

Test: **2966_Az_Ayani_Yekun imtahan**

Fenn: **2966 Ət və ət məhsullarının soyudulma texnologiyası**

Sual sayı: **500**

1) Sual: Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar şərabda nə baş verir?

- A) kondensləşmə
- B) suyun donması
- C) qatlaşma
- D) bulanıqlaşma**
- E) kristallaşma

2) Sual: Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar pivədə nə baş verir?

- A) kondensləşmə
- B) suyun donması
- C) qatlaşma
- D) bulanıqlaşma**
- E) kristallaşma

3) Sual: Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar mineral sularnda nə baş verir?

- A) kondensləşmə
- B) suyun donması
- C) qatlaşma
- D) bulanıqlaşma**
- E) kristallaşma

4) Sual: Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar bitki yağlarında nə baş verir?

- A) kondensləşmə
- B) suyun donması
- C) bulanıqlaşma
- D) qatlaşma**
- E) kristallaşma

5) Sual: Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar çox sulu məhsullarda nə baş verir?

- A) kondensləşmə
- B) bulanıqlaşma
- C) qatılışma
- D) suyun donması**
- E) kristallaşma

6) Sual: Hidrolitik proseslər nəyə aiddir?

- A) bioloji
- B) fiziki
- C) kimyəvi
- D) biokimyəvi**
- E) mikrobioloji

7) Sual: Avtolitik proseslər nəyə aiddir?

- A) bioloji
- B) fiziki
- C) kimyəvi
- D) biokimyəvi**
- E) mikrobioloji

8) Sual: Tənəffüs hansı proseslərə aiddir?

- A) bioloji
- B) fiziki
- C) kimyəvi
- D) biokimyəvi**
- E) mikrobioloji

9) Sual: Aşağı və yüksək temperaturun təsiri ilə konservləşdirmə hansı metoda aiddir?

- A) biotexnoloji**

- B) bioloji
- C) kimyəvi
- D) fiziki**
- E) mikrobioloji

10) Sual: Mexaniki sterilizasiya hansı metoda aiddir?

- A) biotexnoloji
- B) bioloji
- C) kimyəvi
- D) fiziki**
- E) mikrobioloji

11) Sual: Uльтабənövşəyi şüalarla sterilizasiya hansı metoda aiddir?

- A) biotexnoloji
- B) bioloji
- C) kimyəvi
- D) fiziki**
- E) mikrobioloji

12) Sual: Uльтабənövşəyi şüalarla sterilizasiya hansı metoda aiddir?

- A) biotexnoloji
- B) bioloji
- C) kimyəvi
- D) fiziki**
- E) mikrobioloji

13) Sual: Aşağı temperaturun tətbiqi ilə konservləşdirməyə hansılar aiddir?

- A) soyudulma**
- B) qurudulma
- C) mexaniki sterilizasiya
- D) ultabənövşəyi şüalarla sterilizasiya

E) pıxtalaşma

14) Sual:Aşağı temperaturun tətbiqi ilə konservləşdirməyə hansılar aiddir?

- A) pıxtalaşma
- B) mexaniki sterilizasiya
- C) ultabənövşəyi şüalarla sterilizasiya
- D) Dondurulma**
- E) kondensləşmə

15) Sual:İlk dəfə neçənci ildə soyuducu maşın düzəldilib?

- A) 1890.0
- B) 1860.0
- C) 1850.0
- D) 1834.0**
- E) 1870.0

16) Sual:İlk soyuducu maşın kimin layihəsi üzrə hazırlanıb?

- A) Levenhuk
- B) Gerosimov
- C) Enşteyn
- D) Cekoba Perkinein**
- E) Pyer Küri

17) Sual:Nə vaxt soyuducu olan gəmilərdə ət nəql olunurdu?

- A) XX əsrдə
- B) XIX əsrin 70 – ci illərin əvvəli
- C) 80 – ci illərin əvvəlində
- D) XIX əsrin 70 –ci illərin sonu, 80 – ci illərin əvvəlləri**
- E) XIX əsrдə

18) Sual:Soyuducu olan gəmilərdə ilk olaraq hansı məhsul nəql olunub?

- A) yağ
- B) çörək
- C) süd
- D) et**
- E) balıq

19) Sual:Soyudulan dəmir yolu vaqonlarında neçənci ildən məhsul daşınır?

- A) 1889.0
- B) 1862.0
- C) 1857.0
- D) 1858.0**
- E) 1892.0

20) Sual:Ətin dondurulması üçün ilk qurğu neçənci ildə hazırlanmışdır?

- A) 1814.0
- B) 1889.0
- C) 1857.0
- D) 1861.0**
- E) 1892.0

21) Sual:Ətin dondurulması üçün ilk qurğu hansı şəhərdə hazırlanmışdır?

- A) Praqada
- B) Sidneydə**
- C) Moskvada
- D) Kiyevdə
- E) Londonda

22) Sual:1917 – ci ildə Rusiyada tutumu 60000t olan neçə soyuducuxana fəaliyyət göstərirdi?

- A) 70.0
- B) 40.0
- C) 50.0

D) 58.0

E) 60.0

23) Sual:Hazırda respublikamızda eyni vaxtda 140min tondan çox ərzaq saxlaya bilən neçə soyuducuxana fəaliyyət göstərir?

A) 70.0

B) 60.0

C) 50.0

D) 80 – dən çox

E) 40.0

24) Sual:Qırılmayan soyuduculuq zənciri nəyə deyilir?

A) istehsal olunan ət məhsullarının saxlanması

B) temperaturda saxlanılan məhsullara deyilir

C) -5°C

D) İstehsal edilən tez xarab olan ət və ətməhsullarının temperaturunun tələb olunan dərəcəyədək aşağı endirilməsi və istehlak olunana kimi məhz həmin temperaturda saxlanması

E) ət və ət məhsullarının temperaturunun tənzimlənməsi

25) Sual:Tez xarab olan ət və ət məhsullarının alıcılara keyfiyyətli çatdırılması işində ən çox təsadüf edilən nöqsanlardan ən əsası hansıdır?

A) ətin düzla işlənməsi

B) ət məhsullarının aşağı temperaturda saxlanması

C) ət məhsullarının yüksək temperaturda saxlanması

D) mal yeridilişinin bir mərhələsində onun soyuqla ilənib, o biri mərhələsində işlənməməsi

E) ətin hissələrə ayrılması

26) Sual:QZS – nin qruplaşdırılmış elementləri hansılardır?

A) Nəqliyyat vasitələri, soyuducu qurğular

B) Səyyar soyuducuxanalar, nəqliyyat vasitələri

C) Stasionar soyuducuxanalar, səyyar soyuducuxanalar

D) Köməkçi obyektlər, nəqliyyat vasitələri

E) Stasionar soyuducuxanalar, səyyar soyuducuxanalar və soyuducu qurğular, köməkçi obyektlər, nəqliyyat vasitələri

27) Sual: Stasionar, səyyar soyuducuxanalara hansı variant uyğundur?

- A) tədarük soyuducuxanaları, su nəqliyyatı
- B) vitrinlər, piştaxtalar, avtonəqliyyat
- C) istehsal müəssisələrinin soyuducuxanaları, yuyan stansiyalar
- D)** tədarük soyuducuxanalar, istehsal müəssisələrinin soyuducuxanaları, nəqliyyat soyuducuxanaları, ticarətdə olan bələşdürücü soyuducuxanaları, soyuducu avadanlıqlar, məişət soyuducuxanaları
- E) bələşdürücü soyuducuxanalar, depo, buz zavodları

28) Sual: Stasionar soyuducuxanalarda i – hansı indeksdir?

- A) məhsulun indeksi
- B) nəqliyyat növünün indeksi
- C) konkret obyektin indeksi
- D)** soyuducuxananın və ya soyuducu qurğunun indeksi
- E) köməkçi obyektin indeksi

29) Sual: Stasionar soyuducuxanalarda J – indeksi nəyi bildirir?

- A) məhsulun indeksini
- B) nəqliyyat növünün indeksini
- C) soyuducu qurğunun indeksini
- D)** konkret obyektin indeksini
- E) köməkçi obyektin indeksini

30) Sual: Nəqliyyat vasitələrində i – hansı indeksdir?

- A) məhsulun indeksini
- B) soyuducuxananın və ya soyuducu qurğunun indeksi
- C) konkret obyektin indeksi
- D)** nəqliyyat növünün indeksi
- E) köməkçi obyektin indeksi

31) Sual: Köməkçi obyektlərdə i – hansı indeksdir?

- A) məhsulun indeksini
- B) nəqliyyat növünün indeksi
- C) konkret obyektin indeksi
- D) köməkçi obyektin indeksi**
- E) soyuducxananın və ya soyuducu qurğunun indeksi

32) Sual: Nəqliyyat vasitələri hansı variant uyğundur?

- A) tədarük soyuducuxanaları, soyuducu dəmir yolu
- B) konteynerlər, tədarük soyuducuxanları
- C) vitrinlər su nəqliyyatı
- D) dəmir yolu, su nəqliyyatı, avtonəqliyyat, süni yolla soyudulan konteynerlər, termoslu nəqliyyat**
- E) dezinfiksiya edən avtonəqliyyat, bələşdürücü soyuducuxanalar

33) Sual: Köməkçi obyektlər qrupuna hansı variant uyğundur?

- A) süni yolla soyudulan konteynerlər
- B) dezinfiksiya edən stansiyalar, məişət soyuducuxanalar
- C) yuyan stansiyalar, piştaxtalar, avtonəqliyyat
- D) buz zavodları, nəqliyyat vasitələti və avadanlıqları, dezinfiksiya edən və yuyan stansiyalar, depo**
- E) depo, su nəqliyyatı

34) Sual: QZS – yə daxil olan elementləri çoxluqlar nəzəriyyəsinə görə necə yazmaq olar?

- A) QZS = {aij, sij }
- B) QZS = {aij, bij }
- C) QZS = { bij, sij }
- D) QZS = {aij, bij, sij }**
- E) QZS = { sij }

35) Sual: İS – hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- A) tədarük soyuducuxanaların
- B) soyudulan avtonəqliyyatın
- C) soyudulan dəniz nəqliyyatının

- D)** istehsalat soyuducuxanasının
- E) bölüşdürücü soyuducuxanaların

36) Sual: SDN – hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- A) tədarük soyuducuxanaların
- B)** soyudulan dəmir yolu nəqliyyatının
- C) soyudulan avtonəqliyyatın
- D) istehsalat soyuducuxanasının
- E) bölüşdürücü soyuducuxanaların

37) Sual: SAN - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- A) tədarük soyuducuxanalarının
- B) istehsalat soyuducuxanasının
- C) soyudulan dəniz nəqliyyatının
- D)** soyudulan avtonəqliyyatın
- E) bölüşdürücü soyuducuxanaların

38) Sual: SDƏN - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- A) soyudulan avtonəqliyyatın
- B) istehsalat soyuducuxanasının
- C) tədarük soyuducuxanalarının
- D)** soyudulan dəniz nəqliyyatının
- E) bölüşdürücü soyuducuxanaların

39) Sual: BS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- A) soyudulan avtonəqliyyatın
- B) istehsalat soyuducuxanasının
- C) soyudulan dəniz nəqliyyatının
- D)** bölüşdürücü soyuducuxanaların
- E) tədarük soyuducuxanaların

40) Sual:TS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- A) soyudulan avtonəqliyyatın
- B) istehsalat soyuducuxanasının
- C) soyudulan dəniz nəqliyyatının
- D) tədarük soyuducuxanalarının**
- E) bəlüşdürücü soyuducuxanaların

41) Sual:CS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- A) soyudulan dəniz nəqliyyatı
- B) tədarük soyuducuxanalarının
- C) bəlüşdürücü soyuducuxanaların
- D) soyudulan çay nəqliyyatının**
- E) məişət soyuducularının

42) Sual:SS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- A) soyudulan çay nəqliyyatının
- B) tədarük soyuducuxanalarının
- C) bəlüşdürücü soyuducuxanaların
- D) pərakəndə ticarət və ictimai iaşə soyuducuxanalarının**
- E) məişət soyuducularının

43) Sual:MS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- A) soyudulan çay nəqliyyatının
- B) tədarük soyuducuxanalarının
- C) pərakəndə ticarət və ictimai iaşə soyuducuxanalarının
- D) məişət soyuducuxanalarının**
- E) bəlüşdürücü soyuducuxanaların

44) Sual:QSZ – nın hansı aspektləri var?

- A) texnoloji,hüquqi, iqtisadi
- B) iqtisadi,hüquqi**

C) texnoloji, istismar

D) texnoloji,istismar,iqtisadi, hüquqi

E) istismar, iqtisadi

45) Sual:QSZ – yə neçə aspektdə əks olunan sistem kimi baxılmalıdır?

A) 9.0

B) 5.0

C) 6.0

D) 4.0

E) 7.0

46) Sual:Tez xarb olan ərzaq mallarının soyuqla işlənməsi, soyudulan şəraitdə saxlanması, daşınması və satılmasının texnologiyası ilə əlaqədar olan bütün məsələlər hansı aspektə aiddir?

A) fizioloji

B) iqtisadi

C) istismar

D) texnoloji

E) hüquqi

47) Sual:Soyuducuxanaların, nəqliyyat vasitələrinin və yardımçı elementlərin yerləşdirilməsi və onların lazımı texnika ilə təchiz edilməsi məsələləri hansı aspektə aiddir?

A) fizioloji

B) iqtisadi

C) texnoloji

D) istismar

E) hüquqi

48) Sual:Kapital qoyuluşu, onun QSZ-nin ayrı-ayrı halqları arasında bölüşdürülməsi, QSZ-nin fəaliyyətinin iqtisadi səmərəliliyi və digər iqtisadi məsələlər hansı aspektə aiddir?

A) fizioloji

B) texnoloji

C) istismar

D) iqtisadi

E) hüquqi

49) Sual: QSZ-nin fəaliyyəti ilə bu və ya digər dərəcədə əlaqəsi olan müəssisə, təşkilat və idarələr arasındaki qarşılıqlı əlaqələrin tədqiqi və rəsmiləşdirilməsi hansı aspektə aiddir?

A) hüquqi

B) iqtisadi

C) texnoloji

D) istismar

E) fizioloji

50) Sual: Soyuğun heyvan toxumalarına və hüceyrələrinə göstərdiyi təsir bu zaman geden prosesləri hansı elm öyrənir?

A) histologiya

B) biologiya

C) gibernetika

D) kriobiologiya

E) extiologiya

51) Sual: Temperaturun birdən birə aşağı düşməsi canlı hüceyrələrdə maddələr mübadiləsinin kəskin pozulmasına səbəb olur ki, bu hadisə necə adlanır?

A) temperatur momenti

B) temperatur fərqi

C) temperatur infaktı

D) temperatur iflici

E) temperatur soru

52) Sual: Soyudulma prosesində fiziki – kimyəvi və avtolitik proseslərin sürəti necə dəyişir?

A) əvvəl azalır, sonra artır

B) sabit qalır

C) artır

D) yavaşıyor

E) əvvəl artır, sonra azalır

53) Sual: Tərkibindəki suyun miqdarı çox olan ət hansı şəraitdə saxlandıqda kütləsi daha çox azalır?

- A) aşağı rütubət, havası sürətlə cərəyan eden yerde
- B) yüksək rütubət, havası yavaş cərəyan eden yerde
- C) havası yavaş cərəyan eden
- D)** yüksək rütubət, havası sürətlə cərəyan eden yerde
- E) aşağı rütubətdə

54) Sual: Vahid vaxt ərzində ətdən buxarlanan suyun miqdarı hansı düsturla hesablanır?

- A) $\Delta G = \sigma(F_x - X)$
- B) $\Delta G = X_c - F_x$
- C) $\Delta X_c = G(X - F_x)$
- D)** $\Delta G = \sigma(F X_c - X_k)$
- E) $\Delta G = F_x - X_c$

55) Sual: $\Delta G = \sigma(F X_c - X_k)$ düsturunda σ - nəyi bildirir?

- A) gərginliyi
- B) ətin səthindəki havanın nəmliyini
- C) xarici səthin sahəsini
- D)** buxarlanma əmsalını
- E) kameranın havasının nəmliyini

56) Sual: $\Delta G = \sigma(F X_c - X_k)$ düsturunda F - nəyi bildirir?

- A) gərginliyi
- B) ətin səthindəki havanın nəmliyi
- C) buxarlanma əmsali
- D)** ətin xarici səthinin sahəsi
- E) kameranın havasının nəmliyi

57) Sual: $\Delta G = \sigma(Fx - X)$ düsturunda X_c - nəyi bildirir?

- A) emprik əmsalı
- B) buxarlanma əmsalı
- C) xarici səthinin sahəsi
- D) ətin səthindəki havanın nəmliyi**
- E) kameranın havasının nəmliyi

58) Sual: $\Delta G = \sigma(Fx - X)$ düsturunda X_k - nəyi bildirir?

- A) emprik əmsalı
- B) buxarlanma əmsalı
- C) xarici səthinin sahəsi
- D) kameranın havasının nəmliyi**
- E) ətin səthindəki havanın nəmliyi

59) Sual: Buxarlanma əmsalı nəyi göstərir?

- A) hüceyrədaxili suyun buxarlanan miqdarı
- B) 1m^2 sahədə soyuğun sürətini
- C) ağ ciyərlərdən buxarlanan suyu
- D) 1 saat ərzində $x_1 - x_2 = 1\text{ həddində}$ balığın 1m^2 səthindən buxarlanan suyun miqdarını**
- E) ətin daxilindəki suyun buxarlanan miqdarını

60) Sual: Soyudulma zamanı ayrılan istiliyin miqdarı hansı düsturla təyin olunur?

