

2947_Az_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2947 Iaşə xammalı və məhsullarının keyfiyyətinə nəzarət

1 Gigiyanik, antropometrik, fizioloji, psixofizioloji və psixoloji göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- təyinat göstəriciləri
- erqonomik göstəricilərə
- estetik göstəricilər
- funksional göstəricilər
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri

2 Məhsulun təsirliliyi, formanın səmərəliliyini, kompozisiyanın tamlığını, məhsul istehsalının təkmilləşdirilməsini və onun mal görünüşünün sabitliyini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- erqonomik göstəricilərə
- funksional göstəricilər
- estetik göstəricilər
- təyinat göstəriciləri
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri

3 Məhsulun keyfiyyətinin səviyyəsi qiymətləndirilərkən daha sadə xassələrə ayrıla bilən xassələr necə adlanır ?

- mürəkkəb
- kompleks
- xüsusi
- ümumi
- sadə

4 Məhsulun keyfiyyətinin səviyyəsi qiymətləndirilərkən daha xırda xassələrə ayrıla bilinməyən xassələr necə adlanır ?

- ümumi
- sadə
- mürəkkəb
- kompleks
- xüsusi

5 Məhsulun təyinatına uyğun olaraq müəyyən tələbatı ödəmək qabiliyyətini əsaslandıran yararlıq xassələrinin məcmusu necə adlanır ?

- mikrobioloji xassələri
- fiziki xassələri
- keyfiyyəti
- kimyəvi xassələri
- ölçüləri

6 Xammalın nəqletmə qaydalarının mümkün pozulması və onun keyfiyyətinin pisləşməsinə nə səbəb ola bilər ?

- rəngi
- saxlanılma müddəti
- ölçüləri
- qablaşdırılma
- qoxusu

7 İctimai qidalanma müəssisələrinin işçiləri, daxil olan xammalın və buraxılan məhsulda hansı göstəriciyə nəzarət edirlər ?

- miqdarına
- keyfiyyətinə
- qablaşdırılma
- istehlakçı müəssisə
- taraya

8 Qida mallarının xassələri şərti olaraq neçə qrupa bölünür ?

- 3
- 7
- 4
- 2
- 6

9 Hansı müəssisələrdə hesabatın düzgünlüyü hesabın istehlakçıya verilməsindən sonra həyata keçirilir ?

- bufetdə
- kafedə
- restoranlarda
- barda
- özünəqulluq xidməti olan müəssisələrdə

10 Brakeraj komissiyası rəhbərliyinin və kulinariya trestlərinin məhsulunun keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması işini, tərkibində 3-10 insan olan komissiya neçə il müddətində təşkil edir ?

- 3
- 2
- 7
- 1
- 5

11 İstehlakçı konferensiyaları nə vaxt keçirilir ?

- 3 aydan bir
- ildə bir dəfə
- 10 aydan bir
- 6 aydan bir
- ayda bir dəfə

12 Müştəriləri keyfiyyətin qiymətləndirilməsinə cəlb etmək üçün mövcud üsullardan biri belə adlanır ?

- istehlakçı imtahani
- istehlakçı konferensiyalarıdır
- istehlakçı iclası
- istehlakçı qurultayı
- istehlakçı məclisi

13 Hansı müəssisələrdə hesabatın düzgünlüyü xörəklərin dəyərinin kassaya ödənilməsindən sonra həyata keçirilir ?

- bufetdə
- restoranlarda
- kafedə
- barda
- özünəqulluq xidməti olan müəssisələrdə

14 Hansı müəssisələrdə xörəklər yoxlama üçün yalnız xörəklər istehlakçılara çatdırılana qədər götürülür ?

- bufetdə
- barda
- özünəqulluq xidməti olan müəssisələrdə
- restoranlarda
- kafedə

15 Brakeraj komissiyası rəhbərliyinin və kulinariya trestlərinin məhsulunun keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması işini tərkibində neçə insan olan komissiya 2 il müddətində təşkil edir ?

- 2-6 insan
- 1-3 insan
- 13-20 insan
- 8-16 insan
- 3-10 insan

16 Hazırlanmış məhsulların laboratoriya analizi zamanı mənfi nəticələr əldə olunduqda və ya onun keyfiyyətinə dair şikayətlər gəldikdə, neçə ay ərzində ardıcıl olaraq 3 ballı məhsul buraxılması zamanı müəssisənin qərarı ilə bir kuponun çıxarılması aparılır ?

- 8
- 6
- 1
- 3
- 2

17 Sexlərdə keyfiyyət qiymətləndirilməsi günü nə vaxt keçirilir ki, bu zaman ayrı-ayrı işçilərin iş təcrübəsinin müsbət olması analiz edilir ?

- 6 ayda 1 dəfə
- bir həftədən bir
- 4 aydan bir
- hər ay
- ildə 1 dəfə

18 İctimai qidalanma müəssisələrində nə vaxt keyfiyyətin qiymətləndirilməsi günü – operativ görüş keçirilir ?

