ☒ tədarük sexlərində

698 KHA-600M tipli fasiləzis işləyən kartoftəmizləyən maşınlarda işçi kameranın birinci seksiyasının dib hissəsində neçə valcıq yerləşmişdir

- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 2
- ☒ 6
- ☐ 4

699 Fasiləsiz işləyən kartoftəmizləyən maşınların metal mil formasında olan hər bir valcığa neçə

diyircək taxılmışdır

- ☐ 9
- ☐ 11
- ☐ 10
- ☐ 13
- ☒ 12

700 Fasiləsiz işləyən kartoftəmizləyən maşınların metal mil formasında olan hər bir valcığa taxılmış diyircək hansı materialdan hazırlanmışdır

- ☐ plasmadan
- ☒ abraziv
- ☐ poladdan
- ☐ alminiumdan
- ☐ misden