- A) $x = R/t$
- B) $\tau = Q/q$
- C) $q = Q/\tau$
- D) $Q = qt$**
- E) $R = xt$

61) Sual: Soyudulma zamanı ayrılan istiliyin miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

- A) ətin növündən, vəziyyətindən
- B) ətin növündən, vəziyyətindən, temperaturundan**

C) ətin vəziyyətindən

D) ətin növündən

E) ətin temperaturundan

62) Sual: $Q = q\tau$ düsturunda $q -$ nəyi ifadə edir?

A) toxumaların sıxlığı

B) kütlə

C) balığın saxlanması müddəti

D) toxuma şirəsinin suvaşqanlığı

E) vahid vaxt ərzində ayrılan istiliyin miqdarı

63) Sual: $Q = q\tau$ düsturunda $\tau -$ nəyi ifadə edir?

A) kütlə

B) toxuma şirəsinin suvaşqanlığı

C) toxumaların sıxlığı

D) ətin saxlanması müddəti

E) vahid vaxt ərzində ayrılan istiliyin miqdarı

64) Sual: Soyudulma zamanı balıqda baş veren avtolik və bakterial proseslərin sürəti necə dəyişir?

A) azalır, sonra artır

B) dəyişmir

C) artır

D) yavaşıyır

E) artır, sonra azalır

65) Sual: Balıq dondurularken əsas baş veren dəyişiklik hansıdır?

A) elektrokimyəvi

B) bakterioloji

C) fiziki

D) histoloji

E) kimyəvi

66) Sual:Balıqda baş veren histoloji dəyişikliklər nə ilə şərtlənir?

- A) buzun əriməsi ilə
- B) ətin yumşalması ilə
- C) duzun həll olması ilə
- D) suyun buza dönməsi ilə**
- E) duzun çökəməsi ilə

67) Sual:Yavaş dondurma zamanı əmələ gələn buz kristallarının sayı və ölçüsü hansı varianta uyğundur?

- A) sayı çox, ölçü kiçik
- B) sayı az, ölçü kiçik
- C) sayı az, ölçü orta
- D) sayı az, ölçü böyük**
- E) sayı çox, ölçü böyük

68) Sual:Avtoliz mərhələsində dondurulduğda yaranan buz kristalçılarının ölçüsü necə olur?

- A) xırda
- B) böyük
- C) kiçik
- D) iri**
- E) orta

69) Sual:Mühitin pH – 1 1,5....2 olduqda hansı tərəfə yönəlir?

- A) əvvəl neytral, sonra qələvi
- B) neytral
- C) qələvi
- D) turş**
- E) əvvəl qələvi, sonra turş

70) Sual:Duz məhlulunun qatılığı yüksəldikdə osmotik təzyiq necə dəyişir?

- A) azalır, sonra artır

- B) azalır
- C) dəyişmir
- D) yüksəlir**
- E) artır, sonra azalır

71) Sual: Toxuma şirəsinin duz tərkibinin dəyişməsinə hansı birləşmələr daha həssasdır?

- A) proteinlər
- B) glikoproteidlər
- C) lipidlər
- D) lipoproteidlər**
- E) histonlar

72) Sual: Hüceyrə şirəsində kalsiumun çox olması, dondurulma zamanı əzələlərə necə təsir edir?

- A) suvaşqanlığını artırır
- B) onu kristallaşdırır
- C) onu pixtalaşdırır
- D) onun zədələnməsini artırır**
- E) onun davamlılığını artırır

73) Sual: Osmotik təzyiqin yüksəməsi nəyə səbəb olur?

- A) temperatur momenti
- B) temperatur fərqi
- C) temperatur infaktı
- D) termiki iflicə**
- E) temperatur soru

74) Sual: Soyuducu ezent nəyə deyilir?

- A) rütubəti tənzimləyən maddələrə
- B) təzyiqi tənzimləyən maddələrə
- C) havanın qaz tərkini yaradan maddələrə
- D) soyudulma tsikli zamanı ətraf mühitdən istiliyi alaraq temperaturun aşağı düşməsini təmin edən işçi maddələrə**

E) temperaturu tənzimləyən maddələrə

75) Sual:Soyuducu agent hansı tələblərə cavab verməlidir?

- A) fiziki – kimyəvi,fizioloji
- B)** termodinamik, fiziki –kimyəvi, fizioloji, iqtisadi
- C) termodinamik,iqtisadi
- D) iqtisadi, fiziki, kimyəvi
- E) termodinamik, fiziki – kimyəvi

76) Sual:Termodinamik tələblərə hansılar aiddir?

- A) bərkimə temperaturu, kütlə, həcm
- B)** kondensator və buxarlandırıcıdağı təzyiqi, kütlə, həcm, soyuqvermə məhsuldarlığı, bərkimə temperaturu
- C) təzyiq, kütlə, həcm
- D) soyuqvermə məhsuldarlığı, həcm
- E) kondensator ve buxarlandırıcıdağı təzyiqi, kütlə

77) Sual:Soyuducu agentlərin kritik temperaturu necə olmalıdır?

- A) sabit
- B) normal
- C) aşağı
- D)** yüksək
- E) kritik

78) Sual:Soyuducu agentlərin bərkimə temperaturu necə olmalıdır?

- A) sabit
- B) normal
- C) yüksək
- D)** aşağı
- E) kritik

79) Sual:Soyuducu agentlərin molekul kütləsi necə olmalıdır?

- A) sabit
- B) aşağı
- C) orta
- D) yüksək**
- E) dəyişməz

80) Sual: Soyuducu agentlərin suvaşqanlığı necə olmalıdır?

- A) sabit
- B) aşağı
- C) orta
- D) yüksək**
- E) dəyişməz

81) Sual: Yüksək sıxlıqlı soyuducu agentlərdən istifadə etdikdə soyuducu maşınlarının boru və klapanlarında təzyiq necə dəyişir?

- A) heç biri
- B) dəyişmir
- C) azalır
- D) artır**
- E) orta

82) Sual: Suvaşqanlıq azaldıqca istilikvermə və istilikötürmə əmsalları necə dəyişir?

- A) azalır
- B) dəyişmir
- C) tamamilə itir
- D) yüksəlir**
- E) heç biri

83) Sual: Soyuducu agentin qaynama təzyiqi atmosfer təzyiqindən necə olması yaxşıdır?

- A) heç biri
- B) sabit
- C) az

D) cox

E) dəyişməz

84) Sual:Fiziki –kimyəvi tələblərə soyuducu agentin hansı xassələri aiddir?

A) çəkisi

B) təzyiqi

C) sıxılma gərginliyi

D) suda, yağda həll olma xassəsi, yüksək və aşağı temperatura münasibəti, iyi

E) sorulması

85) Sual:Soyuduc agentə qoyulan fizioloji tələblər hansılardır?

A) qatı olması

B) kondensator və buxarlandırıcıdakı təzyiqin az olması

C) baha və qıt olamaması

D) insan həyatı və sağlamlığı üçün təhlükəli olmaması

E) açıq rəngli olması

86) Sual:Soyuducu agentə qoyulan iqtisadi tələblər hansılardır?

A) qatı olmalı

B) xüsusi növdə olmalı

C) miqdarı az olmalı

D) baha və qıt olmamaları

E) aşağı temperaturlu olmalı

87) Sual:R – 717 zərərliyinə görə neçənci qrupa aid edilir?

A) I

B) III

C) VII

D) II

E) IV

88) Sual:R – 12 zərərliyinə görə neçənci sinfə aid edilir?

- A) V
- B) II
- C) VI**
- D) I
- E) III

89) Sual:Soyuducu agent kimi ilk dəfə nədən istifadə edilib?

- A) xladon - 12
- B) xladon 11
- C) freon - 12
- D) sudan**
- E) R - 717

90) Sual:Xladon nəyin müasir adıdır?

- A) diftordixlormetan
- B) su
- C) ammonyak
- D) freon**
- E) tetraftordixlor etan

91) Sual:Ən geniş yayılan soyuducu agent hansıdır?

- A) R -22
- B) xladon - 11
- C) freon 12
- D) R – 717**
- E) su

92) Sual:Ammonyak suda necə həll olur?

- A) həll olmur
- B) orta

C) normal

D) yaxşı

E) pis

93) Sual: Ammonyak buخارı havadan...

A) heç biri

B) normaldir

C) ağırdır

D) yüngüldür

E) bərabərdir

94) Sual: Xladon - 11 hava ilə necə müqayisə olunur?

A) 2 dəfə yüngüldür

B) 4 dəfə yüngüldür

C) 10 dəfə ağırdır

D) 4,74 dəfə ağırdır

E) 4 dəfə ağırdır

95) Sual: Xladon - 11 suda necə həll olur?

A) yaxşı

B) orta

C) normal

D) həll olmur

E) pis

96) Sual: Xladon - 11 mineral yağlarda necə həll olur?

A) həll olmur

B) orta

C) normal

D) yaxşı

E) pis

97) Sual:Xladon – 12 hava ilə necə müqayisə olunur?

- A) 2 dəfə yüngüldür
- B) 4 dəfə yüngüldür
- C) 10 dəfə ağırdır
- D) 4,18 dəfə ağırdır**
- E) 4 dəfə ağırdır

98) Sual:Xladon – 12 partlayıcıdır ya yox?

- A) az dərəcəli partlayıcıdır
- B) heç biri
- C) partlayıcıdır
- D) partlayıcı deyil**
- E) orta dərəcəli partlayıcıdır

99) Sual:Su hansı soyuducu agentdə həll olmur?

- A) R – 22
- B) ammonyak
- C) xlodon - 12
- D) freon**
- E) xlodon - 11

100) Sual:Xladon – 12 hansı maşınlarda istifadə edilir?

- A) vintli kompressorlarda
- B) rotasion və vintli kompressorlar
- C) borukompressorlarda
- D) iri və xırda porşenli maşınlarda, borukompressorlarda, rotasion və vintli kompressorlarda**
- E) iri porşenli maşınlarda

101) Sual:Xladon – 22 hansı partlayıcı və alovlanan xassəyə malikdir?

- A) partlayıcıdır, alovlanan deyil

- B) partlayıcıdır, alovlanandır
- C) partlayıcı deyil, alovlanandır
- D) partlayıcı və alovlanan deyil**
- E) partlayıcıdır

102) Sual:Havada R 717-nin yol verilən miqdarı nə qədərdir?

- A) yol verilmir
- B) 11-14%
- C) 0,5-1% olmalıdır
- D) 0,02 mq/l-dən artıq olmamalıdır**
- E) 16-25%

103) Sual:Tərkibində neçə % amonyak olan hava ilə bir neçə dəqiqə nəfəs alınması ölümə nəticələnir?

- A) yol verilmir
- B) 11-14%
- C) 0,6
- D) 0,5-1%**
- E) 16-25%

104) Sual:Havada amonyakın miqdarı neçə % olduqda alov dəyən kimi alışib yanır?

- A) heç biri
- B) 60%
- C) 0,5-1%
- D) 11-14%**
- E) 16-25%

105) Sual:Havada amonyakın miqdarı neçə % olduqda partlayış baş verir?

- A) heç biri
- B) 60%
- C) 0,5-1%
- D) 16-25%**

E) 11-14%

106) Sual:Azeotrop qarışıqlar hansı birləşmələrdən alınır?

- A) kimyəvi maddələr
- B) qələvilər
- C) turşular
- D)** soyuducu agentlər
- E) mineral maddələr

107) Sual:R 5 – nin normal qaynama temperaturu nə qədərdir?

- A) - 10°C
- B) - 30°C
- C) -40°C
- D)** - 45,63°C
- E) - 20°C

108) Sual:R5 – nin 350 C –də kondensasiya təzyiqi nə qədərdir?

- A) 4Mpa
- B) 1MPa
- C) 2MPa
- D)** 1,5MPa
- E) 3MPa

109) Sual:R 5 – nin metallara qarşı həsaslığı necedir?

- A) Zn,Pb – a təsir edir
- B) Ag,Cu – a təsir edir
- C) bəzi metallara təsir edir
- D)** metallara təsir etmir
- E) metallara təsir edir

110) Sual:R 5 ən çox neçə °C - də işlədir?

- A) -400C-də
- B) -100C-də
- C) -10C-də
- D) -180C-də**
- E) -250C-də

111) Sual:R 5 hansı kompressorlarda işlədirilir?

- A) borulu kompressor
- B) yüksək temperaturlu porşenli kompressorlar
- C) aşağı temperaturlu silindirlü kompressorlar
- D) aşağı temperaturlu porşenli kompressorlar**
- E) yüksək temperaturlu silindirlü kompressorlar

112) Sual:R 5 hansı soyuducu agentlərdən alınır?

- A) R152 və R115
- B) R502 və R12
- C) R152 və R12
- D) R115 və R12**
- E) R12 və R10

113) Sual:R 500 – in normal qaynama temperaturu nə qədərdir?

- A) 33°C**
- B) 40°C
- C) 20°C
- D) 30°C
- E) 50°C

114) Sual:R 500 –in 300 C-də kondensasiya təzyiqi nə qədərdir?

- A) 4Mpa
- B) 3MPa
- C) 2MPa

D) 0,779MPa

E) 1MPa

115) Sual:R 500 hansı kompressorlarda işlədilir?

- A) borulu kompressor
- B) heç biri
- C) aşağı temperaturlu silindirlü kompressorlarda
- D) sənaye soyuducu qurğularında**
- E) yüksək temperaturlu silindirlü kompressorlar

116) Sual:Kriogen temperatur necə əldə edilir?

- A) özlü mayelərdən
- B) cod sudan
- C) qələvilərdən
- D) kriogen mayelərdən**
- E) adi sudan

117) Sual:Kriogen temperaturun alınmasında hansı maddələr sərf edilir?

- A) arqon, neon
- B) helium, oksigen, azot, neon
- C) flüor, arqon, oksigen, azot, neon
- D) helium, hidrogen, karbon qazı, flüor, arqon, oksigen, azot, neon**
- E) azot, neon

118) Sual:Ən geniş yayılan və ucuz başa gələn kriogen hansıdır?

- A) maye helium
- B) maye hava
- C) maye oskigen
- D) maye azot**
- E) maye hidrogen

119) Sual: Maye azot kimyəvi baxımdan hansı xassəlidir?

- A) plazma
- B) qələvi
- C) turşu
- D) neytral**
- E) buxar

120) Sual: Soyuqdaşıyıcılar nəyə deyilir?

- A) soyuq və isti rejimi tənzimləyən maddələrə
- B) soyudulmuş suyu isidən maddələrə
- C) soyuğu ötürən maddələrə
- D) soyudulan obyektlərdən istini soyuducu agentlərə ötürən maddələrə**
- E) isti obyektlərdən soyuğu daşıyan maddələrə

121) Sual: Soyuqdaşıyıcılar hansı xassələrə malik olmalıdır?

- A) aşağı sıxlığa və yüksək suvaşqanlığa
- B) aşağı istilik tutumuna və istilikkeçirməyə
- C) yüksək sıxlığa və suvaşqanlığa
- D) aşağı donma temperaturuna, yüksək istilik tutumuna**
- E) yüksək donma temperaturuna, aşağı istilik tutumuna

122) Sual: Ən ucuz və ziyansız soyuqdaşıyıcı hansıdır?

- A) etil spiriti
- B) quru buz
- C) yeyinti buzu
- D) su**
- E) toluol

123) Sual: Sudan hansı maşınlarda soyuducu agent kimi istifadə edilir?

- A) buxarejektorlu və kompressorlu
- B) kompressorlu**

- C) borulu
- D) buxarejektorlu və absorbsion**
- E) avtorefrejeratorlarda

124) Sual:Aşağı temperatur almaq üçün hansı duzların sulu məhlullarından istifadə olunur?

- A) MgCl₂,MgSO₄
- B) Cu₂SO₄
- C) BaCl₂, CaCl₂
- D) NaCl, CaCl₂, MgCl₂**
- E) CaCl₂, Cu₂SO₄

125) Sual:Duzluğun qatılığı artdıqca temperatur.....

- A) aşağı düşür**
- B) heç biri
- C) sabit qalır
- D) yüksəlir
- E) krioskkopik nöqtəyə çatır

126) Sual:Duzluğun müəyyən qatılığında məhlul ən aşağı temperatura malik olur. Bu qatılıq necə adlanır?

- A) doymış
- B) kondensləşmiş
- C) pıxtalaşmış
- D) sabit**
- E) krihidrat və ya evtektik

127) Sual:Duzluğun müəyyən qatılığında məhlul ən aşağı temperatura malik olur. Bu temperatur necə adlanır?

- A) kondensləşmiş
- B) sabit
- C) doymış
- D) evtektik**
- E) pıxtalaşmış

128) Sual:NaCl 23,1% qatılıqlı duzluğu neçə temperatur verir?

- A) -60°C
- B) -33,6°C
- C) -55°C
- D) -21,2°C**
- E) 0°C

129) Sual:CaCl₂ 29,9% qatılıqlı duzluğu neçə temperatur verir?

- A) -60°C
- B) -33,6°C
- C) -21,2°C
- D) -55°C**
- E) 0°C

130) Sual:MgCl₂ 20% qatılıqlı duzluğu neçə temperatur verir?

- A) -60°C
- B) -55°C
- C) -21,2 °C
- D) -33,6°C**
- E) 0°C

131) Sual:Aşağı temperatur üçün (- 60°C - dək) üzvi maddələrdən hansından istifadə olunur?

- A) toluol
- B) izopropil
- C) benzol
- D) etilenqlikolun sulu məhlulu**
- E) etil spirti

132) Sual:Etilenqlikol başqa cür necə adlanır?

- A) aşılayıcı**

- B) freon
- C) amorf
- D) antifriz**
- E) xlodon

133) Sual: Etilenqlikol hansı xassəyə malikdir?

- A) sarı rəngli maye, iysiz
- B) rəngli, iyli maye
- C) rəngli, iysiz maye
- D) rəngsiz, iysiz maye**
- E) rəngsiz, iyli maye

134) Sual: Bərk soyuducu mühit kimi nədən istifadə olunur?