- ayda bir dəfə
- ildə 1 dəfə
- hər ay
- 4 aydan bir
- 6 ayda 1 dəfə

19 Kupon qaytarılsın deyə işçi hansı müddət ərzində yalnız 4 və 5 ballıq məhsul buraxmalıdır ?

- 5 ay
- 1 il
- 3 ay
- 9 ay
- 7 ay

20 Kupon qaytarılsın deyə işçi növbəti il ərzində yalnız neçə ballıq məhsul buraxmalıdır ?

- 1 və 2
- 4 və 5
- yalnız 4
- 3 və 4

2 və 3

21 Keyfiyyət biletləri neçə ayrı kupondan ibarət olur ?

- 2
- 3
- 6
- 5
- 4

22 Aşpaz və şirniyyatçıların işini qiymətləndirməyənə imkan verir ?

- vəsiqə
- tərifnamə
- normativ
- keyfiyyət biletı
- cədvəl

23 Bəzi müəssisələrdə buraxılan məhsulun keyfiyyətinə şəxsi məsuliyyəti gücləndirmək üçün aşpaz və şirniyyatçılar nə alır ?

- normativ
- tərifnamə
- keyfiyyət biletı
- cədvəl
- vəsiqə

24 Şəxsi brakeraj vəzifəsi olan işçilər neçə ildən bir attestasiyadan keçirilir?

- 2
- 3
- 6
- 7
- 9

25 Kimlər tərəfindən hazırlanmış qidanın keyfiyyəti dövrü olaraq yüksək vəzifəli işçilər tərəfindən yoxlanılır ?

- şirniyyatçı
- ofisiant
- inzibatçı
- anbardar
- aşbaz

26 Kimlər tərəfindən hazırlanmış qidanın keyfiyyəti dövrü olaraq yüksək vəzifəli işçilər tərəfindən yoxlanılır ?

- ofisiant
- administrator
- aşbaz
- anbardar
- inzibatçı

27 Hansı müəssisələrdə xörəklər yoxlama üçün bilavasitə xörəklər paylama xəttindən götürülür ?

- barda
- restoranlarda
- özünəqulluq xidməti olan müəssisələrdə
- kafedə

bufetdə

28 Bu göstəricilərdən hansı vizual qiymətləndirilən göstəricilərə aiddir ?

- şirəlik
- iy
- xarici görünüş
- dad
- ölçü

29 Orta kütləni təyin etmək üçün ədədlə olan məmulatlardan neçədədə götürülür ? Ədədlə olan məmulatların eyni zamanda 10 ədədi çekilir və orta kütlə təyin edilir, nümunə paylanmaya hazır olanlardan seçilir, onları 3 porsiya şəklində ayrı-ayrılıqda çekirlər və xörəyin orta kütləsini hesablayırlar.

- 13
- 10
- 3
- 5
- 4

30 Hansı əməliyyatdan əvvəl komissiya üzvləri kalkulyasiya kartları və ya preyskurantlarla, keyfiyyəti qiymətləndirilən xörəklərin hazırlanma texnologiyası ilə tanış olmalıdır ?

- laborator analiz
- brakeraj
- qablaşdırılma
- servirovka
- xörəyin paylanması

31 Hansı əməliyyatdan əvvəl komissiya üzvləri menyu ilə, xörəklərin və məmulatların reseptlərilə, kalkulyasiya kartları və ya preyskurantlarla tanış olmalıdır ?

- servirovka
- laborator analiz
- brakeraj
- xörəyin paylanması
- qablaşdırılma

32 Paylanma zamanı buraxılan xörəklərin temperaturu hansı şkalalı laborator termometrləri (metallik haşiyəli) istifadə edilməklə ölçülür ?

- 0-40°C
- 0-50°C
- 0-10°C
- 0-600°C
- 0-100°C

33 ətin, balığın və ya quş porsiyasının orta kütləsi birinci xörəklərdə normadan mümkün kənara çıxması nə qədər təşkil edir ?

- ±10
- ±20
- ±50
- ±40
- ±30

34 Neçə porsiyanın ümumi kütləsi isə normaya uyğun olmalıdır ?

- 5

- 3
- 10
- 13
- 4

35 Xörəklərin (ət, balıq, quş, kotletlər, blinçiklər, pendir qutabları, ruletlər və başqaları) tərkibinə daxil olan əsas məmulatlar neçə porsiya şəklində çəkilir ?

- 5
- 4
- 10
- 13
- 3

36 Orta kütləni təyin etmək üçün hazır xörəklərdən neçə porsiya seçilir ?

- 10
- 3
- 5
- 7
- 6

37 Hansı əməliyyatdan əvvəl komissiya üzvləri xörəklərin normativ-texniki sənədlərdə qeyd olunan keyfiyyət göstəriciləri ilə tanış olmalıdır ?

- qablaşdırılma
- servirovka
- brakeraj
- laborator analiz
- xörəyin paylanması

38 Brakerajın keçirilməsi üçün kimdə çəki daşları, bıçaqlar, aşpaz iynəsi, çömçələr, termometr, cihazların təmizlənməsi üçün qaynar su olan çaydan olmalıdır ?

- inzibatçı
- aşbaz
- komissiya üzvləri
- anbardar
- ofisiant

39 Bu göstəricilərdən hansı vizual qiymətləndirilən göstəricilərə aiddir ?

- rəng
- ölçü
- şirəlik
- dad
- iy

40 Brakeraj bir çox hazır məmulatların və birinci, ikinci, şirin xörəklərin və içkilərin hansı göstəricisinin təyinindən başlayır ?