- A) freon
- B) arqon
- C) xlodon
- D) buz – duz məhlulu, su buzu**
- E) azot

135) Sual: Su dondurularken neçə kal istilik ayrılır?

- A) 100kal
- B) 70kal
- C) 60kal
- D) 80kal**
- E) 90kal

136) Sual: Antiseptik buz tərkibinə hansı antiseptiklər qatılan sudan hazırlanır?

- A) yağı turşusu
- B) askorbin turşusu**
- C) NaCl
- D) CaCl₂

E) kəhraba turşusu

137) Sual: Variantlardan antiseptik buzun hansı antiseptiklər qatılan sudan hazırlandığını göstərin

- A) yağ turşusu
- B) CaCl₂
- C) NaCl
- D) biomisin**
- E)) kəhraba turşusu

138) Sual: Verilənlərədən antiseptik buzun hansı antiseptiklərdən hazırlandığını göstərin

- A) yağ turşusu
- B) CaCl₂
- C) NaCl
- D) xlortetrasklin**
- E)) kəhraba turşusu

139) Sual: Quru buzun alınması neçə mərhələdən ibarətdir?

- A) 5.0
- B) 4.0
- C) 2.0
- D) 3.0**
- E) 6.0

140) Sual: Quru buzun alınmasının birinci mərhələsi nədən ibarətdir?

- A) duzlu məhlulun əlavə edilməsi
- B) maye halda olan CO₂-nın bərkidilməsi
- C) CO₂-nın sıxılması
- D) kənar qatışıqlardan təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması**
- E) antiseptiklərin əlavə edilməsi

141) Sual: Quru buzun alınmasının birinci mərhələsi nədən ibarətdir?

- A) duzlu məhlulun əlavə edilməsi
- B) maye halda olan CO₂-nın bərkidilməsi
- C) kənar qatışqlardan təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması
- D) CO₂-nın sıxılması**
- E) antiseptiklərin əlavə edilməsi

142) Sual:Quru buzun alınmasının birinci mərhələsi nədən ibarətdir?

- A) duzlu məhlulun əlavə edilməsi
- B) kənar qatışqlardan təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması
- C) CO₂-nın sıxılması
- D) maye halda olan CO₂-nın bərkidilməsi**
- E) antiseptiklərin əlavə edilməsi

143) Sual:Quru buzdan nə vaxtdan istifadə edilməyə başlanmışdır?

- A) 60-cı ildən
- B) 1887-ci ildən
- C) 1918-ci ildən
- D) 30-cu illərin əvvəllərindən**
- E) 50-ci ildən

144) Sual:Quru buzun adı atmosfer təzyiqində maye halına keçmədən buxarlanaraq qaz halına keçməsi necə adlanır?

- A) buxarlanması
- B) desorbsiya
- C) absorbsiya
- D) sublimasiya**
- E) kondensasiya

145) Sual:Quru buzun normal atmosfer təzyiqində sublimasiya temperaturu nəyə bərabərdir?

- A) -400C
- B) -100C
- C) 10-120C

D) -79,50C

E) -120C

146) Sual:Quru buzun normal atmosfer təzyiqində sublimasiya istiliyi nəyə bərabərdir?

A) 227 kal/kq

B) 337 kal/kq

C) 210 kal/kq

D) 137 kal/kq

E) 197 kal/kq

147) Sual:Quru buzun normal atmosfer təzyiqində soyuqvermə xassəsi nəyə bərabərdir?

A) 137 kal/kq

B) 337 kal/kq

C) 210 kal/kq

D) 15,2 kkal/kq

E) 197 kal/kq

148) Sual:Su buxarı havadan neçə dəfə yüngüldür?

A) 5 dəfə

B) 2 dəfə

C) 3 dəfə

D) 1,6 dəfə

E) 4 dəfə

149) Sual:Quru havanın su buxarı ilə qatışığına nə deyilir?

A) rütubəli hava

B) doymuş hava

C) buxar

D) quru hava

E) kondensləşmiş hava

150) Sual:Quru havadan və isti su buxarından ibarət qatışlıq necə adlanır?

- A) maye azot
- B) neytral
- C) doymuş
- D) doymamış**
- E) buxar

151) Sual:Quru hava ilə doymuş su buxarından ibarət olan hava necə adlanır?

- A) kondensasiya
- B) neytral hava
- C) doymamış rütubətli hava
- D) doymuş rütubətli hava**
- E) buxar

152) Sual:Eyni temperatur və təzyiqli şəraitdə doymamış havanın doymuş havanın su buxarına olan nisbəti dedikdə nə başa düşülür?

- A) sıxlıq
- B) təzyiq
- C) mütləq temperatur
- D) nisbi rütubət**
- E) tezlik

153) Sual:Təbii su buzundan harada istifadə olunur?

- A) soyuducu şkaf və piştaxtaların soyudulmasında
- B) yalnız piştaxtaların soyudulmasında
- C) yalnız soyuducu şkafların soyudulmasında
- D) soyuducu şkafların, piştaxtaların, kameraların və s soyudulmasında**
- E) yalnız soyuducu kameraların soyudulmasında

154) Sual:Süni su buzu harada istehsal edilir?

- A) buxar ejektorlu maşnlarda
- B) silindir qurğularda**

C) kompressorlu maşınlarda

D) buz generatorlarında

E) absorbsion maşınlarda

155) Sual:Buz generatorları hansı əlamətlərinə görə təsnifləndirilir?

A) məhsuldarlığa,hazırlanan buzun formasına

B) soyudulma qaydasına, hazırlanan buzun formasına

C) məhsuldarlığına

D) soyudulma qaydasına, məhsuldarlığa, hazırlanan buzun formasına

E) soyudulma qaydasına,məhsuldarlığa

156) Sual:Aşağıdakılardan hansı variantda yalnız blok şəklində buz hazırlayan generatorla verilib?

A) LQ – 1,5, LQ – 40

B) Toros – 2, LQ - 1

C) LQ – 3, LQ – 1, PQ - 300

D) LQ – 1,5, LQ – 3, QL – 6, LQ – 1, QL – 30

E) LQ – 1,5, LQ – 3, QL- 6, LQ - 250

157) Sual:Buz keyfiyyətindən asılı olaraq neçə növdə olur?

A) 6.0

B) 3.0

C) 2.0

D) 4.0

E) 5.0

158) Sual:Buz keyfiyyətindən asılı olaraq hansı növlərə malikdir?

A) bulanıq , yeyinti

B) şəffaf , antiseptik

C) yeyinti , antiseptik, texniki, şəffaf

D) texniki, şəffaf

E) yeyinti , texniki , şəffaf

159) Sual:Quru buzun alınması hansı mərhələlərdən ibarətdir?

- A) təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması, karbon qazının sıxılması
- B) karbon qazının sıxılması, maye halda olan karbon qazının bərkidilməsi
- C) maye halında olan karbon qazının bərkidilməsi
- D)** təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması, karbon qazının sıxılması, maye halında olan karbon qazının bərkidilməsi
- E) təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması, maye halında olan karbon qazının bərkidilməsi

160) Sual:Quru buzdan istifadə etmənin hansı üstünlükləri vardır?

- A) heç bir üstünlüyü yoxdur
- B) ətraf mühitə mənfi təsir etmir
- C) istifadədən sonra izsiz yox olur
- D)** kifayət qədər aşağı temperatur alınır, istifadə etdikdən sonra izsiz yox olur, ətraf mühitə mənfi təsir etmir
- E) izsizdir, mənfi təsiri yoxdur

161) Sual:Rütubətli hava nəyə deyilir?

- A) su və duz qatışığına
- B) quru havanın buz ilə qatışığına
- C) quru havaya
- D)** quru havanın su buxarı ilə qatışığına
- E) su buxarının buz ilə qatışığına

162) Sual:Havanın rütubəti nədən asılıdır?

- A) onun temperaturundan
- B) onun nəmliyindən
- C) onun sıxlığından
- D) onun təzyiqindən
- E)** onun su buxarı ilə doyma dərəcəsindən

163) Sual:Quru havadan və isti su buxarından ibarət qarışq necə adlanır?

- A) isti hava
- B) doymuş rütubətli hava
- C) rütubətli hava
- D) doymamış rütubətli hava**
- E) nəm hava

164) Sual:Quru hava ilə doymuş su buxarından ibarət olan qat necə adlanır?

- A) isti hava
- B) nəm hava
- C) doymamış rütubətli hava
- D) doymuş rütubətli hava**
- E) rütubətli hava

165) Sual:Doymuş buxarın istilik saxlaması neçə kkal/kq –dır?

- A) $356,3 + 0,43$ kkal/kq
- B) 700 kkal/kq
- C) 600 kkal/kq
- D) $597,4 + 0,43$ kkal/kq**
- E) 800 kkal/kq

166) Sual:Soyudulmuş ət hansı temperatura çatdırılmış ətdir?

- A) $1 - 2^{\circ}\text{C}$
- B) $2 - 8^{\circ}\text{C}$
- C) $8 - 10^{\circ}\text{C}$
- D) $0 - 4^{\circ}\text{C}$**
- E) $0 - 3^{\circ}\text{C}$

167) Sual:Soyumuş ətin temperaturu neçə olur?

- A) 0°C
- B) -8°C
- C) $0 - 4^{\circ}\text{C}$

D) 5-15°C

E) -12°C

168) Sual:Soyudulmuş ətin temperaturu neçə olur?

A) 0°C

B) -8°C

C) 5-15°C

D) 0 - 4°C

E) -12°C

169) Sual:Çox soyudulmuş ətin temperaturu neçə olur?

A) 0°C

B) 5-15°C

C) -8°C

D) - 2°C

E) 0-4°C

170) Sual:Dondurulmuş ət temperaturu neçəyə çatdırılmış ətdir?

A) '0°C

B) '5-15°C

C) -2°C

D) -8°C

E) '0-4°C

171) Sual:Donu açılmış ət temperaturu neçəyə çatdırılmış ətdir?

A) 0°C

B) 5-15°C

C) - 2°C

D) -1°C

E) 0-4°C

172) Sual:Çürüdücü bakteriyalar hansı temperaturda inkişaf edə bilmir?

- A) 1 – 2°C
- B) 2 - 8°C
- C) 8 - 10°C
- D)** + 2 - 5°C
- E) 0°C

173) Sual:Bağırsaq salmonellası hansı temperaturda inkişaf edə bilmir?

- A) 1 – 2°C
- B) 2 - 8°C
- C) 8 - 10°C
- D)** + 2 - 5°C
- E) 0°C

174) Sual:Xəstəliktörədən mikroblar hansı temperaturda inkişaf edə bilmir?

- A) 1 – 2°C
- B) -8°C
- C) + 2 - 5°C
- D)** +10°C
- E) 0°C

175) Sual:Mikroorganizmləri temperatura həssaslığı görə neçə qrupa bölgülər?

- A) 4.0
- B)** 3.0
- C) 6.0
- D) 5.0
- E) 2.0

176) Sual:Psixofil mikroblar üçün minimum temperatur neçədir?

- A) -120C
- B)** mənfi 100C-dən 0°C

C) +2 -50C

D) -80C

E) 00C

177) Sual:Psixrofil mikroblar üçün optimal temperatur neçədir?

A) -120C

B) +2 -50C

C) mənfi 100C-dən 00C

D) +100C

E) 00C

178) Sual:Psixrofil mikroblar üçün maksimal temperatur neçədir?

A) -120C

B) +2 -50C

C) mənfi 100C-dən 00C

D) +300C

E) 00C

179) Sual:Mezofil mikroblar üçün minimal temperatur neçədir?

A) -120C

B) +2 -50C

C) mənfi 100C-dən 00C

D) 00C-dən +100C-dək

E) -80C

180) Sual:Mezofil mikroblar üçün optimal temperatur neçədir?

A) -120C

B) +2 -50C

C) mənfi 100C-dən 00C

D) +25-350C

E) 00C

181) Sual: Mezofil mikroollar üçün maksimal temperatur neçədir?

- A) -120C
- B) +2 -50C
- C) +300C
- D) 40-500C**
- E) 00C

182) Sual: Termofil mikroollar üçün minimal temperatur neçədir?

- A) -120C
- B) + 2 -50C
- C) mənfi 100C-dən 00C
- D) 300C**
- E) 00C

183) Sual: Termofil mikroollar üçün optimal temperatur neçədir?

- A) -120C
- B) + 2 -50C
- C) mənfi 100C-dən 00C
- D) +50÷600C**
- E) 00C

184) Sual: Termofil mikroollar üçün maksimal temperatur neçədir?

- A) -120C
- B) + 2 -50C
- C) +300C
- D) 70 ÷800C**
- E) 00C

185) Sual: Psixrofil mikroollar daha necə adlanır?

- A) heterotrof**

- B) çüründüçü
- C) istiliksevən
- D) soyuqsevən**
- E) avtotrof

186) Sual: Termofil mikroblar daha necə adlanır?

- A) heterotrof
- B) çüründüçü
- C) soyuqsevən
- D) istiliksevən**
- E) avtotrof

187) Sual: Cəmdəklər rels yollarında qarmaqdan asıldığda hər bir metr yola neçə qaramal yarımcəmdəyi asılır?

- A) 7.0
- B) 4-5
- C) 1.0
- D) 2-3**
- E) 6

188) Sual: Cəmdəklər rels yollarında qarmaqdan asıldığda hər bir metr yola neçə donuz cəmdəyi asılır?

- A) 6.0
- B) 1-2
- C) 3-4**
- D) 7.0
- E) 5.0

189) Sual: Qoyun cəmdəkləri 1-2 yarusda neçə ədəd asılır?

- A) 7-8
- B) 3-4
- C) 1-2
- D) 10-20**

E) 5-6

190) Sual:Cəmdək və yarımcəmdəyin bir-birinə toxunmasına yol verməmək üçün asılan diyircəklərin qarmaqlarının arasındaki məsafə neçə sm-dən az olmalıdır?

- A) 5-6
- B) 1-2
- C) 0-1
- D) 3-5**
- E) 3-4

191) Sual:Buz anbatlarının düzəldilməsi ilk dəfə kim tərəfindən təklif edilmişdir?

- A) N.K. Eurovskaya
- B) A.A. Sokolov
- C) K.İ. Lobzer
- D) M.L. Krılov**
- E) L. Rosival

192) Sual:Dondurulmuş ət hansı temperatura çatdırılmış ətdir?

- A) -6°C
- B) -9°C
- C) -7°C
- D) -8°C**
- E) -5°C

193) Sual:Ətin buğlu isti halda dondurulması necə adlanır?

- A) beşfazalı dondurma
- B) üçfazalı dondurma
- C) ikifazalı dondurma
- D) bırfazalı dondurma**
- E) dördfazalı dondurma

194) Sual: Ətin soyudulduqdan sonra dondurulması necə adlanır?

- A) beş fazalı dondurma
- B) 3) üç fazalı dondurma
- C) E) bir fazalı dondurma
- D)** iki fazalı dondurma
- E) dörd fazalı dondurma

195) Sual: Ətin 00C-dən – 80C-dək dondurulmasına nə deyilir?

- A) krioskopik nöqtə
- B) dondurulma temperaturu
- C) dondurulma keyfiyyəti
- D)** dondurulma sürəti
- E) donma nöqtəsi

196) Sual: Dondurulma surətindən asılı olaraq ətin və subməhsulların dondurulması neçə formada olur?

- A) 6.0
- B) 4.0
- C) 2.0
- D)** 3.0
- E) 5.0

197) Sual: Dondurulma surətindən asılı olaraq ətin və subməhsulların dondurulma formalarını göstərin

- A) konvektiv, konduktiv
- B) yavaş, kritik
- C) sürətli, kəskin, ildirim sürətli
- D)** yavaş, intensiv , sürətli
- E) sürətli, konvektiv

198) Sual: Yavaş dondurmada kamerada havanın temperaturu neçə 0C olur?

- A) -120C
- B) +2 -50C

- C) -10°C-0°C
- D) -18÷ -230C**
- E) - 80C

199) Sual: Yavaş dondurmada kameranın nisbi rütubəti neçə % olur?

- A) 40-50%
- B) 20-30%
- C) 0-10%
- D) 90-95%**
- E) 95-98%

200) Sual: Yavaş dondurmada kamerada havanın cərəyan etmə surəti nə qədər olur?

- A) 2-3 m/san
- B) 0,5-1 m/san
- C) 0-0,1 m/san
- D) 0,1-0,2 m/san**
- E) 1-2 m/san

201) Sual: İntensiv dondurmada kamerada havanın temperaturu neçə 0C olur?

- A) -120C
- B) +2 -50C
- C) -18÷ -230C
- D) -23÷ -300C**
- E) - 80C

202) Sual: İntensiv dondurmada kameranın nisbi rütubəti neçə % olur?

- A) 40-50%
- B) 20-30%
- C) 0-10%
- D) 90-95%**
- E) 95-98%

203) Sual: İntensiv dondurmada kamerada havanın cərəyan etmə surəti nə qədər olur?

- A) 2-3 m/san
- B) 0-0,1 m/san
- C) 0,1-0,2 m/san
- D) 0,5-0,8 m/san**
- E) 1-2 m/san

204) Sual: Sürətli dondurmada kamerada havanın temperaturu neçə 0C olur?

- A) -120C
- B) -18÷ -230C
- C) -23÷ -300C
- D) -30÷ -350C**
- E) - 80C

205) Sual: Sürətli dondurmada kameranın nisbi rütubəti neçə % olur?

- A) 40-50%
- B) 20-30%
- C) 0-10%
- D) 95-98%**
- E) 90-95%

206) Sual: Sürətli dondurmada kamerada havanın cərəyan etmə surəti nə qədər olur?

- A) 1-2 m/san
- B) 0,1-0,2 m/san
- C) 0,5-0,8 m/san
- D) 1-4 m/san**
- E) 0-0,1 m/san

207) Sual: Donu açılmış ət hansı temperatura çatdırılmış cəmdəkdir?

- A) -50C

- B) -20C
- C) -40C
- D) -10C**
- E) -30C

208) Sual: Temperaturdan və havanın harakət sürətindən asılı olaraq, donun açılması neçə cür olur?

- A) 6.0
- B) 4.0
- C) 2.0
- D) 3.0**
- E) 5.0

209) Sual: Temperaturdan və havanın harakət sürətindən asılı olaraq, donun açılması formalarını göstərin

- A) konvektiv, konduktiv
- B) yavaş, kritik
- C) sürətli, kəskin, ildirim sürətli
- D) yavaş, sürətli, tez**
- E) sürətli, konvektiv

210) Sual: Yavaş donun açılması zamanı kamerada havanın temperaturu neçə 0C olur?

- A) -120C
- B) -18÷ -230C
- C) -23÷ -300C
- D) -5÷80C**
- E) - 80C

211) Sual: Yavaş donun açılması zamanı kameranın nisbi rütubəti neçə % olur?

- A) 40-50%
- B) 20-30%
- C) 0-10%
- D) 90-95%**

E) 95-98%

212) Sual: Yavaş donun açılması zamanı kamerada havanın cərəyan etmə surəti nə qədər olur?

- A) 1-2 m/san
- B) 1-4 m/san
- C) 0,5-0,8 m/san
- D) 0,2-0,5m/san**
- E) 0-0,1 m/san

213) Sual: Sürətli donun açılması zamanı kamerada havanın temperaturu neçə 0C olur?

- A) 16-200C**
- B) - 80C
- C) -18÷ -230C
- D) -23÷ -300C
- E) -120C

214) Sual: Sürətli donun açılması zamanı kameranın nisbi rütubəti neçə % olur?

- A) 40-50%
- B) 20-30%
- C) 0-10%
- D) 90-95%**
- E) 95-98%

215) Sual: Sürətli donun açılması zamanı kamerada havanın cərəyan etmə surəti nə qədər olur?

- A) 1-2 m/san
- B) 1-4 m/san
- C) 0,5-0,8 m/san
- D) 0,2-0,5m/san**
- E) 0-0,1 m/san

216) Sual: Donun tez açılması zamanı kamerada havanın temperaturu neçə 0C olur?

- A) -120C
- B) -18÷ -230C
- C) -23÷ -300C
- D) 200C**
- E) - 80C

217) Sual: Donun tez açılması zamanı kameranın nisbi rütubəti neçə % olur?

- A) 40-50%
- B) 20-30%
- C) 90-95%
- D) 85-90%**
- E) 95-98%

218) Sual: Donun tez açılması zamanı kamerada havanın cərəyan etmə surəti nə qədər olur?

- A) 0,2-0,5m/san
- B) 1-4 m/san
- C) 0,5-0,8 m/san
- D) 1-2 m/san**
- E) 0-0,1 m/san

219) Sual: Ətin donunun açılmasında maye mühit kimi nədən istifadə edilir?

- A) normal məhlul
- B) turşu
- C) qələvi
- D) su, duzluq**
- E) molyar məhlul

220) Sual: Ətin donunun açılmasında maye mühitin tətbiqi nəyə təsir edir?

- A) heç biri
- B) istilik mübadiləsi dəyişməz qalır
- C) istilik mübadiləsini zəiflədir**

D) istilik mübadiləsini yaxşılaşdırır

E) donmaya

221) Sual:Ətin donunun açılmasında maye mühitin tətbiqi hansı şəraitdə aparılır?

A) heç biri

B) buxarda

C) qaynar suda

D) soyuq və ya isti suda

E) distillə suyunda

222) Sual:Ətin donunun açılmasında maye mühitin tətbiqi zamanı nə baş verir?

A) heç biri

B) reduksiya prosesinin qarşısı alınır

C) oksidləşmə prosesi inkişaf edir

D) oksidləşmə prosesinin inkişafının qarşısı alınır

E) reduksiya prosesi inkişaf edir

223) Sual:Donun açılmasının ən perspektivli üsulu hansıdır?

A) heç biri

B) məhsulun qatı buخار şəraitində yüksək təzyiqdə donunun açılması

C) məhsulun adı buخار şəraitində aşağı təzyiqdə donunun açılması

D) məhsulun qatı buخار şəraitində aşağı təzyiqdə donunun açılması

E) məhsulun su mühitində donunun açılması

224) Sual:Ət bloklarının və kəsiklərinin donunun açılması hansı təzyiqdə aparılır?

A) heç biri

B) 0-1 kPa

C) 0,9-1 kPa

D) 1,94-2,20 kPa

E) 1-2 kPa

225) Sual:Ət bloklarının və kəsiklərinin donunun açılması hansı temperaturda aparılır?

- A) 5-100C
- B) 10-120C
- C) 1-20C
- D) 17-190C**
- E) 12-150C

226) Sual:Soyudulmuş ətin saxlanması üçün istifadə ediləcək saxlanma kameralarında havanın temperaturu neçə 0 Colmalıdır?

- A) 1÷ 2oC
- B) 7÷ 8oC
- C) 4÷ 5oC
- D) 3÷4oC
- E) 0÷ 1oC**

227) Sual:Soyudulmuş ətin saxlanması üçün istifadə ediləcək saxlanma kameralarında havanın nisbi rütubəti nə qədər olmalıdır?

- A) 90-100%
- B) 70-80%
- C) 50-60%
- D) 85-90%**
- E) 80-85%

228) Sual:Soyudulmuş ətin saxlanması üçün istifadə ediləcək saxlanma kameralarında havanın cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- A) 4-5m/san
- B) 0-1m/san
- C) 1-2m/san
- D) 0,1-0,2m/san**
- E) 0,2-0,5m/san

229) Sual:Soyudulmuş ətin yetişməsi neçə günə başa çatır?

- A) 7-8
- B) 5-6**

C) 1-2

D) 10-12

230) Sual:Kamerası qapısından 2m aralı , döşəmədən 20 sm yuxarıda neçə termometr qoyulur?

A) 5.0

B) 3.0

C) 1.0

D) 2.0

E) 4.0

231) Sual:Kameranın ortasında , döşəmədən 150 sm hündürlükdə neçə termometr qoyulur?

A) 5.0

B) 3.0

C) 2.0

D) 1.0

E) 4.0

232) Sual:Psixrometr kameranın ortasında, döşəmədən neçə sm hündürlükdə yerləşdirilir?

A) 40-50sm

B) 1-2sm

C) 2-5sm

D) 125-150 sm

E) 10-12 sm

233) Sual:Boyun əzələləri saxlanma zamanı daha tez qaralır, bu nə ilə izah olunur?

A) sulfomioqlobinin az olması ilə

B) oksimioqlobinin çox olması ilə

C) mioqlobinin az olması ilə

D) mioqlobinin çox olması ilə

E) sulfomioqlobinin çox olması ilə

234) Sual:Saxlanma müddətində kamerada havanın temperaturunun qeyri sabitliyi nəyə səbəb olur?

- A) heç biri
- B) itkinin sabit qalmasına
- C) itkinin azalmasına
- D) itkinin artmasına**
- E) boyun əzələlərinin tez qaralmasına

235) Sual:Suyun buxarlanması nəticəsində ətin kütləsinin azalması nə adlanır?

- A) kataliz
- B) hiqrofillik
- C) süni itki
- D) təbii itki**
- E) hidroliz

236) Sual:Ət və ət məhsullarının keyfiyyətli saxlanması işində nədən istifadə edilir?

- A) heç biri
- B) ionlaşdırıcı şüalardan**
- C) duzdan
- D) duz məhlulundan
- E) karbon qazından

237) Sual:Ət və ət məhsullarının keyfiyyətli saxlanması işində tətbiq edilən ionlaşdırıcı şüalara hansılar aiddir?

- A) anod, rentgen və β – şüaları
- B) katod, rentgen və α - şüaları
- C) anod, rentgen və radioaktiv γ - şüaları
- D) katod, rentgen və radioaktiv γ - şüaları**
- E) katod, rentgen və β – şüaları

238) Sual:Radioaktiv qamma şüa mənbəyi kimi nədən istifadə edirlər?

- A) selen, qurğuşun
- B) civə, kobalt

- C) mis, selen
- D) kobalt , torium**
- E) manqan, civə

239) Sual: Dondurulmuş ətin və subməhsulların əmtəə keyfiyyətinə təsir edən əsas amillər hansı variantda doğru verilib?

- A) Yalnız saxlanma müddəti
- B) Saxlanma qaydası və müddəti
- C) Yalnız saxlanma şəraiti
- D) Saxlanma şəraiti, qaydası və müddəti**
- E) Saxlanma şəraiti və müddəti

240) Sual: Ətin keyfiyyəti nə zaman az dəyişir?

- A) fiziki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslər baş vermedikdə
- B) fiziki və kimyəvi proseslər getmedikdə
- C) fiziki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslər sürətli getdikdə
- D) fiziki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslər ləng getdikdə**
- E) biokimyəvi və mikrobioloji proseslər sürətli fiziki və kimyəvi proseslər ləng getdikdə

241) Sual: Qüvvədə olan texniki şərtlərə əsasən dondurulmuş ət və subməhsulları havasının nisbi rütubəti neçə faiz olan kameralarda saxlanılmalıdır?

- A) 50-55 %
- B) 70-75 %
- C) 80-85 %
- D) 95-100%**
- E) 60-65 %

242) Sual: Qüvvədə olan texniki şərtlərə əsasən dondurulmuş ət və subməhsulları temperaturu neçə dərəcə olan kameralarda saxlanılmalıdır?

- A) -15°C-dən yüksək olmayan temperaturda
- B) -9°C-dən yüksək olmayan temperaturda
- C) -7°C-dən yüksək olmayan temperaturda
- D) - 12°C-dən yüksək olmayan temperaturda**
- E) -5°C-dən yüksək olmayan temperaturda

243) Sual:Ət qalaqları yan divarlardan və soyuducu batareyalardan neçə sm aralı yığılmalıdır?

- A) 5 sm
- B) 15 sm
- C) 10 sm
- D) 30 sm**
- E) 20 sm

244) Sual:1m³ sahəyə neçə kq ət yığılmalıdır?

- A) 100-150 kq
- B) 200-300 kq
- C) 250-350 kq
- D) 300-400 kq**
- E) 150-200 kq

245) Sual:Ətin hansı sahəyə yığılmasına yol verilmir?

- A) rəflərə
- B) döşəmənin üstünə
- C) tavan batareyalarının üstünə
- D) tavan batareyalarının altına**
- E) taralara

246) Sual:Qalağın görünən yerindən nə asılır?

- A) məhsulun adı
- B) laboratoriya aktı
- C) elan
- D) briket**
- E) marka

247) Sual:Qalağın görünən yerindən asılan briketdə hansı məlumatlar qeyd olunur?

- A) müəssisənin adı və ətin növü

- B) ətin keyfiyyəti və köklük dərəcəsi
- C) ətin konsistensiyası və növü
- D) ətin növü, köklük dərəcəsi, saxlanmaya qəbul edildiyi tarix**
- E) müəssisənin adı

248) Sual: Dəmir yolu ilə gətirilmiş subməhsul və bloklarda olan ət partiyası hansı amillərdən asılı olaraq 1 m^3 sahəyə 650 kq hesabı ilə qalaq şəklində yiğilir?

- A) yalnız heyvanın növündən asılı olaraq
- B) heyvanın ətinin keyfiyyətindən asılı olaraq
- C) yalnız subməhsulun adından asılı olaraq
- D) heyvanın növündən və subməhsulun adından asılı olaraq**
- E) heyvanın köklük dərəcəsindən asılı olaraq

249) Sual: Dəmir yolu ilə gətirilmiş subməhsul və bloklarda olan ət partiyası alındığı heyvanın növündən və subməhsulun adından asılı olaraq 1 m^3 sahəyə neçə kq ət qalağı vurulur?

- A) 650 kq**
- B) 350 kq
- C) 450 kq
- D) 550 kq
- E) 250 kq

250) Sual: Yeşiklərə qablaşdırılmış dondurulmuş quş əti hansı amillərdən asılı olaraq ayrı-ayrı qalaq şəklində yiğilir?

- A) yalnız quşun növündən
- B) quşun növündən, ətin köklük dərəcəsindən asılı olaraq
- C) ətin köklük və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq
- D) quşun növündən, ətin köklük və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq**
- E) yalnız ətin köklük dərəcəsindən

251) Sual: Yeşiklər qalağa hansı qaydada yiğilmalıdır?

- A) yeşiklər nömrələnmiş halda olsun
- B) yeşiklərin etiketsiz tərəfli keçidə tərəf düşsün**

C) yeşiklər bir-birindən 5 sm aralı olsun

D) yesiyin markalanana və ya etiket yapışdırılan tərəfi keçidə tərəf düşmüş olsun

E) yeşiklər bir-birinin yanında olsun

252) Sual: Dondurulmuş ət və subməhsulların keyfiyyətli saxlanma müddəti hansı amillərdən asılıdır?

A) kamerasının sahəsindən və nisbi rütubətindən

B) ətin növündən, köklük dərəcəsindən

C) mikroorganizmlərin miqdardından və onların tərkibindən, eləcə də ətin növündən, köklük dərəcəsindən

D) kamerasının havanın temperaturundan, nisbi rütubətindən, cərəyan etmə surətindən, kamerasının divarlarında, havasında, batareyalarda, malaltlıqlarında olan mikroorganizmlərin miqdardından və onların tərkibindən, eləcə də ətin növündən, köklük dərəcəsindən

E) kamerasının havanın temperaturundan, nisbi rütubətindən, cərəyan etmə surətindən

253) Sual: Aşağı mənfi temperaturda saxlanılan dondurulmuş ətin və subməhsulların tərkibində gedən dəyişikliklərin sürəti necə dəyişir?

A) kəskin olaraq sürəti artır

B) kəskin zəifləyir

C) heç bir dəyişiklik getmir

D) kəskin zəifləyir, lakin tamamilə dayanır

E) tamamilə dayanır

254) Sual: Saxlanma, xüsusilə uzun müddətli saxlanma zamanı dondurulmuş ətin və subməhsulların əmtəəlik göstəriciləri necə dəyişir?

A) saxlanma müddətindən asılıdır

B) dəyişmir

C) yaxşılaşır

D) pisləşir

E) cüzi olaraq yaxşılaşır

255) Sual: Dondurulmuş ətləri uzun müddət saxladıqda ən optimal temperatur neçə dərəcə təşkil edir?

A) -40 °C

B) -18°C

C) -10 °C

D) -20 °C

E) -30 °C

256) Sual: Dondurulmuş ətləri -18 °C saxlaşdırma müddəti nə qədər olur?

- A) 6-16 ay
- B) 4-14 ay
- C) 3-12 ay**
- D) 5-15
- E) 2-12 ay

257) Sual: Dondurulmuş ətin saxlanması müddətinin asılı olduğu amillər hansı variantda tam verilib?

- A) yalnız temperatur-rütubət rejimindən
- B) heyvanın növündən, temperaturdan
- C) cəmdəyin növündən, köklüyündən, temperatur-rütubət rejimindən**
- D) cəmdəyin növündən, köklüyündən
- E) cəmdəyin köklüyündən, temperatur-rütubət rejimindən

258) Sual: Dondurulmuş ətin saxlanması müddəti artıqca nə baş verir?

- A) zülallar parçalanır
- B) zülalların miqdarı azalır
- C) zülallar denaturasiya edir
- D) yağın temperaturu aşağı düşür
- E) zülalların hidrofilliyi azalır**

259) Sual: Dondurulmuş ətin donu açıldıqda ondan daha çox ət şirəsinin axması nə ilə əlaqədardır?

- A) ətin növü ilə
- B) cəmdəyin növü ilə
- C) temperatur-rütubət rejimi ilə
- D) cəmdəyin köklüyü ilə
- E) ət toxumalarının quruluşunda baş verən dəyişikliklərlə**

260) Sual: Saxlanılma müddətində baş verən histoloji dəyişiklik nə ilə şərtlənir?

- A) zülalların denaturatlaşması ilə
- B) yağın oksidləşməsi ilə
- C) zülalların pıxtalaşması ilə
- D) buz kristallarının ölçüsünün artması
- E) buz kristallarının ölçüsünün artması və zülalların denaturatlaşması ilə**

261) Sual: Kamerada temperatur azacıq belə yüksəldikdə ətin əzələ liflərində olan hansı maddə dəyişir?

- A) yağı oksidləşir
- B) hüceyrədaxili maye donur
- C) hüceyrədaxili yağı əriyir
- D) zülallar pıxtalaşır
- E) hüceyrədaxili xırda buz kristalları əriyir**

262) Sual: Dondurulmuş ətin və subməhsulların tərkibində saxlanma müddətində onlarda gedən biokimyəvi dəyişiklər zamanı aşağıdakılardan hansının miqdarı artır?

- A) kalium
- B) xrom
- C) natrium
- D) fosfor**
- E) kalsium

263) Sual: Dondurulmuş ətin və subməhsulların tərkibində saxlanma müddətində ətdə gedən hansı dəyişiklər fosforun miqdarının artmasına səbəb olur?

- A) kimyəvi
- B) biokimyəvi**
- C) fiziki-kimyəvi
- D) fiziki
- E) elektrokimyəvi

264) Sual: Aşağıdakılardan hansı biokimyəvi dəyişikliklərə aiddir?

- A) duzun suda həll olması və məhlullarının elektrik keçirməsi

- B)** süd turşusunun qlikogenin parçalanması
- C) duzun suda həll olması
- D) məhlullarının elektrik keçirməsi
- E) duzun parçalanması

265) Sual: Dondurulmuş ət və subməhsullarının saxlanması zamanı gedən biokimyəvi proseslər zamanı pH hansı tərəfə gedir?