- qablaşdırılmasının
- rənginin
- qoxusunun
- ayrı-ayrı porsiyalarının kütləsinin
- görünüşünün

41 Bir porsiyanın kütləsi normadan hansı intervalda fərqlənə bilər ?

- ±3
- ±15
- ±10
- ±8
- ±5

42 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- forma
- rəng
- çiy yarma dadı
- görünüşü
- konsistensiyası

43 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- forma
- görünüşü
- konsistensiyası
- rəng
- çiy yarma dadı

44 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- rəng
- sousların qeyri-bircins olması
- konsistensiya
- görünüşü
- duzlanmamış bulyon

45 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- konsistensiya
- görünüşü
- duzlanmamış bulyon
- rəng
- ədviyyələrin zəif qoxusu

46 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- konsistensiya
- görünüşü
- xammalın turşuluq dərəcəsinin artması
- rəng
- duzlanmamış bulyon

47 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- konsistensiya
- qoxusu ədviyyələrin həddindən artıq kəskin
- reng
- duzlanmamış bulyon
- görünüşü

48 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- forma
- ətin, quşun sərt (bərk) konsistensiyası
- duzlanmamış bulyon

görünüşü

49 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- konsistensiya
- məməlatların formasının pozulması
- rəng
- duzlanmamış bulyon
- görünüşü

50 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- rəng
- ələnməmiş un dadı
- görünüşü
- forma
- konsistensiyası

51 . 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- forma
- rəng
- xarakterik olmayan kənar iy
- görünüşü
- konsistensiyası

52 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- forma
- görünüşü
- konsistensiyası
- rəng
- güclü qızarmış tərəvəzlər

53 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- rəng
- konsistensiyası
- forma
- görünüşü
- turş kələm dadı

54 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- görünüşü
- konsistensiya
- duzlanmamış bulyon
- rəng
- salat üçün tərəvəzlerin iri kəsilməsi

55 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- görünüşü
- rəng
- forma
- çox duzlanmış
- konsistensiyası
- çox duzlanmış

56 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- konsistensiya
- duzlanmamış bulyon
- yağıñ iyinin pisləşməsi
- rəng
- görünüşü

57 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- görünüşü
- salat üçün tərəvəzlərin bərabər olmayan ölçüdə kəsilməsi
- rəng
- konsistensiya
- duzlanmamış bulyon

58 Orqanoleptik qiymətləndirmə zamanı göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilmiş xörəklər satışdan kənarlaşdırır ?

- 2
- 5
- 4
- 1
- 3

59 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- rəng
- görünüşü
- forma
- konsistensiyası
- formasını itirmiş

60 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- forma
- görünüşü
- az çəki
- rəng
- şəffaflıq

61 əgər orqanoleptik qiymətləndirmə zamanı göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilmiş xörəklər realizasiya edilmir

- 2
- 1
- 5
- 4
- 3

62 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- forma
- görünüşü
- yarımcıq qızarmış
- rəng
- konsistensiyası

63 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- forma
- xas olmayan konsistensiyası
- şəffaflıq
- görünüşü
- rəng

64 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- forma
- görünüşü
- konsistensiyası
- rəng
- yarımcıq bişmiş

65 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- aydın hiss olunan acılıq
- konsistensiyası
- forma
- görünüşü
- rəng

66 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- görünüşü
- konsistensiyası
- rəng
- forma
- kəskin turşluluq

67 Yarımfabrikatlardan olan nümunələr 4-8 ° C temperaturda neçə sutkadan çox olmamaq şərti ilə soyuducuda saxlanılır ?

- 3 sutka
- 2 sutka
- 6 sutka
- 5 sutka
- 1 sutka

68 Qənnadı məmulatlarından olan nümunələr 4-8 ° C temperaturda neçə sutkadan çox olmamaq şərti ilə soyuducuda saxlanılır ?

- 5 sutka
- 1 sutka
- 2 sutka
- 3 sutka
- 6 sutka

69 Kulinar məmulatlarından olan nümunələr 4-8 ° C temperaturda neçə sutkadan çox olmamaq şərti ilə soyuducuda saxlanılır ?

- 1 sutka
- 2 sutka
- 5 sutka
- 6 sutka
- 3 sutka

70 Öncədən götürülmüş nümunəni temperaturlu su hamamında isidilir ?

- 80-90° C
- 10-20° C
- 30-40° C
- 50-60° C
- 60-70° C

71 Öncədən götürülmüş nümunəni $50-60^{\circ}$ C temperaturlu su hamamında qızdırıldıqdan sonra neçə dərəcədə havada soyudulur ?

- 20° C-dək
- 70° C-dək
- 40° C-dək
- 10° C-dək
- 50° C-dək

72 Nəm məhsullardan olan nümunələr $4-8^{\circ}$ C temperaturda neçə sutkadan çox olmamaq şərti ilə soyuducuda saxlanılır ?