- A) turşu tərəfə yəni zülalların izoelektrik nöqtəsinə tərəf
- B) neytral tərəfə
- C) qələvi tərəfə
- D)** turşu tərəfə
- E) pH olduğu kimi qahr

266) Sual: Ət məhsulları saxlanılan kamerada temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- A) -15°C
- B) -20°C
- C) -10°C
- D)** -20 ÷ -30°C
- E) -40°C

267) Sual: Ət məhsulları saxlanılan kamerada nisbi rütubət necə olmalıdır?

- A) 80-90 %
- B) 70-80 %
- C) 50-60 %
- D)** 95-98%
- E) 30-40%

268) Sual: Saxlanma zamanı ət qalaqları nə ilə örtülməlidir?

- A) sellofanla
- B) kartonla
- C) kağızla
- D)** brezent və ya tənziflə

E) parça ilə

269) Sual:Saxlanma zamanı brezent və ya tənziflə örtülmüş ət qalaqlarının üzərinə neçə sm qalınlıqlı buz qoyulur?

- A) 20-25 sm
- B) 10-15 sm
- C) 5-10 sm
- D) 3-5 sm**
- E) 15-20 sm

270) Sual:Yavaş dondurulmuş ətin rəngi necə olur?

- A) ağ
- B) çəhrayı
- C) açıq qırmızı
- D) tünd qırmızı**
- E) bozumtul

271) Sual:Yavaş dondurulmuş ət neçə dərəcədə saxlanılır?

- A) -40° C
- B) -10° C
- C) -20° C
- D) $-18 - 23^{\circ}$ C**
- E) -30° C

272) Sual:Yavaş dondurulmuş ət hansı rütubətdə saxlanılır?

- A) 0.9
- B) 0.8
- C) 0.7
- D) 90-95%**
- E) 0.6

273) Sual:Tez dondurulmuş ətin rəngi necə olur?

- A) sarımtıl
- B) açıq çəhrayı
- C) tünd çəhrayı
- D) solğun qırmızı**
- E) tünd qırmızı

274) Sual: Tez dondurulmuş et neçə dərəcədə saxlanılır?

- A) -15° C
- B) -10° C
- C) -20° C
- D) $-30-35^{\circ}$ C**
- E) -5° C

275) Sual: Tez dondurulmuş et hansı rütubətdə saxlanılır?

- A) 0.5
- B) 0.7
- C) 0.8
- D) 95-98%**
- E) 0.6

276) Sual: Dondurulmuş etin saxlanma müddəti artdıqca zülalların hidrofilliyi necə dəyişir?

- A) ilk olaraq artır sonra azalır
- B) dəyişmir
- C) artır
- D) azalır**
- E) 0-ra bərabər olur

277) Sual: Kamerada temperatur sabit qaldıqda kristalların ölçüsü, sayı və yerləşməsi necə dəyişir?

- A) sürətlə dəyişmir**
- B) artır
- C) sürətlə azalır

D) azalır

E) ləng olur

278) Sual:Saxlanma dövründə dondurulmuş ətin xarici qatlarındakı buz kristalları necə dəyişir?

A) ölçüsü kiçilir

B) əriyir

C) daha da bərkiyir

D) sublimasiya olur

E) ölçüsü böyüyür

279) Sual:Sublimasiya nəyə deyilir?

A) suyun buxarlanması

B) buzun daha da donması

C) buzun maye halına keçməsi

D) buzun maye hala keçmədən, buxarlanıb qaz halına keçməsinə

E) buzun nisbətən əriməsi

280) Sual:Sublimasiya zamanı ətin hansı göstəriciləri pisləşir?

A) fiziki-kimyəvi göstəriciləri

B) kimyəvi göstəriciləri

C) fiziki göstəriciləri

D) orqanoleptiki göstəriciləri, qidalılıq dəyəri

E) biokimyəvi amillər

281) Sual:Dondurulmuş ətin saxlanma zamanı kütləsinin azalması hansı səbəblərdən baş verir?

A) ətin növündən, köklük dərəcəsindən, kamerada temperaturun və nisbi rütubətin səviyyəsindən

B) kamerada temperaturun və nisbi rütubətin səviyyəsindən, havanın cərəyan etmə sürətindən

C) kameranın malla doldurulma dərəcəsindən, mal qalağının sıxlığından və ölçüsündən, saxlama müddətindən

D) ətin növündən, köklük dərəcəsindən, kamerada temperaturun və nisbi rütubətin səviyyəsindən, havanın cərəyan etmə sürətindən, kameranın malla doldurulma dərəcəsindən, mal qalağının sıxlığından və ölçüsündən, saxlama müddətindən, ilin fəslindən, soyudulma üsulundan

E) ilin fəslindən, soyudulma üsulundan

282) Sual: Dondurulmuş ətin mikroflorası ilk növbədə nədən asılıdır?

- A) mikroorganizmlerin təsir müddətindən
- B) mikroorganizmlerin yuxarı temperaturun təsirinə davamlılığından
- C) mikroorganizmlerin növündən
- D)** mikroorganizmlerin aşağı temperaturun təsirinə davamlılığından
- E) mikroorganizmlerin miqdardından

283) Sual: Neçə dərəcə temperaturda mikroorganizmlerin inkişafı dayanır?

- A) -5°C -də
- B) -15°C -də
- C) -10°C -də
- D)** -12°C -də
- E) -20°C -də

284) Sual: Mezofil mikroorganizmlər neçə dərəcə temperaturda donur?

- A) -4°C -də
- B) -2°C -də
- C) -1°C -də
- D)** 0°C -dən yuxarı
- E) -3°C -də

285) Sual: Mayalar üçün donma temperaturu neçə dərəcədir?

- A) -20°C
- B) -10°C
- C) -5°C
- D)** -8°C
- E) -15°C

286) Sual: Stafilokokklar aşağıdakılardan hansına nisbətən soyuğa daha davamlıdır?

- A) termofil və mezofillərə

- B) termofillərə
- C) mezofillərə
- D) psixrofillərə**
- E) mezofil və psixrofillərə

287) Sual: Aşağıdakılardan hansılar soyuğa davamlıdır?

- A) maya və kif göbələkləri
- B) maya göbələkləri
- C) termofillər
- D) kif göbələkləri**
- E) mezofillər

288) Sual: Yavaş və tez dondurulmuş ət məhsulları hansı göstəricilərinə görə fərqlənirlər?

- A) saxlanma zamanı olan nisbi-rütubətinə görə
- B) ətinin konsistensiyasına görə
- C) saxlanma temperaturuna görə
- D) ətinin rənginə, saxlanma temperaturuna və nisbi rütubətinə görə**
- E) yalnız ətinin rənginə görə

289) Sual: Ərzaq mallarının keyfiyyətinin pisləşməsi, xarab olması və bu əsasda da itkinin yol verilməz dərəcədə yüksək olması nə ilə bağlıdır?

- A) saxlanmadakı qüsurla
- B) daşınmadakı qüsurla
- C) istehsaldakı qüsurla
- D) nəqletmə işindəki qüsurlarla**
- E) markalanmadakı qüsurla

290) Sual: Ərzaq malları necə nəqliyyatda daşınmalıdır?

- A) dəmiryol nəqliyyatı ilə
- B) istilik sistemi olan nəqliyyatla
- C) su nəqliyyat növü ilə
- D) hava nəqliyyatı ilə

E) soyudulan nəqliyyatla

291) Sual: Tezxarabolan ət məhsullarının tələb olunan yerlərə keyfiyyətli surətdə çatdırılması işində hansı nəqliyyatların rolu böyükdür?

- A) soyuduculu və refrijeratolu nəqliyyatın
- B) refrijeratolu nəqliyyatın
- C) soyuduculu nəqliyyatın
- D) izotermik, soyuduculu və refrijeratolu nəqliyyatın**
- E) izotermik nəqliyyatın

292) Sual: Soyuduculu nəqliyyat nəyə deyilir?

- A) belə nəqliyyat növü məlum deyil
- B) soyuduxanalara gedən nəqliyyat
- C) soyudulmada iştirak edən nəqliyyat
- D) tələb olunan temperaturun yaradılmasına imkan verən avadanlıq və qurğularla təchiz edilmiş nəqliyyat**
- E) məhsul soyudulan yerə

293) Sual: Ət və ət məhsullarının daşına biləcəyi nəqliyyat növləri hansı bənddə tam verilib?

- A) dəmiryolu, su və hava nəqliyyatı
- B) soyudula bilən avtomobil, dəmiryolu, su və hava nəqliyyatı**
- C) su və hava nəqliyyatı
- D) soyudulan dəmiryolu nəqliyyatı
- E) soyudula bilən avtomobil

294) Sual: Ət məhsullarını daşıyan nəqliyyat vasitələrində hansı sənəd olmalıdır?

- A) daşınan məhsulun miqdarını, növünü ifadə edən sənəd
- B) laborator nəzarəti haqqında sənəd
- C) ətin keyfiyyəti haqqında sənəd
- D) sanitər pasportu**
- E) nəqliyyat vasitəsinin vəziyyətini göstərən sənəd

295) Sual: Ölkələr arasında daşınma hansı qanun əsasında həyata keçirilməlidir?

- A) laborator qaydalarına əsasən
- B) referendum qaydalarına əsasən
- C) Konstitusiya qanunu əsasında
- D) BMT-nin Avropa iqtisadi kommisiyasının Daxili Nəqliyyat Komitəsinin işləyib hazırladığı qaydalara uyğun**
- E) Milli məclisin qəbul etdiyi qanun əsasında

296) Sual:Ölkələr arasında daşınma hansı tip soyuducular istifadə edilir?

- A) refrijerator nəqliyyatı
- B) izotermik, buzxana nəqliyyatı
- C) soyuduculu (refrijerator) nəqliyyatı
- D) izotermik, buzxana, soyuduculu (refrijerator) nəqliyyatı**
- E) buzxana, soyuduculu (refrijerator) nəqliyyatı

297) Sual:Buxxana nəqliyyatı vasitələri hansı siniflərə ayrıılır?

- A) D, E
- B) B, C
- C) A,B
- D) A, B, C**
- E) D, C

298) Sual:Banın daxilində orta temperatur nə qədər olmalıdır?

- A) +2 °C
- B) +10 °C
- C) +20 °C
- D) +30 °C**
- E) +5 °C

299) Sual:A sinfinin temperatur səviyyəsi ən çox nə qədər olur?

- A) +5 °C
- B) +9 °C
- C) +8 °C

D) +7 °C

E) +6 °C

300) Sual:B sinfinin temperqatur səviyyəsi ən çox nə qədər olur?

A) -9 °C

B) +5 °C

C) -7 °C

D) -10 °C

E) -3 °C

301) Sual:C sinfinin temperatur səviyyəsi ən çox nə qədərdir?

A) -25 °C

B) -10 °C

C) -5 °C

D) -20 °C

E) -15 °C

302) Sual:E sinfinin istilikgötürmə əmsalı nə qədər olur?

A) 0.1 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$

B) 0.3 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$

C) 0.2 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$

D) 0.4 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$

E) 0.5 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$

303) Sual:B sinfinin istilikgötürmə əmsalı nə qədər olur?

A) 0.2 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$

B) 0.4 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$

C) 0.5 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$

D) 0.1 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$

E) 0.3 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$

304) Sual:C sinfinin istilikgötürmə əmsali nə qədər olur?

- A) $0.1 \text{ Vt/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$
- B) $0.3 \text{ Vt/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$
- C) $0.5 \text{ Vt/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$
- D) $0.4 \text{ Vt/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$**
- E) $0.2 \text{ Vt/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$

305) Sual:Buzxana nəqliyyat vasitəsində soyuducu agent üçün aşağıdakılardan hansı olmalıdır?

- A) rezervuar və klapan
- B) xüsusi çən
- C) klapan
- D) şöbə boru və ya rezervuar**
- E) çəllək

306) Sual:Buzxana nəqliyyat vasitəsilərləndə olan soyuducu agentlər temperaturun neçə müddət saxlanmasına imkan verir?

- A) 10 saat
- B) 15 saat
- C) 5 saat
- D) 12 saat**
- E) 20 saat

307) Sual:Refrijerator nədir?

- A) su nəqliyyatı
- B) bıçaq dəsti
- C) hava nəqliyyat
- D) fərdi və ya bir neçə nəqliyyat vahidi üçün soyuducu qurğusu olan nəqliyyat vasitəsidir**
- E) balıq emal edən avadanlıq

308) Sual:Refrijerator nəqliyyat vasitələri hansı siniflərə bölünür?

- A) E, F
- B) D, E, F**

C) A, B, C

D) A, B, C, D, E, F

E) B, C, D

309) Sual: Refrijerator nəqliyyat vasitəsinin A sınıfı üçün temperatur səviyyəsi nə qədərdir?

A) -10-dən yüksək olmayan

B) +12-dən -20-dək

C) +12-dən -10-dək

D) +12-dən 0-dək

E) +12-dən -30-dək

310) Sual: Refrijerator nəqliyyat vasitəsinin B sınıfı üçün temperatur səviyyəsi nə qədərdir?

A) +12-dən -5-dək

B) +12-dən -20-dək

C) -10-dən yüksək olmayan

D) +12-dən -10-dək

E) +12-dən 0-dək

311) Sual: Refrijerator nəqliyyat vasitəsinin C sınıfı üçün temperatur səviyyəsi nə qədərdir?

A) +12-dən -10-dək

B) +12-dən 0-dək

C) +12-dən -5-dək

D) +12-dən -20-dək

E) -10-dən yüksək olmayan

312) Sual: Refrijerator nəqliyyat vasitəsinin E sınıfı üçün temperatur səviyyəsi nə qədərdir?

A) +12-dən -10-dək

B) +12-dən -5-dək

C) +12-dən 0-dək

D) -10-dən yüksək olmayan

E) +12-dən -20-dək

313) Sual: Refrijerator nəqliyyat vasitəsinin F sinfi üçün temperatur səviyyəsi nə qədərdir?

- A) +15-dən -10-dək
- B) -10-dan yüksək olmayan
- C) +12-dən -20-dək
- D)** -20-dən yüksək olmayan
- E) +12-dən -10-dək

314) Sual: Hansı sinifli nəqliyyat vasitələrində istilikötürmə əmsali $0,4 \text{ Vt/m}^2 \cdot {}^\circ\text{C}$ -dən yüksək olmamalıdır?

- A) A, D, F
- B) A, B, C
- C) D, E, F
- D)** B, C, E və F
- E) B, C, F

315) Sual: B, C, E və F sinifli nəqliyyat vasitələrinin istilikötürmə əmsali nə qədərdir?

- A) $0,6 \text{ Vt/m}^2 \cdot {}^\circ\text{C}$
- B) $0,2 \text{ Vt/m}^2 \cdot {}^\circ\text{C}$
- C) $0,3 \text{ Vt/m}^2 \cdot {}^\circ\text{C}$
- D)** $0,4 \text{ Vt/m}^2 \cdot {}^\circ\text{C}$
- E) $0,5 \text{ Vt/m}^2 \cdot {}^\circ\text{C}$

316) Sual: Qızdırılan nəqliyyat vasitələri nəyə deyilir?

- A) banının daxilində temperaturu qaldırıb, əlavə istilik vermədən onu 8 saat saxlayan ($+120^\circ\text{C}$ -dən aşağı olmamaq şərtilə) isidici qurğusu olan izotermik nəqliyyat vasitəsidir
- B) banının daxilində temperaturu qaldırıb, əlavə istilik vermədən onu 10 saat saxlayan ($+120^\circ\text{C}$ -dən aşağı olmamaq şərtilə) isidici qurğusu olan izotermik nəqliyyat vasitəsidir
- C)** banının daxilində temperaturu qaldırıb, əlavə istilik vermədən onu 12 saat saxlayan ($+120^\circ\text{C}$ -dən aşağı olmamaq şərtilə) isidici qurğusu olan izotermik nəqliyyat vasitəsidir
- D) banının daxilində temperaturu qaldırıb, əlavə istilik vermədən onu 15 saat saxlayan ($+120^\circ\text{C}$ -dən aşağı olmamaq şərtilə) isidici qurğusu olan izotermik nəqliyyat vasitəsidir

E) banının daxilində temperaturu qaldırıb, əlavə istilik vermədən onu 5 saat saxlayan (+120C-dən aşağı olmamaq şərtilə) isidici qurğusu olan izotermik nəqliyyat vasitəsidir

317) Sual: Bayırın havasının temperaturundan asılı olaraq qızdırılan nəqliyyat vasitələri hansı siniflərə ayrıılır?

- A) E, A
- B) C, D
- C) D, E
- D) A, B**
- E) B, C

318) Sual: Qızdırılan nəqliyyat vasitələrində A sinfi üçün nəqliyyat banında temperatur neçə dərəcə olur?

- A) +3-dən aşağı olmamalı
- B) +9-dan aşağı olmamalı
- C) +15-dən aşağı olmamalı
- D) +12-dən aşağı olmamalı**
- E) +5-dən aşağı olmamalı

319) Sual: Qızdırılan nəqliyyat vasitələrində B sinfi üçün nəqliyyat banında temperatur neçə dərəcə olur?

- A) +3-dən aşağı olmamalı
- B) +9-dan aşağı olmamalı
- C) +15-dən aşağı olmamalı
- D) +12-dən aşağı olmamalı**
- E) +5-dən aşağı olmamalı

320) Sual: Qızdırılan nəqliyyat vasitələrində B sinfi üçün bayırın havasının temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- A) -25 °C
- B) -5 °C
- C) -10 °C
- D) -20 °C**
- E) -15 °C

321) Sual: Qızdırılan nəqliyyat vasitələrində A sinfi üçün bayırın havasının temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- A) -25 °C
- B) -20 °C
- C) -15 °C
- D) -10 °C**
- E) -5 °C

322) Sual: Qızdırılan nəqliyyat vasitələrində B sinfinin istilikötürmə əmsali nə qədərdir?

- A) 0,5 $\text{Vt}/\text{m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$
- B) 0,2 $\text{Vt}/\text{m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$
- C) 0,1 $\text{Vt}/\text{m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$
- D) 0,4 $\text{Vt}/\text{m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$**
- E) 0,3 $\text{Vt}/\text{m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$

323) Sual: Aşağıdakı nəqliyyat vasitələrindən hansı soyuqla işlənmiş ət məhsullarının nəql edilməsində ən çox istifadə ediləni və daha perspektivlisidir?

- A) bütün nəqliyyat növləri eyni dərəcədə perspektivlidir
- B) soyuduculu su nəqliyyatı
- C) soyuduculu dəmiryol nəqliyyatı
- D) Soyuduculu avtomobil nəqliyyatı**
- E) soyuduculu hava nəqliyyatı

324) Sual: Normal izolyasiyalı nəqliyyat vasitələrinin tanıtdırıcı işarəsi necədir?

- A) İB**
- B) İP
- C) İM
- D) İN**
- E) İK

325) Sual: Gücləndirilmiş izolyasiyalı nəqliyyat vasitələrinin tanıtdırıcı işarəsi necədir?

- A) İB**

- B) İN
- C) İK
- D) İR**
- E) İM

326) Sual:Normal izolyasiyalı buzxana A sınıfının tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) RN
- B) KMA
- C) İN
- D) RNA**
- E) İR

327) Sual:Gücləndirilmiş izolyasiyalı buzxana B sınıfının tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) İK
- B) İN
- C) İM
- D) RRB**
- E) RNA

328) Sual:Gücləndirilmiş izolyasiyalı buzxana C sınıfının tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) İK
- B) İN
- C) RNA
- D) RRC**
- E) RRB

329) Sual:Gücləndirilmiş izolyasiyalı refrijerator A sınıfının tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) İN
- B) RRB
- C) FNA
- D) FRA**

E) RNA

330) Sual:Normal izolyasiyalı refrejerator, B sinfinin tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) İK
- B) FNA
- C) RRB
- D) FNB**
- E) İN

331) Sual:Güclendirilmiş izolyasiyalı refrijerator B sinfinin tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) RNA
- B) İK
- C) İN
- D) FRB**
- E) RRB

332) Sual:Güclendirilmiş izolyasiyalı refrijerator, C sinfinin tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) İK
- B) RNA
- C) RRB
- D) FRC**
- E) İN

333) Sual:Normal izolyasiyalı refirjerator, D sinfinin tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) RNA
- B) İN
- C) İK
- D) FRD**
- E) RRB

334) Sual:Normal izolyasiyalı refirjerator, C sinfinin tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) RNA
- B) İK
- C) İN
- D) FR**
- E) RRB

335) Sual:Normal izolyasiyalı refirjerator, E sınıfının tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) FR
- B) RRB
- C) RNA
- D) FNE**
- E) İN

336) Sual:Gücləndirilmiş izolyasiyalı refrijerator, E sınıfının tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) FR
- B) FRE**
- C) İN
- D) RNA
- E) RRB

337) Sual:Normal izolyasiyalı refirjerator, F sınıfının tanıtdırıcı işaretisi necədir?

- A) İK
- B) RRB
- C) RNA
- D) FRF**
- E) İN

338) Sual:Soyuduculu avtomobil nəqliyyatı necə olur?

- A) soyuduculu və izotermik
- B) refrijeratorlu
- C) izotermik

D) izotermik və refrijeratorlu

E) soyuduculu

339) Sual: Izotermik avtomobilin nəyi olmalıdır?

A) çəlləkləri

B) klapanı

C) borusu

D) izolyasiya olunmuş banı

E) klapanı və borusu

340) Sual: Refrijeratorlu avtomobilin banının havası nə ilə soyudulur?

A) soyutmaq mümkün deyil

B) yalnız quru buzla

C) akkumulyasiya ilə

D) soyuducu maşınla və ya başqa soyuducu sistemlə (quru buz, akkumulyasiya, zerator, maye, azot və s.)

E) yalnız soyuducu maşınla

341) Sual: Maşınla soyudulan avtorefrijeratorların banında neçə dərəcə temperatur yaratmaq mümkündür?

A) 0 °C-dək

B) -5 °C-dən +10 °C-dək

C) -10 °C-dən +20 °C-dək

D) -20 °C-dən +12 °C-dək

E) -15 °C-dən +5 °C-dək

342) Sual: Maşın şöbəsinin yeri hansı amillərdən asılı olaraq dəyişilə bilər?

A) avtomobilin növündən və maşınların sayından

B) avtomobilin növündən

C) ərazinin böyüklüyündən

D) avtomobilin konstruksiyasından

E) maşınların sayından

343) Sual:Kompressor nə zaman işləyir?

- A) avtorefrijeratorun hərəkəti yavaşıldıqda
- B) hec bir zaman
- C) hər zaman
- D)** avtorefrijerator hərəkət etdikdə
- E) avtorefrijerator hərəkət etmədikdə

344) Sual:Dayandıqda işləməsi üçün elektriklə qidalanmanın hansı variantından istifadə edilməlidir?

- A) qidalanmanın sadə variantından
- B) açıq variantından
- C) açıq və qapalı variantından
- D)** qapalı variantından
- E) təbii variantından

345) Sual:Soyuducu maşın R12 nə ilə işləyir?

- A) duz məhlulu ilə
- B) quru buzla
- C) maye ilə
- D)** soyuducu agentlə
- E) buzla

346) Sual:Banın havasının temperaturu neçə variantda soyudula bilər?

- A) 6.0
- B) 4.0
- C) 3.0
- D)** 2.0
- E) 5.0

347) Sual:Banın havasının temperaturu hansı yollarla soyudula bilər?

- A) kondisioner sistemi ilə
- B) ventilyatorla soyuq hava vurmaqla

- C) banın yan divarlarının yuxarı hissəsində qurulan batareyalara soyuducu agent verməklə
- D) ventilyatorla soyuq hava vurmaqla və ya banın yan divarlarının yuxarı hissəsində qurulan batareyalara soyuducu agent verməklə**
- E) maye ilə

348) Sual: Akkumlyasiya soyuducu cihazının bak tutumunun neçə faizi NaCl və ya KCl-un evtektik məhlulu ilə doldurulur?

- A) 100%-dək
- B) 80%-dək
- C) 70%-dək
- D) 90%-dək**
- E) 60%-dək

349) Sual: Akkumlyasiya soyuducu cihazının bak tutumunun 90%-dək hissəsi hansı məhlulla doldurulur?

- A) NaCl və ya KCl-un evtektik məhlulu ilə**
- B) LiCl-un evtetik məhlulu ilə
- C) yalnız xörək duzu məhlulu ilə
- D) yalnız KCl-un evtetik məhlulu ilə
- E) su ilə

350) Sual: İlanvari qırılmış borudan axan hansı soyuducu agent evtetik məhlulu dondurur?

- A) soyuq su
- B) duz məhlulu
- C) quru buz
- D) maye ammonyak**
- E) maye azot

351) Sual: Maye ammonyak hansı məhlulu dondurur?

- A) mayeni
- B) donma prosesi getmir
- C) duz məhlulunu
- D) evtetik məhlulu**
- E) evtetik və duz məhlulunu

352) Sual: Avtomobilin banı nəyin hesabına soyuyur?

- A) avtomobilin banı soyumur
- B) bayırın havası hesabına
- C) soyuducu qurğunun hesabına
- D) bakda akkumulyasiya olunan soyuğun hesabına**
- E) soyuq su hesabına

353) Sual: Evtektik məhlul necə əriyir?

- A) isitmə qurğusu hesabına
- B) daxili istilik axınını udaraq
- C) xarici istilik axınını udaraq
- D) xarici və daxili istilik axınını udaraq**
- E) temperatur artımı hesabına

354) Sual: Evtektik məhlulun əriməsi nəyə səbəb olur?

- A) məhsulun daha uzun müddət saxlanması
- B) temperaturun sabit qalmasına
- C) buzun itməsinə
- D) temperaturun aşağı düşməsinə**
- E) temperaturun yüksəlməsinə

355) Sual: Zerotorla soyutma sistemi başqa cür necə adlanır?

- A) süni soyutma
- B) tədricən soyutma
- C) birbaşa soyutma
- D) evtektik soyutma**
- E) təbii soyutma

356) Sual: Paslanmayan poladdan hazırlanan bak (zerator) nə ilə doldurulur?

- A) evtektik məhlulla

- B) soyuq maye ilə
- C) duz-buz qarışığı ilə
- D) məhsulla**
- E) duz məhlulu ilə

357) Sual:Zerotorla soyutma sistemi avtomobilin hansı hissəsinə yerləşdirilir?

- A) avtomobilə yerləşdirilmir
- B) avtomobilin yuxarı hissəsinə
- C) avtomobilin aşağı hissəsinə
- D) avtomobilin banının divarına**
- E) avtomobilin mərkəzinə

358) Sual:Banın havası nə zaman soyuyur?

- A) banın havası xüsusi sistemlə soyudulur
- B) duz məhlulunun konsentrasiya azaldıqca
- C) duz məhlulunun konsentrasiyası artdıqca
- D) evtektik məhlul əridikcə**
- E) maye soyuduqca

359) Sual:Avtomobil bani nə ilə soyudula bilər?

- A) soyuq su ilə
- B) yalnız buz-duz məhlulu ilə
- C) yalnız baklara yiğilan su buzu ilə
- D) baklara yiğilan su buzu və ya buz-duz məhlulu ilə**
- E) quru buz ilə

360) Sual:Dondurulmuş baklar harada yerləşdirilir?

- A) soyuduculu avtobusda
- B) banın xaricində
- C) banın içərisində mərkəzdə
- D) banın içərisində tavanın altında**

E) dondurucu kamerada

361) Sual:Quru buzla soyutma sistemi əsasən hansı nəqliyyatın soyudulmasında istifadə edilir?

- A) avtomobil nəqliyyatının
- B) su nəqliyyatının
- C) iritutumlu nəqliyyatın
- D)** aztutumlu avtonəqliyyatın
- E) dəmiryol nəqliyyatının

362) Sual:Quru buz hara yiğilir?

- A) karton qutuya
- B) vannalara
- C) soyuducuya
- D) sellofana
- E)** bağlı qaba və ya barmaqlı qapanan qaba

363) Sual:Bəzən banın bütün sahəsində bərabər temperaturun yaradılması məqsədilə nədən istifadə edilir?

- A) buz-duz karışığından
- B) soyuq mayelərdən
- C) duz məhlulundan
- D)** ventilyatordan
- E) quru buzdan

364) Sual:Hazırda quru buzdan istifadə etməklə avtonəqliyyatın banında avtomatik surətdə neçə dərəcə temperatur rejimi yarada bilən qurğu buraxılır?

- A) -3 °C
- B) +10 °C
- C) +5 °C
- D)** 5 - -5°C
- E) -2 °C

365) Sual: Hazırda quru buzdan istifadə etməklə avtonəqliyyatın banında avtomatik surətdə 5...-5°C arasında temperatur rejimi yaradan qurğu üçün bayırda havanın temperaturu neçə dərəcə olmalıdır ki 10-15 dəqiqə müddətində lazımi temperatur yaransın?

- A) 5 °C
- B) 10 °C
- C) 20 °C
- D) 30 °C**
- E) 15 °C

366) Sual: Son illərdə ən çox tətbiq olunan soyutma üsulu hansıdır?

- A) Quru buzla və buz-duz qarışığı ilə soyutma
- B) Hava ilə soyutma
- C) Quru buzla soyutma
- D) Sixilmiş qazlarla soyutma**
- E) buz-duz qarışığı ilə soyutma

367) Sual: Sixilmiş qazlarla soyutmada ən çox nədən istifadə edilir?

- A) xüsusi heç bir maddə istifadə edilmir
- B) maye ammonyak
- C) təsisiz qazlar
- D) maye azotdan**
- E) azot və ammonyak

368) Sual: Azotla soyudulan zaman tələb olunan temperatur neçə dəqiqə sonra yaradılır?

- A) 25-30 dəq
- B) 15-20 dəq
- C) 20-25 dəq
- D) 10-15 dəq**
- E) 5-10 dəq

369) Sual: Maşınla soyudulmada tələb olunan temperatur nə qədər müddətdən sonra yaradılır?

- A) 1-5 saatdan

- B) 5-10 saatdan
- C) 10-15 saatdan
- D) 15-18 saatdan**
- E) 3-5 saatdan

370) Sual:Qazvari azotun, avtorefrejeratorun banında tez yayılması nəyə səbəb olmuşdur?

- A) temperatur fərqinin yaranmasına
- B) istilik cərəyanının mənfi təsirinin qarşısının alınmasına
- C) ətin səthində suyun buxarlanması azalmasına
- D) istilik cərəyanının mənfi təsirinin qarşısını almış və ətin səthində suyun buxarlanması azalmasına**
- E) temperatur artımına

371) Sual:İki gün davam edən daşınma zamanı azotla soyudulan avtonəqliyyatdakı məhsulun kütləsində baş verən itki maşınla soyudulana nisbətən neçə dəfə az olmuşdur?

- A) 5-6 dəfə
- B) 1-3 dəfə
- C) 3-4 dəfə
- D) 2-3 dəfə**
- E) 3-5 dəfə

372) Sual:Bayırın havasının temperaturu 45°C olduqda maye azotdan istifadə etməklə avtomobilin banında neçə dərəcə temperatur yaradıla bilər?

- A) -15°C
- B) -20°C
- C) -10°C
- D) -21°C**
- E) -5°C

373) Sual:Maye azotdan istifadə etməklə avtomobilin banında -21°C yaratmaq üçün bayırın havasının temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- A) 5°C
- B) 20°C
- C) 10°C

D) 45°C

E) 30°C

374) Sual:Azot qurğusu harada quraşdırılır?

A) avtomobil dən kənardə

B) soyuducuda

C) müəssisədə

D) avtomobilin banında

E) sahədə

375) Sual:Soyuduculu avtonəqliyyat yük götürülməsinə görə neçə cür olur?

A) 2.0

B) 3.0

C) 6.0

D) 5.0

E) 4.0

376) Sual:Soyuduculu avtonəqliyyat yük götürülməsinə görə hansı növləri var?

A) güclü

B) az, orta, güclü

C) az, orta

D) orta, güclü

E) az, güclü

377) Sual:Az güclü soyuducu avtonəqliyyatın istifadə olunduğu ərazilər hansı bənddə tam verilib?

A) şəhərdaxili istehsal müəssisələrindən soyuducuxanalara, soyuducuxanalardan mağazalara daşınmada

B) şəhərdaxili istehsal müəssisələrindən soyuducuxanalara daşınmada

C) emal müəssisələrinə daşınmada

D) şəhərdaxili istehsal müəssisələrindən soyuducuxanalara, soyuducuxanalardan mağazalara, emal müəssisələrinə daşınmada

E) soyuducuxanalardan mağazalara daşınmada

378) Sual:Soyuduculu avtonəqliyyatın bütün tiplərinin təmin olunduğu amillər hansı bənddə tam verilib?

- A) nömrə nişanı ilə
- B) banın zədələnməməsi məqsədilə lazımi alətlərlə
- C) yük qurğusu ilə
- D) malın keyfiyyətli daşınmasının, təmin edilməsi, banın zədələnməməsi məqsədilə lazımi alətlərlə**
- E) malın keyfiyyətli daşınmasını təmin edən avadanlıqlarla

379) Sual:Tezxhrabolan ərzaq mallarının neçə faizi dəmiryol nəqliyyatı ilə daşınır?

- A) 40 %-ə qədəri
- B) 60 %-ə qədəri
- C) 70 %-ə qədəri
- D) 80 %-ə qədəri**
- E) 50 %-ə qədəri

380) Sual:Soyuduculu dəmir yolu nəqliyyatı soyudulma üsuluna görə neçə tipə bölünür?

- A) 6.0
- B) 4.0
- C) 3.0
- D) 2.0**
- E) 5.0

381) Sual:Soyuduculu dəmir yolu nəqliyyatının soyudulma üsuluna görə hansı tipləri var?

- A) maye azotla soyudulan
- B) yalnız su buzu ilə soyudulan
- C) yalnız maşınla soyudulan
- D) maşınla və su buzu və ya buz-duz qatışığı ilə soyudulan**
- E) yalnız buz-duz qatışığı ilə soyudulan

382) Sual:Soyuduculu dəmir yolu nəqliyyatının isidilmə üsuluna görə neçə tipi var?

- A) 6.0
- B) 4.0

C) 3.0

D) 2.0

E) 5.0

383) Sual: Soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatının isidilmə üsuluna görə hansı tipləri var?

A) süni üsulla qızdırılan

B) yalnız elektriklə qızdırılan

C) hava ilə qızdırılan

D) elektriklə və gəzdirmə peçə ilə qızdırılan

E) yalnız gəzdirmə peçə ilə qızdırılan

384) Sual: Soyuduculu dəmir yolu nəqliyyatı təyinatına görə hansı vaqonlara ayrılır?

A) kombinə edilmiş

B) yalnız ixtisaslaşdırılmış

C) yalnız universal

D) universal və ixtisaslaşdırılmış

E) kompleks

385) Sual: Maşınla soyudulan vaqonlar nə ilə qızdırılır?

A) lampa ilə

B) hava ilə

C) gəzdirilən peçlə

D) elektriklə

E) su ilə

386) Sual: Vagon-buzxanalar nə ilə qızdırılır?

A) təbii üsulla

B) hava ilə

C) elektriklə

D) gəzdirilən peçlə

E) süni üsulla

387) Sual: Soyuduculu vaqonlar arasında qarşısında qoyulan tələblər hansı bənddə tam verilib?