- 6 sutka
- 2 sutka
- 1 sutka
- 3 sutka
- 5 sutka

73 Cihazı neçə dəqiqədən artıq olmayıaraq qoşulmuş halda saxlamaq olar ?

- 20
- 17
- 5
- 7
- 8

74 Nəm məhsullardan olan nümunələr hansı temperaturda bir sutkadan çox olmamaq şərti ilə soyuducuda saxlanılır ?

- $24-35^{\circ}$ C
- $4-8^{\circ}$ C
- $14-18^{\circ}$ C
- $24-28^{\circ}$ C
- $15-20^{\circ}$ C

75 Analiz üçün istənilən üsulla hazırlanmış nümunə haraya yerləşdirilir ?

- cökəna
- tavaya
- nəlbəkiyə
- fujerə
- tixaclı bankaya

76 Təkrar qoşulmayı neçə dəqiqə fasılədən sonra icra etmək olar ?

- 8-10
- 3-5
- 28-40
- 28-30
- 18-20

77 Nə zaman əlavə olaraq 1 dəqiqərzində da xirdalanma davam etdirilir ?

- kütlə uyğun olmasa
- rəng uyğun olmasa
- nümunə qeyri bircins olarsa
- görünüşü uyğun olmasa
- qoxu uyğun olmasa

78 Yarımfabrikatlardan olan nümunələr hansı temperaturda bir sutkadan çox olmamaq şərti ilə soyuducuda saxlanılır ?

- 24-35 °C
- 4-8 °C
- 14-18 °C
- 24-28 °C
- 15-20 °C

79 Qənnadı məmulatlarından olan nümunələr hansı temperaturda bir sutkadan çox olmamaq şərti ilə soyuducuda saxlanılır ?

- 24-35 °C
- 4-8 °C
- 14-18 °C
- 24-28 °C
- 15-20 °C

80 Kulinar məmulatlarından olan nümunələr hansı temperaturda bir sutkadan çox olmamaq şərti ilə soyuducuda saxlanılır ?

- 14-18 °C
- 4-8 °C
- 24-35 °C
- 15-20 °C
- 24-28 °C

81 Hansı forma məmulatın diqqətsiz saxlanmasından xəbər verir ?

- kvadrat
- düz
- səlis
- dağılmış
- üçbucaq

82 Verilən məhsula xas olmayan iyəyi göstərir ?

- pis daşınma
- hazırlanma texnologiyasının pozulmasını
- pis qarışdırılma
- pis dizayn
- keyfiyyətsiz xammal

83 Məhsulun texnoloji emalı zamanı mürəkkəb kimyəvi çevrilmələrin təsiri altında formalaşan iyə hansı iyə aiddir ?

- yetkinləşməmiş iyə
- təbii cəlbedici iyə
- xammalın xassəsinə uyğun olan iyə
- buket iyə
- aromati iyə

84 ədviyyat iyə hansı iyə aiddir ?

- yetkinləşməmiş iy
- buket iyi
- aromati iy
- təbii cəlbedici iy
- xammalın xassəsinə uyğun olan iy

85 Meyvə iyi hansı iyə aiddir ?

- təbii cəlbedici iy
- aromat iyi
- yetkinləşməmiş iy
- buket iyi
- xammalın xassəsinə uyğun olan iy

86 Süd iyi hansı iyə aiddir ?

- yetkinləşməmiş iy
- aromati iy
- təbii cəlbedici iy
- xammalın xassəsinə uyğun olan iy
- buket iyi

87 Vanil iyi hansı iyə aiddir ?

- yetkinləşməmiş iy
- aromati iy
- təbii cəlbedici iy
- xammalın xassəsinə uyğun olan iy
- buket iyi

88 Məmulatın qidalanma üçün yararlı olması sualına nəyi təyin etməklə cavab vermək kifayətdir ?

- səthi
- forması
- elastikliyi
- iyini
- içliyi

89 Nəyin əmələ gəlməsi isə məhsulun xarab olmasına işarədir ?

- xas olmayan formanın əmələ gəlməsi
- xas olmayan rəngin əmələ gəlməsi
- xas olmayan görünüşün əmələ gəlməsi
- xas olmayan konsistensiyanın əmələ gəlməsi
- xas olmayan səthin əmələ gəlməsi

90 Reseptorlarının oyanması zamanı əmələ gələn hiss hansıdır ?

- temas
- eşitmə
- olfaktor
- çeynəmə
- görmə

91 Olfaktor nədir ?

- iy-qoxu
- konsistensiya
- quruluş

- forma
- rəng

92 Məhsula xas olmayan rəngin əmələ gəlməsi isə işarədir ?

- keyfiyyətsiz xammal
- pis dizayn
- pis daşınma
- məhsulun xarab olmasına
- pis qarışdırılma

93 Məmulatın dağılmış forması nədən xəbər verir ?

- keyfiyyətsiz xammal
- pis daşınma
- diqqətsiz saxlanmasından
- pis qarışdırılma
- pis dizayn

94 Məmulatın dağılmış forması nədən xəbər verir ?

- keyfiyyətsiz xammal
- pis daşınma
- diqqətsiz hazırlanmasından
- pis qarışdırılma
- pis dizayn

95 Barmaqların ucları ilə müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- həmcinsliyi
- iyi
- dadı
- rəngi
- plastikliyi

96 Barmaqların ucları ilə müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- həmcinsliyi
- iyi
- dadı
- rəngi
- möhkəmliyi

97 Barmaqların ucları ilə müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- həmcinsliyi
- iyi
- dadı
- rəngi
- elastikliyi

98 Məhsulun köpüyəbənzər olması konsistensianın hansı xassəsini ifadə edir ?

- hiss orqanlarının köməyi ilə müəyyən edilən
- vizual müəyyən edilən
- mexaniki xüsusiyyətlərini
- həmcinslik dərəcəsini
- aqreqat halının xarakteristikasını

99 Məhsulun amorf halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

- hiss orqanlarının köməyi ilə müəyyən edilən
- vizual müəyyən edilən
- mexaniki xüsusiyyətlərini
- həmcinslik dərəcəsini
- aqreqat halının xarakteristikasını

100 Ağız boşluğununda müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- forma
- iyi
- kövrəklik
- rəngi
- plastikliyi

101 Məhsulun maye halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

- hiss orqanlarının köməyi ilə müəyyən edilən
- vizual müəyyən edilən
- mexaniki xüsusiyyətlərini
- həmcinslik dərəcəsini
- aqreqat halının xarakteristikasını

102 Verilən məhsula xas olmayan iy nəyi göstərir ?

- keyfiyyətsiz xammal
- pis qarışdırılma
- saxlanma zamanı xarab olma
- pis daşınma
- pis dizayn

103 Məhsulun bərk halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

- hiss orqanlarının köməyi ilə müəyyən edilən
- vizual müəyyən edilən
- mexaniki xüsusiyyətlərini
- həmcinslik dərəcəsini
- aqreqat halının xarakteristikasını

104 Hansı göstərici məhsulun aqreqat halının (maye, bərk) xarakteristikasını ifadə edir ?

- ölçülər
- konsistensiya
- rəng
- iy
- forma

105 Məhsulun pambıqabənzər halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

- hiss orqanlarının köməyi ilə müəyyən edilən
- vizual müəyyən edilən
- mexaniki xüsusiyyətlərini
- həmcinslik dərəcəsini
- aqreqat halının xarakteristikasını

106 Məhsulun kəsmiyəoxşar halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

- hiss orqanlarının köməyi ilə müəyyən edilən

- vizual müəyyən edilən
- mexaniki xüsusiyyətlərini
- həmcinslik dərəcəsini
- aqreqat halının xarakteristikasını

107 Məhsulun mayeyəbənzər olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

- hiss orqanlarının köməyi ilə müəyyən edilən
- vizual müəyyən edilən
- mexaniki xüsusiyyətlərini
- həmcinslik dərəcəsini
- aqreqat halının xarakteristikasını

108 Ağız boşluğunda müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- forma
- iyi
- həmcinslilik
- rəngi
- plastikliyi

109 Ağız boşluğunda müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- forma
- iyi
- xirdalanma
- rəngi
- plastikliyi

110 Məhsulun kövrək olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

- həmcinslik dərəcəsini
- mexaniki xüsusiyyətlərini
- vizual müəyyən edilən
- aqreqat halının xarakteristikasını
- hiss orqanlarının köməyi ilə müəyyən edilən

111 Ağız boşluğunda müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- forma
- rəngi
- şirəlilik
- iyi
- plastikliyi

112 Məhsulun elastik olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

- hiss orqanlarının köməyi ilə müəyyən edilən
- həmcinslik dərəcəsini
- mexaniki xüsusiyyətlərini
- vizual müəyyən edilən
- aqreqat halının xarakteristikasını

113 Məhsulun plastik olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

- vizual müəyyən edilən
- həmcinslik dərəcəsini
- mexaniki xüsusiyyətlərini
- hiss orqanlarının köməyi ilə müəyyən edilən

- aqreqat halının xarakteristikasını

114 Məhsulun kəsmiyəoxşar halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

- mexaniki xüsusiyyətlərini
 həmcinslik dərəcəsini
 hiss orqanlarının köməyi ilə müəyyən edilən
 aqreqat halının xarakteristikasını
 vizual müəyyən edilən

115 Hansı temperaturda duzlu dadın hiss olunması çətinləşir ?

- 35° C-dən aşağı
 55° C-dən aşağı
 15° C-dən aşağı
 25° C-dən aşağı
 45° C-dən aşağı

116 Aşağıdakılardan hansı dadın keyfiyyət göstəricisidir ?

- forma
 rəngi
 duzlu
 iyi
 davamlılıq

117 Hansı hiss ağız boşluğunda dərtılma (büzüşmə) zamanı onun üst hissəsində emələ gələn təəssüratdır ?

- forma
 rəngi
 şirəlilik
 iyi
 davamlılıq

118 Hansı məhsulun lifləri çeynəmə zamanı müqavimət göstərir ?

- süd
 tərəvəz
 kobud lifli ət
 çörək
 un

119 Aşağıdakılardan hansı dadın keyfiyyət göstəricisidir ?

- davamlılıq
 şirin
 rəngi
 iyi
 forma

120 Məhsul hissəciklərinin dilin üst hissəsində və ağız boşluğunda paylanması zamanı əmələ gələn təəssüratdır ?

- şirəlilik
 rəngi
 forma
 həmcinslilik
 iyi

121 Hansı hiss məhsulun çeynənməsi zamanı göstərdiyi müqavimətlə təyin edilir ?

- forma
- rəngi
- şirəlilik
- iyi
- ovulma

122 Çeynəmə zamanı ayrılan şirənin miqdarına əsaslanan hisdir necə adlanır ?