- A) vaqonun banı atmosfer çöküntüsünü keçirməməlidir
- B) vaqonun banı yüngül, möhkəm olmalıdır
- C) vaqonun banı tozu torpağı, atmosfer çöküntüsünü keçirməməlidir
- D)** vaqonun banı yüngül, möhkəm və kip olmalı, tozu torpağı, atmosfer çöküntüsünü keçirməməlidir
- E) vaqonun banı möhkəm və kip olmalıdır

388) Sual: Avtonom refrejeratorlu vaqonlarla (ARV), vaqon buzxonalarla, 5 və 12 vaqonlu mexaniki seksiyalarla, 21 və 23 vaqonlu qatarlarla tez xarab olan məhsullar hansı amillərdən asılı olaraq daşına bilər?

- A) Məsafədən
- B) Daşınılacaq yükün keyfiyyətindən
- C)** Daşınılacaq yükün miqdardından, keyfiyyətindən, məsafədən
- D) Daşınılacaq yükün miqdardından, keyfiyyətindən
- E) Daşınılacaq yükün miqdardından

389) Sual: Avtonom refrejeratorlu vaqonlarla hansı məhsullar daşınır?

- A) qaxac edilmiş ət məhsulları
- B) yalnız dondurulmuş ət məhsulları
- C) yalnız soyudulmuş ət məhsulları
- D)** az miqdarda olan soyudulmuş və dondurulmuş ət məhsulları
- E) hisə verilmiş ət məhsulları

390) Sual: Avtonom refrejeratorlu vaqonlar hansı soyuducu agentlə soyudular?

- A) R13
- B) maye azot
- C) soyuq su
- D)** R12
- E) quru buz

391) Sual: Avtonom refrejeratorlu vaqonlarda vaqonun aşağı hissəsində gücü nə qədər olan dizel generatoru yerləşdirilir?

- A) 25 kVt
- B) 15 kVt
- C) 10 kVt
- D) 20.2 kVt**
- E) 5 kVt

392) Sual: Yanacaq, sürtgü yağı və su ehtiyatı qurğunun neçə saat işləməsinə imkan verir?

- A) 4 saat
- B) 6 saat
- C) 5 saat
- D) 8 saat**
- E) 7 saat

393) Sual: Yanacaq, sürtgü yağı və su ehtiyatının yaradılması, vaqonlara xidmət və təmir işləri harada aparılır?

- A) yüklənən yerlərdə
- B) müəssisənin daxilində
- C) soyuducu maşınlarda
- D) xüsusi texniki xidmət stansiyalarında və ya yüklənən-boşaldılan yerlərdə**
- E) xüsusi ərazilərdə

394) Sual: 5 vaqonlu refrejeratorlu seksiylər hansı temperatur tələb edən ərzağın nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- A) 0°C-dən +9°C-dək
- B) -3°C-dən +9°C-dək
- C) -10° C-dən +5°C-dək
- D) -20° (-15)-dən +12°C-dək**
- E) -5°C-dən +3°-dək

395) Sual: 5 vaqonlu refrejeratorlu seksiya hansı hissələrdən ibarətdir?

- A) 1 yük vaqonundan 4 dizel-xidmət vaqonundan
- B) 5 yük vaqonundan
- C) 3 yük vaqonundan 2 dizel-xidmət vaqonundan

- D) 4 yük vaqonu və bir dizel-xidmət vaqonundan
E) 2 yük vaqonundan 3 dizel-xidmət vaqonundan

396) Sual:Dizel şöbəsində nominal gücü nə qədər olan DQMA-75 A dizel-generator aqreqatları qurulmuşdur?

- A) 80 kVt
B) 70 kVt
C) 65kVt
D) 75 kVt
E) 60 kVt

397) Sual:Hər bir yük vaqonu neçə soyuducu maşından ibarətdir?

- A) 6.0
B) 4.0
C) 5.0
D) 2.0
E) 3.0

398) Sual:Hər bir yük vaqonu neçə seksiyalı elektroqızdırıcıdan ibarətdir?

- A) 6.0
B) 4.0
C) 3.0
D) 2.0
E) 5.0

399) Sual:Hər bir yük vaqonu hansı markalı soyuducu-qızdırıcı qurğu ilə təchiz edilmişdir?

- A) VR5
B) VR-M və ya VR15
C) VR-İN və ya VR 10
D) VR-İM və ya VR18
E) VR -20

400) Sual:Soyuducu-qızdırıcı qurğu hansı rejimlərdə işləyə bilir?

- A) yalnız normal rejimdə
- B) programlaşdırılmış rejimdə
- C) yalnız “soyuq”
- D)** “soyuq” və “isti”
- E) yalnız “isti”

401) Sual:Soyuducu-qızdırıcı qurğuda neçə soyuq rejimi var?

- A) 5.0
- B) 1.0
- C) 3.0
- D)** 2.0
- E) 4.0

402) Sual:Soyuducu-qızdırıcı qurğunun birinci soyuq rejimində vaqonun havası neçə °C-dək soyudulur?

- A) -1.0
- B) -10.0
- C) -5.0
- D)** -20.0
- E) -15.0

403) Sual:Soyuducu-qızdırıcı qurğunun ikinci rejimində vaqona yüklənmiş meyvə-tərəvəz neçə saat müddətində -25°C-dən 50°C-dək soyudula bilər?

- A) 25-45 saat
- B) 20-30 saat
- C) 40-45 saat
- D)** 48-60 saat
- E) 10-12 saat

404) Sual:Soyuducu-qızdırıcı qurğunun ikinci rejimində vaqona yüklənmiş meyvə-tərəvəz 48-60 saat müddətində neçə dərəcəyədək soyudula bilər?

- A) 0°C-dən +9°C-dək
- B)** -3°C-dən +9°C-dək

C) -10°C -dən $+5^{\circ}\text{C}$ -dək

D) -25°C -dən 5°C -dək

E) -20°C -dən $+12^{\circ}\text{C}$ -dək

405) Sual: “İsti” rejimdə bayırda havanını temperaturu mənfi 450°C -dək olduqda vaqonun içində neçə dərəcə temperatur yaratmaq olar?

A) 18°C

B) 16°C

C) 15°C

D) 14°C

E) 17°C

406) Sual: “İsti” rejimdə bayırda havanını temperaturu neçə dərəcə olmalıdır ki, vaqonun içində 140°C temperatur yaratmaq mümkün olsun?

A) -50°C -dək

B) -30°C -dək

C) -20°C -dək

D) -45°C -dək

E) -10°C -dək

407) Sual: Seksyanın ümumi uzunluğu nə qədər olur?

A) 50-60 m

B) 70-80 m

C) 60-70 m

D) 85-101 m

E) 80-90 m

408) Sual: Seksiya bütövlükdə platformasının uzunluğu neçə metr olan stasionar soyuducuxanaların platformasına yerləşir?

A) 110 m-dək

B) 160 m-dək

C) 150 m-dək

D) 120 m-dək

E) 170 m-dək

409) Sual: Yükləmə-boşaltma işlərini eyni vaxtda neçə vaqonda aparmaq olur?

- A) 6.0
- B) 3.0
- C) 5.0
- D) 4.0**
- E) 2.0

410) Sual: 21 vaqonlu refrejeratorlu qatar neçə yük yığılan vaqondan təşkil olunur?

- A) 19.0
- B) 15.0
- C) 16.0
- D) 18.0**
- E) 17.0

411) Sual: 21 vaqonlu refrejeratorlu qatar neçə köməkçi vaqondan təşkil olunur?

- A) 6.0
- B) 4.0
- C) 5.0
- D) 3.0**
- E) 2.0

412) Sual: İlin isti günlərində 21 vaqonlu refrejeratorlu qatarın vaqonunun daxilində hava neçə dərəcəyədək soyudula bilər?

- A) 0 °C-dək
- B) -3 °C-dək
- C) -1 °C-dək
- D) -10 °C-dək**
- E) -5 °C-dək

413) Sual: İlin soyuq günlərində 21 vaqonlu refrejeratorlu qatarın vaqonunun daxilində hava neçə dərəcəyədək isidilə bilər?

- A) 14 °C-dək**

- B) 17 °C-dək
- C) 16 °C-dək
- D) 15°C-dək
- E) 18 °C-dək

414) Sual: Yük yiğilan, soyudulan vagonlarda quraşdırılan avadanlıq bayırın havasının temperaturu 30 °C olduqda vagonun daxilində neçə dərəcə temperatur yaratmaq olur?

- A) 35 °C
- B) 5 °C
- C) 15 °C
- D) -10 °C**
- E) 25 °C

415) Sual: Yük yiğilan, soyudulan vagonlarda quraşdırılan avadanlıq bayırın havasının temperaturu neçə dərəcə olmalıdır ki, vagonun daxilində -10 °C yaratmaq mümkün olsun?

- A) 40 °C
- B) 20 °C
- C) 10 °C
- D) 30 °C**
- E) 0 °C

416) Sual: Vagonların tavanında quraşdırılan soyuducu batareyalara nasoslarla vururlan hansı məhlul vagonun havasının soyumasına səbəb olur?

- A) kalsium sianid
- B) qələvi məhlulu
- C) kalsium fosfat
- D) kalsium-xlor məhlulu**
- E) duz məhlulu

417) Sual: Qış vaxtında vagonlar gücü nə qədər olan elektrik peçləri ilə qızdırılır?

- A) 2 kWt
- B) 4 kWt**

C) 5 kVt

D) 6 kVt

E) 3 kVt

418) Sual: Qış vaxtında vaqonlar nə ilə qızdırılır?

A) xüsusi üsul mövcud deyildi

B) lampalarla

C) istilik sistemi ilə

D) gücü 6 kVt olan elektrik peçləri ilə

E) ocaqla

419) Sual: Havanın ventilyasiyası üçün neçə ventilyator quraşdırılır?

A) 5.0

B) 4.0

C) 3.0

D) 2.0

E) 1.0

420) Sual: Maşın şöbəsində gücü neçə Vt olan 2 soyuducu qurğu quraşdırılmışdır?

A) 1500.0

B) 102.0

C) 340.0

D) 102340.0

E) 1000.0

421) Sual: Maşın şöbəsində gücü 1340 Vt olan neçə soyuducu qurğu quraşdırılmışdır?

A) 6.0

B) 4.0

C) 5.0

D) 2.0

E) 3.0

422) Sual:Bir soyuducu qurğu neçə vaqonu soyudur?

- A) 20.0
- B) 1.0
- C) 5.0
- D) 10.0**
- E) 15.0

423) Sual:Dizel elektrostansiyası vaqonunda hər birinin gücü nə qədər olan 2 dizel-generator vardır?

- A) 95 Vt
- B) 80 Vt
- C) 70 Vt
- D) 73,6 Vt**
- E) 90 Vt

424) Sual:Dizel elektrostansiyası vaqonunda hər birinin gücü 73,6 Vt olan neçə dizel generator var?

- A) 6.0
- B) 4.0
- C) 3.0
- D) 2.0**
- E) 5.0

425) Sual:Ərzağın dondurulması üzrə Beynəlxalq Assosiasiya əməkdaşlarının apardıqları tədqiqatların nəticəsində müəyyən edilmişdir ki, vaqonların soyudulmasında nədən istifadə edilir?

- A) ammonyakdan
- B) maye azotdan
- C) xörək duzu məhlulundan
- D) maye karbon dioksidindən**
- E) quru buzdan

426) Sual:Qış aylarında daşınılan soyudulmuş qida məhsullarının donmaması üçün bu vaqonlarda nə quraşdırılır?

- A) istilik sistemləri
- B) elektrik peçləri
- C) lampalar
- D) kondisionerlər
- E) gəzdirilən peçlər

427) Sual: ABŞ-da dəmiryolunun vaqon parkında izotermik vaqonların və vaqon-termosların mənfəətliliyi hansı nisbətdədir?

- A) 1/1
- B) 1/3
- C) 1/4
- D) 1/5**
- E) 1/2

428) Sual: Soyudulmuş ət vaqonlara yiğilarkən ən qalın qatın ortasında temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- A) +2 °C
- B) 0 °C
- C) 4 °C
- D) 0 - 4 °C**
- E) +1 °C

429) Sual: Soyudulmuş ət vaqonlara yiğilarkən ən qalın qatın ortasında temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- A) +2 °C
- B) 0 °C
- C) 4 °C
- D) 0 - 4 °C**
- E) +1 °C

430) Sual: Soyudulmuş mal əti şaqqları nəyə bükülür?

- A) kağıza
- B) sellofana
- C) kartonlara

D) polimer örtüklərə

E) parça kisələrə

431) Sual: Dondurulmuş əti vaqonlarda vurarkən sümüyü yaxın yerdə temperatur nə qədər olmalıdır?

A) 0 °C

B) -3 °C

C) -1 °C

D) -8 °C

E) -5 °C

432) Sual: Dondurulmuş əti blok şəklində qablaşdırılmış olduqda vaqonlarda vurarkən sümüyü yaxın yerdə temperatur nə qədər olmalıdır?

A) +3 °C

B) -1 °C

C) -5 °C

D) -10 °C

E) +2 °C

433) Sual: Soyudulmuş ət vurulan vaqonun havasının temperaturu necə olmalıdır?

A) -2-dən +2 °C arasında

B) -3-dən -5 °C arasında

C) 1-dən -5 °C arasında

D) 0-dan -3 °C arasında

E) -3-dən +5 °C arasında

434) Sual: Quş əti vaqonlara hansı taralara qablaşdırılmış şəkildə vurulur?

A) yalnız taxta yesiklərdə

B) kağıza bükülmüş halda

C) sellofana bükülmüş halda

D) taxta yesiklərə və büzmələnmiş karton yesiklərə qablaşdırılmış halda

E) çelləklərə yığılmış halda

435) Sual: Quş ətinin qablaşdırıldığı yaşılərin netto kütləsi nə qədər olmalıdır?

- A) 40 kq-dan artıq olmamalıdır
- B) 20 kq-dan yuxarı olmamalıdır
- C) 10 kq-dan yuxarı olmamalıdır
- D)** 30 kq-dan yuxarı olmamalıdır
- E) 5 kq-dan yuxarı olmamalıdır

436) Sual: Soyudulmuş quş ətinin temperaturu nə qədər olmalıdır?

- A) -5-dən +5 °C-dək
- B)** 0-dən +2 °C-dək
- C) -3-dən +3 °C-dək
- D) -1-dən +3 °C-dək
- E) +1-dən +2 °C-dək

437) Sual: Dondurulmuş quş ətinin temperaturu nə qədər olmalıdır?

- A) -10 °C
- B) -3 °C
- C) -5 °C
- D)** -8 °C-dən yuxarı olmamalıdır
- E) -7 °C

438) Sual: Dovşan əti qəbul edilərkən temperaturu nə qədər olmalıdır?

- A) -1 °C
- B) -10 °C-dək
- C) -15 °C-dək
- D)** -12 °C-dən yüksək olmamalıdır
- E) -5 °C

439) Sual: Subməhsullar yalnız hansı halda nəql edilə bilər?

- A) Qurudulmuş
- B)** Soyudulmuş

C) Qaxac edilmiş

D) Dondurulmuş

E) Hisə verilmiş

440) Sual: Mal və donuzun qaraciyəri, donuz mədəsi, beynin temperaturu nə qədər olmalıdır?

A) -5°C -dən yuxarı olmamalıdır

B) -1°C -dən yuxarı olmamalıdır

C) -15°C -dən yuxarı olmamalıdır

D) -10°C -dən yuxarı olmamalıdır

E) -20°C -dən yuxarı olmamalıdır

441) Sual: Bişirilmiş-hislənmiş kolbasaları temperaturu 0-dan -3°C -dək olduqda neçə gün qət edilə biləcək məsafəyə göndərmək olar?

A) 30 gün

B) 20 gün

C) 15 gün

D) 10 gün

E) 25 gün

442) Sual: Bişirilmiş-hislənmiş kolbasaları temperaturu -7 -dən -9°C -dək olduqda neçə gün qət edilə biləcək məsafəyə göndərmək olar?

A) 20 gün

B) 25 gün

C) 10 gün

D) 10 gündən 25 günədək

E) 15 gün

443) Sual: Yarımhislənmiş kolbasalar temperaturu $+4^{\circ}\text{C}$ olduqda neçə gün nəql edilə bilər?

A) 25 gün

B) 5 gün

C) 10 gün

D) 15 gün

E) 20 gün

444) Sual: Donuz yağıının temperaturu nə qədər olmalıdır?

- A) -5 °C-dən yüksək olmamalıdır
- B) -7 °C-dən yüksək olmamalıdır
- C) -1 °C-dən yüksək olmamalıdır
- D)** - 8 °C-dən yüksək olmamalıdır
- E) 0 °C-dən yüksək olmamalıdır

445) Sual: Göndərilən tezxarabolan mal dəsti nələr ilə təmin edilməlidir?

- A) faktura ilə
- B) yol vərəqi ilə
- C) malın qəbulu barədə qəbz ilə
- D)** faktura, yol vərəqi və malın qəbulu barədə qəbz ilə
- E) akt ilə

446) Sual: Daşınma qaydası və dəmiryolu vaqonları tipini seçilməsi hansı amillərdən asılıdır?

- A) nəql ediləcək məhsulun növündən
- B) termiki vəziyyətindən
- C) nəqliyyatın mənzil başına çatanadək keçəcəyi ərazinin havasının temperaturundan
- D)** nəql ediləcək məhsulun növündən, termiki vəziyyətindən, nəqliyyatın mənzil başına çatanadək keçəcəyi ərazinin havasının temperaturundan
- E) nəql ediləcək məhsulun növündən, termiki vəziyyətindən

447) Sual: Bəzi tezxarabolan qida məhsullarının daşınma qaydasını kim təyin edir?

- A) istehlakçı və istehsalçı
- B) müəssisə rəhbəri
- C) istehlakçı
- D)** malgöndərən
- E) istehsalçı

448) Sual: Daşınma müddətini hesablayarkən hansı amillər nəzərə alınmalıdır?