- forma
- rəngi
- şirəlilik
- iyi
- plastikliyi

123 Ağız boşluğununda müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- davamlılıq
- rəngi
- plastikliyi
- forma
- iyi

124 Ovulma hansı məmulatlara xasdır ?

- kolbasa
- süd
- xəmir
- ət
- tərəvəz

125 Hansı temperaturda acı dad təəssüratı nisbətən azalır ?

- 76° C-dən yüksək
- 16° C-dən yüksək
- 36° C-dən yüksək
- 6° C-dən yüksək
- 26° C-dən yüksək

126 Kövrəklik hansı məmulatlara xasdır ?

- süd
- xəmir
- ət
- tərəvəz
- kolbasa

127 Hansı hiss məhsulun çeynənməsi zamanı göstərdiyi müqavimətlə təyin edilir ?

- kövrəklik
- şirəlilik
- rəngi
- iyi
- forma

128 Dequstasiya üçün havanın optimal temperaturu neçə hesab olunur ?

- 40°C

- 0°C
- 10°C
- 20°C
- 30°C

129 Hansı temperaturda turş dad təəssüratı nisbətən azalır?

- 26°C-dən
- 16°C-dən
- 6°C-dən
- 36°C-dən
- 76°C-dən

130 Hansı temperaturda Dilin üst hissəsinin dad sinirlərinin hissiyatı qəflətən azalır?

- 37°C-dək isinməsi
- 15°C-dək isinməsi
- 45°C-dək isinməsi
- 25°C-dək isinməsi
- 35°C-dək isinməsi

131 Hansı temperaturda Dilin üst hissəsinin dad sinirlərinin hissiyatı qəflətən azalır?

- 7°C-dək soyuması
- 0°C-dək soyuması
- 4°C-dək soyuması
- 5°C-dək soyuması
- 6°C-dək soyuması

132 Aşağıdakılardan hansı dadın kəmiyyət göstəricisidir?

- forma
- rəngi
- dadın intensivliyi
- iyi
- davamlılıq

133 Aşağıdakılardan hansı dadın keyfiyyət göstəricisidir?

- acı
- rəngi
- forma
- davamlılıq
- iyi

134 Aşağıdakılardan hansı dadın keyfiyyət göstəricisidir?

- turş
- rəngi
- forma
- davamlılıq
- iyi

135 Yarımfabrikatların analizini onların qiymət siyahılarna uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir?

- bioloji
- kimya
- fizika

- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

136 Xammalın analizini onların qiymət siyahılarına uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

137 Yarımfabrikatların analizini onların DÜİST-nə uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

138 Xammalın analizini onların DÜİST-nə uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

139 İstehsalçı fabriklərdə, yemekxanalarda, böyük restoranlarda, və qidalanma kombinatlarında hansı laboratoriylar təşkil edilir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

140 İctimai qidalanma müəssisələri tərəfindən buraxılan məhsulun keyfiyyətinə gündəlik nəzarəti hansı laboratoriyları həyata keçirir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

141 Xammalın analizini onların standartına uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

142 Hazır məmulatın analizini onların qiymət siyahılarına uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir ?

- bioloji

- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

143 Hazır məmulatın analizini onların DÜİST-nə uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

144 Hazır məmulatın analizini onların reseptlərinə uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

145 Yarımfabrikatların analizini onların reseptlərinə uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

146 Xammalın analizini onların reseptlərinə uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

147 Hazır məmulatın analizini onların standartına uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

148 Yarımfabrikatların analizini onların standartına uyğun olaraq aparılması hansı laboratoriyalarda həyata keçirilir ?

- bioloji
- kimya
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- tibbi

149 İctimai qidalanma müəssisələri tərəfindən buraxılan məhsulun keyfiyyətinə gündəlik nəzarəti hansı laboratoriyaları həyata keçirir ?

- fizika
- kimya
- tibbi
- bioloji
- texnoloji qida

150 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- kulinar məmulatların qidalılıq dəyərini artırın zülal preparatlarının yoxlanması
- reseptin sanitar rejiminin pozulması
- daxil olan xammala nəzarət

151 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- qidada yağın miqdarının təyin edilməsi
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- reseptin sanitar rejiminin pozulması

152 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları müəssisələrə tez-tez baş çəkərək nəyi müəyyən edir ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- reseptin sanitar rejiminin pozulması
- idarə sənədlərinə nəzarət

153 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- qidada karbohidratların miqdarının təyin edilməsi
- reseptin sanitar rejiminin pozulması

154 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- reseptin sanitar rejiminin pozulması
- qidada zülalın miqdarının təyin edilməsi

155 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- reseptin sanitar rejiminin pozulması
- işçi kütlələrinin müxtəlif kontingentləri üçün qida rasionunun enerji dəyərinin işçi kütlələrinin müxtəlif kontingentləri üçün qida rasionunun enerji dəyərinin təyin edilməsi

156 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları müəssisələrə tez-tez baş çəkərək nəyi müəyyən edir ?

- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- qidanın hazırlanmasının texnoloji rejiminin pozulması
- idarə sənədlərinə nəzarət
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər

157 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyani da icra edir ?

- hazır məhsul çıxımını yoxlayır
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- hər partiyada buraxılan hazır məhsula nəzarət
- idarə sənədlərinə nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət

158 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyani da icra edir ?

- yarımfabrikat çıxımını yoxlayır
- idarə sənədlərinə nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- hər partiyada buraxılan hazır məhsula nəzarət

159 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyani da icra edir ?

- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət
- müəssisələrdə texnoloji prosesin düzgün təşkilini izləməklə yeni kulinar məmulatların növlərinin istehsalını tətbiq edir
- idarə sənədlərinə nəzarət
- hər partiyada buraxılan hazır məhsula nəzarət

160 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları müəssisələrə tez-tez baş çəkərək nəyi müəyyən edir ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- reseptin texnoloji rejiminin pozulması
- idarə sənədlərinə nəzarət

161 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları müəssisələrə tez-tez baş çəkərək nəyi müəyyən edir ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- qidanın hazırlanmasının sanitar rejiminin pozulması
- idarə sənədlərinə nəzarət

162 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- xörəklərin qidalılıq dəyərini artırın vitamin yoxlanması
- reseptin sanitar rejiminin pozulması

163 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- reseptin sanitar rejiminin pozulması

164 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- reseptin sanitar rejiminin pozulması
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- ictimai qidalanma müəssisələrində inventarların yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

165 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- reseptin sanitar rejiminin pozulması
- ictimai qidalanma müəssisələrində avadanlıqların yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

166 Texnoloji və elcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- konferensiyaların keçirilməsində iştirak etmək

167 Sanitar-texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- reseptin sanitar rejiminin pozulması
- xörəklərin qidalılıq dəyərini artırın zülal preparatlarının yoxlanması

168 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyani da icra edir ?

- isti emal zamanı itkiləri yoxlayır
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- hər partiyada buraxılan hazır məhsula nəzarət
- idarə sənədlərinə nəzarət

169 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyani da icra edir ?

- tullantıların miqdarını yoxlayır
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- hər partiyada buraxılan hazır məhsula nəzarət
- idarə sənədlərinə nəzarət

170 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyani da icra edir ?

- idarə sənədlərinə nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan hazır məhsula nəzarət

171 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- daxil olan xammala nəzarət
- konferensiyaların keçirilməsini təşkil etmək
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət

172 -texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- kulinar məmulatların qidalılıq dəyərini artırın vitamin yoxlanması
- reseptin sanitar rejiminin pozulması

173 Hansı həkimlər qida məhsulların keyfiyyətinə nəzarət edirlər?

- stomatoloq həkimlər
- sanitar həkimlər
- terapevt həkimlər
- oftalmoloq həkimlər
- travmoloq həkimlər

174 Hansı həkimlərə maneəsiz olaraq ictimai qidalanma müəssisələrinə şəhadətnamənin təqdimatı zamanı baş çəkmək imkanı verilir ?

- stomatoloq həkimlər
- sanitar həkimlər
- terapevt həkimlər
- oftalmoloq həkimlər
- travmoloq həkimlər

175 Hansı həkimlər hazır qidanın gigiyenik analizi üçün nümunə götürülməsini həyata keçirir ?

- stomatoloq həkimlər
- sanitar həkimlər
- terapevt həkimlər
- oftalmoloq həkimlər
- travmoloq həkimlər

176 Hansı həkimlər hazır qidanın laborator analizi üçün nümunə götürülməsini həyata keçirir ?

- stomatoloq həkimlər
- sanitar həkimlər
- terapevt həkimlər
- oftalmoloq həkimlər
- travmoloq həkimlər

177 Hansı həkimlər məhsulun laborator analizi üçün nümunə götürülməsini həyata keçirir ?

- stomatoloq həkimlər
- sanitar həkimlər

- terapevt həkimlər
- oftalmoloq həkimlər
- travmoloq həkimlər

178 Sanitar-gigiyenik qaydalara və normalara riayət etmək üçün dövlət tərəfindən qida məhsullarının realizasiyası vaxtı hansı nəzarət həyata keçirilir ?

- texnoloji nəzarət
- mexaniki nəzarət
- sanitar nəzarəti
- kimyəvi nəzarət
- hüquqi nəzarət

179 Hansı həkimlər qida məhsullarının daşınmasına nəzarət edirlər?

- stomatoloq həkimlər
- sanitar həkimlər
- terapevt həkimlər
- oftalmoloq həkimlər
- travmoloq həkimlər

180 Sanitar-gigiyenik qaydalara və normalara riayət etmək üçün dövlət tərəfindən məhsulların daşınması vaxtı hansı nəzarət həyata keçirilir ?

- texnoloji nəzarət
- mexaniki nəzarət
- sanitar nəzarəti
- kimyəvi nəzarət
- hüquqi nəzarət

181 Sanitar-gigiyenik qaydalara və normalara riayət etmək üçün dövlət tərəfindən məhsulların saxlanması vaxtı hansı nəzarət həyata keçirilir ?

- texnoloji nəzarət
- mexaniki nəzarət
- sanitar nəzarəti
- kimyəvi nəzarət
- hüquqi nəzarət

182 Hansı həkimlər qida məhsullarının qida məhsullarının realizasiyasına nəzarət edirlər?

- stomatoloq həkimlər
- sanitar həkimlər
- terapevt həkimlər
- oftalmoloq həkimlər
- travmoloq həkimlər

183 Hansı laboratoriyalar qida laboratoriyalarının laboratoriya işinin təşkilatıyla bağlı materialların analizi üzrə elmi işi keçirir?