- A) gəmiyə və ya bərəyə mindirilib-mindirilməyəcəyi

- B) vaqonun mənzil başına hansı müddətə çatacağı, yolda həyata keçiriləcək əlavə əməliyyatlara sərf ediləcək vaxt
C) gəmiyə və ya bərəyə mindirilib-mindirilməyəcəyi, vaqonun təyinat üzrə olan ünvanının dəyişdirilib başqa ünvanda olan malalana verilməsi
D) vaqonun mənzil başına hansı müddətə çatacağı, yolda həyata keçiriləcək əlavə əməliyyatlara sərf ediləcək vaxt, gəmiyə və ya bərəyə mindirilib-mindirilməyəcəyi, vaqonun təyinat üzrə olan ünvanının dəyişdirilib başqa ünvanda olan malalana verilməsi
E) yolda həyata keçiriləcək əlavə əməliyyatlara sərf ediləcək vaxt, gəmiyə və ya bərəyə mindirilib-mindirilməyəcəyi

449) Sual: Yükün çatdırılma müddətini necə hesablamaq lazımdır?

- A) nəqliyyatın sürətini məhsulun çəkisinə bölmək lazımdır
B) yükün çəkisini yüklü vaqonun gün ərzində qət edəcəyi məsafəyə bölmək lazımdır
C) nəqliyyatın sürətini yüklü vaqonun gün ərzində qət edəcəyi məsafəyə bölmək lazımdır
D) malgöndərən stansiya ilə malalan stansiya arasındaki məsafəni yüklü vaqonun gün ərzində qət edəcəyi məsafəyə bölmək lazımdır
E) yüklü vaqonun gün ərzində qət edəcəyi məsafəni nəqliyyatın sürətinə bölmək lazımdır

450) Sual: Maşınla soyudulan qatarın gündəlik yol norması nə qədərdir?

- A) 100 km
B) 300 km
C) 200 km
D) 500 km
E) 400 km

451) Sual: Taranın keyfiyyətinə kim cavabdehdir?

- A) sahə rəisi
B) işçilər
C) müəssisə rəhbəri
D) malgöndərən
E) istehlakçılar

452) Sual: Yükün vaqonlara yığıılması qaydası hansı amillərdən asılıdır?

- A) daşınma dövründən, taradan
B) məhsulun növündən, termiki vəziyyətindən
C) termiki vəziyyətindən, taradan, vaqonun tipindən

- D)** məhsulun növündən, termiki vəziyyətindən, taradan, vaqonun tipindən, daşınma dövründən
E) taradan, vaqonun tipindən

453) Sual: Divarlardan və hər bir mal yeri arasında məsafə nə qədər olmalıdır?

- A) 10 - 15 sm
B) 4 - 5 sm
C) 1 - 5 sm
D) 20 - 25 sm
E) 3 - 9 sm

454) Sual: Vagona vurulan yükün texniki nornası hansı amillərdən asılıdır?

- A) vaqonların sayından
B) yalnız yükgötürmə gücündən
C) yalnız məhsulun termiki vəziyyətindən
D) vaqonun yükgötürmə gücündən, məhsulun termiki vəziyyətindən
E) vaqonun növündən

455) Sual: Yükün boşaldılması və təhvil verilməsi - dəmiryolu şöbəsi və ya çeşidləmə stansiyası ən azı neçə saat əvvəl malanı vaqon gəldiyi haqda xəbərdarlıq etməlidir?

- A) 4.0
B) 8.0
C) 6.0
D) 12.0
E) 10.0

456) Sual: Platformaya verilən vaqonlar hansı baxımdan yoxlanılır?

- A) kimyəvi
B) yalnız texniki
C) yalnız kommersiya
D) kommersiya və texniki
E) laborator

457) Sual:Kommersiya cəhətcə yoxlanıлarkən hansı amillər yoxlanılır?

- A) xərclerin miqdarı yoxlanılır
- B) izotermik vəqonun bəni yoxlanılır
- C) banın döşəməsinin, qapılarının vəziyyəti yoxlanılır
- D)** izotermik vəqonun banının, döşəməsinin qapılarının vəziyyəti və plombu yoxlanılır
- E) banın plombu yoxlanılır

458) Sual:Vaqon boşaldıлarkən məhsulun keyfiyyəti və kəmiyyəti yüksədlərində göstərilənə uyğun gəlmədikdə neçə nüsxədə akt yazılır?

- A) 5.0
- B) 1.0
- C) 2.0
- D)** 3.0
- E) 4.0

459) Sual:Aktın yazılımasında kimin iştirakı mütləqdir?

- A) istehsalçı
- B) müəssisə rəhbəri
- C) laboratoriya işçisi
- D)** yükün daşınmasına cavabdeh olan dəmir yolu işçisi
- E) istehlakçı

460) Sual:Məhsul əskik gəldikdə, keyfiyyətinin aşağı düşdüyü göstərildikdə və digər çatışmazlıqlar müşahidə edildikdə malalan vaqon açıldıqdan neçə saat sonra ekspert tələb edə bilər?

- A) 12 saatdan gec olamayaraq
- B) 16 saatdan gec olamayaraq
- C) 18 saatdan gec olamayaraq
- D)** 24 saatdan gec olamayaraq
- E) 14 saatdan gec olamayaraq

461) Sual:Aktın rəy hissəsində göstərilənlər hansı bənddə doğru verilib?

- A) məhsulun keyfiyyətinin pisləşməsi dərəcəsi, keyfiyyətinin neçə faiz aşağı düşməsi
- B) keyfiyyətinin neçə faiz aşağı düşməsi, təyinatı üzrə istifadə ediləbilmə yararlığı
- C) məhsulun keyfiyyətinin pisləşməsi dərəcəsi
- D) məhsulun keyfiyyətinin pisləşməsi dərəcəsi, keyfiyyətinin neçə faiz aşağı düşməsi, təyinatı üzrə istifadə ediləbilmə yararlığı, xarabolma səbəbi**
- E) məhsulun xarabolma səbəbi

462) Sual: Temperaturu ölçmək üçün istifadə edilən sistemlər nədən asılıdır?

- A) dəmiryolu nəqliyyatının vaqonlarının sayından
- B) soyuducunun növündən
- C) nəqliyyatın növündən
- D) soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatının konstruksiyasından**
- E) avtomobil nəqliyyatının növündən

463) Sual: Termometrlər hara qoyulur?

- A) məhsul yığılan yerin ortasına
- B) hava soyuducusuna hava daxil olan və çıxan yerinə
- C) otağın mərkəzinə
- D) hava soyuducusuna hava daxil olan və çıxan yerə, soyuducu axan boruya və vaqonun yük yığılan yerinin ortasına**
- E) soyuducu axan boruya və vaqonun yük yığılan yerinin ortasına

464) Sual: Hansı tip termometrlərdən istifadə olunur?

- A) Kelvin şkalalı termometrlər
- B) elektron termometrlər
- C) Civəli termometrlərdən
- D) Platindən hazırlanan, sudan mühafizə olunan TSP-6108 tipli termometrlərdən**
- E) beurer-ft-55 termometri

465) Sual: Platindən hazırlanan, sudan mühafizə olunan TSP-6108 tipli termometri hansı temperatur həddini ölçə bilir?

- A) -2-dən +2 °C-dək
- B) -10-dan +10 °C-dək
- C) -40-dan +30 °C-dək

D) -50-dən +50 °C-dək

E) -5-dən +5 °C-dək

466) Sual: V-5 tipli 5 vaqonlu seksiaylarda və ARV-də yarımkəcərici termometrlərdə qızdırıldıqda termistorun müqaviməti necə dəyişir?

A) öncə artır sonra azalır

B) artır

C) azalır

D) öncə azalır sonra artır

E) dəyişmir

467) Sual: V-5 tipli 5 vaqonlu seksiaylarda və ARV-də yarımkəcərici termometrlərdə soyudulduqda necə dəyişir?

A) əvvəl azalır sonra artır

B) azalır

C) sabit qalır

D) yüksəlir

E) əvvəl yüksəlir sonra azalır

468) Sual: Gəzdirilən termostansiya yük yiğilan yerdə necə yerin temperaturunu ölçməlidir?

A) 2.0

B) 4.0

C) 3.0

D) 6.0

E) 5.0

469) Sual: Məhsul yiğilan vaqonların temperaturu hər necə saatdan bir yoxlanılır?

A) 7.0

B) 5.0

C) 3.0

D) 4.0

E) 6.0

470) Sual:Məhsul yiğilan vəqonların temperaturu neçə saatdan bir gəzdirilən termostansiya ilə yazılır?

- A) 14.0
- B) 10.0
- C) 11.0
- D) 12.0**
- E) 13.0

471) Sual:Soyuduculu su nəqliyyatı əsasən hansı sahədə istifadə edilir?

- A) meyvəçilikdə
- B) quşçuluq sahəsində
- C) ət məhsulları üçün
- D) balıqçılıq təsərrüfatına və balıq emalı sənayesində**
- E) bitkiçilikdə

472) Sual:Üzmə rayonuna görə hansı gəmilər vardır?

- A) ixtisaslaşdırılmış gəmilər
- B) qeyri məhdud dairədə üzən
- C) bütün ərazilərdə üzə bilən
- D) məhdud və qeyri-məhdud dairədə üzən**
- E) məhdud dairədə üzən

473) Sual:Qeyri-məhdud dairədə üzən gəmilər sahildən yenidən yanacaq, ərzaq və s. götürmədən neçə gün üzə bilər?

- A) 60 gündən 150 günədək
- B) 10 gündən 30 günədək
- C) 50 gündən 100 günədək
- D) 60 gündən 120 günədək**
- E) 15 gündən 50 günədək

474) Sual:Soyuducu agent kimi istifadə olunanlar hansı bənddə tam verilib?

- A) R10
- B) R-12**

C) ammonyak

D) ammonyak və R-12, R-22

E) R-22

475) Sual:Soyudulan yerdə ən azı neçə müstəqil batareya seksiyası quraşdırılır?

A) 4.0

B) 1.0

C) 5.0

D) 2.0

E) 3.0

476) Sual:Arasoyuqdaşıyıcısı kimi hansı məhluldan istifadə edilir?

A) R-12-dən

B) CaCl₂ –nin sulu məhlulundan

C) maye azotdan

D) duz məhlulundan

E) ammonyakdan

477) Sual:Soyudulmanın panel sistemindən istifadə edildikdə elektrik enerjisiniə nə qədər qənaət edilir?

A) 0.25

B) 0.15

C) 0.05

D) 18-22%

E) 0.1

478) Sual:Tezxarabolan ərzaq mallarının daşınması üçün nəzərdə tutulan bütün konteynerlər standartlaşma üzrə Beynəlxalq təşkilatın (İSO) təsnifatına əsasən neçə tipə ayrıılır?

A) 6.0

B) 3.0

C) 4.0

D) 5.0

E) 2.0

479) Sual:Əsasən hansı kompressorlardan istifadə olunur?

- A) mürəkkəb tipli
- B) yarımhermetik
- C) hermetik
- D) hermetik və yarımhermetik**
- E) soyuduculu

480) Sual:ISO-nun tövsiyyəsinə görə soyuduculu konteynerlərin banının istilikötürmə əmsalı neçə olmalıdır?

- A) $0.6 \text{ Vt (m}^2\cdot\text{K)}$ –dan az olmamalıdır
- B) $0.2 \text{ Vt (m}^2\cdot\text{K)}$ –dan az olmamalıdır
- C) $0.3 \text{ Vt (m}^2\cdot\text{K)}$
- D) $0,4 \text{ Vt (m}^2\cdot\text{K)}$ –dan az olmamalıdır**
- E) $0.1 \text{ Vt (m}^2\cdot\text{K})$ –dan az olmamalıdır

481) Sual:Konteynerlərin yük götürməsinə görə hansı növləri var?

- A) aztonnajlı
- B) çoxtonnajlı, ortatonnajlı
- C) ortatonnajlı, aztonnajlı
- D) çoxtonnajlı, ortatonnajlı, aztonnajlı**
- E) çoxtonnajlı, aztonnajlı

482) Sual:Çoxtonnajlı konteynerlərin brutto kütləsi nə qədərdir?

- A) 5-dən 10t-dək
- B) 15 –dən 20t-dək
- C) 10-dan 15 t-dək
- D) 10-dan 30 t-dək**
- E) 20-dən 30t-dək

483) Sual:Ortatonnajlı konteynerlərin brutto kütləsi nə qədərdir?

- A) 5-dən 6 t-dək
- B) 3-dən 4 t-dək
- C) 2-dən 3 t-dək
- D) 2,5-dən 5 t-dək**
- E) 4-dən 5 t-dək

484) Sual: Aztonnajlı konteynerlərin brutto kütləsi nə qədərdir?

- A) 4 t
- B) 2 t
- C) 1 t
- D) 1,5 t**
- E) 3 t

485) Sual: Dondurulmuş məhsulları avtomobilə yaxın məsafə istilikötürmə əmsalı nə qədərdir?

- A) 4 kkal/m² saat °C
- B) 2 kkal/m² saat °C
- C) 1 kkal/m² saat °C
- D) 0,25 kkal/m² saat °C**
- E) 3 kkal/m² saat °C

486) Sual: Kütlədə baş verən itkinin səviyyəsi hansı amillərdən asılıdır?

- A) köklük dərəcəsindən, saxlanılma şəraitindən
- B) ətin növündən, köklük dərəcəsindən
- C) saxlanılma şəraitindən və müddətindən
- D) ətin növündən, köklük dərəcəsindən, saxlanılma şəraitindən və müddətindən**
- E) köklük dərəcəsindən, saxlanılma şəraitindən və müddətindən

487) Sual: -1°C-də 4 gün saxlanılan şaqqa ilə doğranmış ətin kütləsində itki nə qədər olur?

- A) 0.02
- B) 0.04
- C) 0.03

D) 0.058

E) 0.05

488) Sual: -1°C-də 4 gün ət yarımcəmdək halında saxlanıldığda itki nə qədər olur?

A) 0.04

B) 0.02

C) 0.01

D) 0.015

E) 0.03

489) Sual: Saxlanma müddətində itkinin artmasına nə səbəb olur?

A) məhsulun keyfiyyəti

B) məhsulun növü

C) kameranın sahəsi

D) kamerada havanın temperaturunun qeyri sabitliyi

E) bayırda havanın temperaturu

490) Sual: Soyudulmuş ətdə saxlanma zamanı baş verən təbii itkinin norması hansı amillərdən asılıdır?

A) ətin növündən

B) saxlanılma müddətindən

C) ətin növündən, köklüyündən

D) ətin növündən, köklüyündən və saxlanılma müddətindən

E) ətin köklüyündən və saxlanma müddətindən

491) Sual: Ətin və ət məhsullarının soyudulması zamanı kameranın havasının temperaturu, sürəti, məhsulun səthinin temperaturu və soyudulma müddətindən asılı olaraq baş verən itki hansı yollarla hesablanır?

A) təcrübi və nəzəri

B) kimyəvi

C) yalnız nəzəri

D) yalnız təcrübi

E) laborator üsulla

492) Sual:Adi = wi Fmt düsturunda Adi nəyi ifadə edir?

- A) təzyiqi
- B) məhsulun açıq üzünün sahəsini
- C) məhsulun qurumasının orta sürətini
- D) müəyyən müddət ərzində məhsulun quruması**
- E) soyudulma müddəti

493) Sual:Adi - nin vahidi hansıdır?

- A) saat
- B) q/m² saat
- C) saniyə
- D) qram**
- E) m²

494) Sual:Adi = wi Fmt düsturunda wi nəyi ifadə edir?

- A) təzyiqi
- B) müəyyən müddət ərzində məhsulun quruması
- C) məhsulun açıq üzünün sahəsini
- D) məhsulun qurumasının orta sürəti**
- E) soyudulma müddəti

495) Sual:Adi = wi Fmt düsturunda Fm nəyi ifadə edir?

- A) təzyiqi
- B) məhsulun qurumasının orta sürəti
- C) soyudulma müddəti
- D) məhsulun açıq üzünün sahəsini**
- E) müəyyən müddət ərzində məhsulun quruması

496) Sual:Nəzəri cəhətcə baş verə biləcək quruma düsturunda Adi = wi Fmt , wi nəyi ifadə edir?

- A) heç biri

- B) məhsulun açıq üzünүn sahəsini
- C) müəyyən müddət ərzində məhsulun qurumasını
- D) məhsulun qurumasının orta sürətini**
- E) soyudulma müddətini

497) Sual:Nəzəri cəhətcə baş verə biləcək quruma düsturunda Adi = wi Fmt , Fm nəyi ifadə edir?

- A) heç biri
- B) məhsulun qurumasının orta sürətini
- C) müəyyən müddət ərzində məhsulun qurumasını
- D) məhsulun açıq üzünүn sahəsini**
- E) soyudulma müddətini

498) Sual:Nəzəri cəhətcə baş verə biləcək quruma düsturunda Adi = wi Fmt , t nəyi ifadə edir?

- A) heç biri
- B) məhsulun qurumasının orta sürətini
- C) müəyyən müddət ərzində məhsulun qurumasını
- D) soyudulma müddətini**
- E) məhsulun açıq üzünүn sahəsini

499) Sual:Məhsulun tərkibində olan su hansı formalarda olur ?

- A) mexaniki qatışqlı
- B) hiqroskopik və doymuş
- C) doymuş, doymamış
- D) sərbəst, rabitəli**
- E) doymamış və sərbəst

500) Sual:Havanın hərəkət sürəti artdıqca məhsulun səthində istilik kütlə mübadiləsinin hidrodinamik şəraiti dəyişilir..

- A) heç biri
- B) quruma azalır
- C) kütlə mübadiləsi yüksəlir**
- D) kütlə mübadiləsi azalır

E) kütlə mübadiləsi sabit qalır