- sınaq laboratoriyaları
- yardımçı laboratoriyalar
- tibbi laboratoriyalar
- mərkəzi laboratoriyalar
- araştırma laboratoriyaları

184 Sanitar-gigiyenik qaydalara və normalara riayət etmək üçün dövlət tərəfindən İstehsal vaxtı hansı nəzarət həyata keçirilir ?

- texnoloji nəzarət
- mexaniki nəzarət
- sanitər nəzarəti
- kimyəvi nəzarət
- hüquqi nəzarət

185 Hansı laboratoriyalar qida laboratoriyalarının laboratoriya işçilərinin ixtisasının artırılması üzrə işi aparırlar ?

- sınaq laboratoriyaları
- yardımçı laboratoriyalar
- tibbi laboratoriyalar
- mərkəzi laboratoriyalar
- araşdırma laboratoriyaları

186 Hansı həkimlər qida məhsullarının saxlanılmasına nəzarət edirlər?

- stomatoloq həkimlər
- sanitər həkimlər
- terapevt həkimlər
- oftalmoloq həkimlər
- travmoloq həkimlər

187 Hansı həkimlər qidalanma müəssisələrində aşkar edilmiş nöqsanı aradan qaldırmaq üçün göstərişlər verir?

- stomatoloq həkimlər
- sanitər həkimlər
- terapevt həkimlər
- oftalmoloq həkimlər
- travmoloq həkimlər

188 Hansı həkimlər məhsulun gigiyenik analizi üçün nümunə götürülməsini həyata keçirir ?

- sanitər həkimlər
- travmoloq həkimlər
- stomatoloq həkimlər
- oftalmoloq həkimlər
- terapevt həkimlər

189 Yarımfabrikatların analizlərinin nəticəsi harada yazılır ?

- talonda
- menyuda
- jurnallarda
- preyskuratda
- resepturada

190 Laboratoriyanın hər bir işçi cihazların göstəricilərini haraya yazır ?

- reseptura
- iş dəftəri
- talon
- menyu
- bloknot

191 Laboratoriyanın hər bir işçi bütün hesablamaların nəticələrini haraya yazır ?

- menyu

- talon
- reseptura
- iş dəftəri
- bloknot

192 Laboratoriyanın hər bir işçişi bütün ölçmə nəticələrini haraya yazır ?

- iş dəftəri
- menyu
- talon
- bloknot
- reseptura

193 . Laboratoriyanın hər bir işçişi analizlərin aparılma tarixini haraya yazır ?

- iş dəftəri
- menyu
- bloknot
- reseptura
- talon

194 Laboratoriyanın hər bir işcisiində mütləq nə olur ?

- reseptura
- iş dəftəri
- talon
- menyu
- bloknot

195 Ədədi ərzaqların ayrı-ayrı növlərinin çəkisinə nəzarətin nəticəsi harada yazılır ?

- jurnallarda
- resepturada
- preyskurantda
- talonda
- menyuda

196 Laboratoriyanın hər bir işçişi titrləmənin bütün ölçülmüş həcmələrini haraya yazır ?

- talon
- menyu
- bloknot
- iş dəftəri
- reseptura

197 Laboratoriyanın hər bir işçişi refraktometrin göstəricilərini haraya yazır ?

- reseptura
- menyu
- bloknot
- iş dəftəri
- talon

198 Maqnitlərdən ayrılmış metalin çəkisi harada yazılır ?

- talonda
- preyskurantda
- resepturada
- jurnallarda

menyuda

199 Hazır məhsulların analizlərinin nəticəsi harada yazılır ?

- jurnallarda
- resepturada
- talonda
- preyskurantda
- menyuda

200 Xammala nəzarətin nəticəsi harada yazılır ?

- talonda
- resepturada
- jurnallarda
- menyuda
- preyskurantda

201 Bütün aparılan analizlərin nəticəsi və laboratoriyanın başqa işləri harada qeyd olunur ?

- talonda
- resepturada
- jurnallarda
- menyuda
- preyskurantda

202 Əgər istehsalatda sex laboratoriyası yoxdursa, onun işini kim yerinə yetirir ?

- tibbi laboratoriylar
- mərkəzi laboratoriylar
- sınaq laboratoriyları
- araştırma laboratoriyları
- yardımçı laboratoriylar

203 Sex anbarlarına kənar əşyaların düşməsinin qarşısını almaq üçün yerinə yetirilən göstərişə sistematik nəzarəti kim həyata keçirir ?

- tibbi laboratoriylar
- mərkəzi laboratoriylar
- sex laboratoriyları
- araştırma laboratoriyları
- yardımçı laboratoriylar

204 İstehsalatlara kənar əşyaların düşməsinin qarşısını almaq üçün yerinə yetirilən göstərişə sistematik nəzarəti kim həyata keçirir ?

- yardımçı laboratoriylar
- tibbi laboratoriylar
- sex laboratoriyları
- mərkəzi laboratoriylar
- araştırma laboratoriyları

205 Sexdə hər partianın analiz verməsinə nəzarəti kim həyata keçirir

- sex laboratoriyları
- mərkəzi laboratoriylar
- tibbi laboratoriylar
- yardımçı laboratoriylar
- araştırma laboratoriyları

206 Sexin istehsal etdiyi yarımfabrikatların keyfiyyətinə nəzarəti kim həyata keçirir ?

- sex laboratoriyaları
- araştırma laboratoriyaları
- mərkəzi laboratoriyalar
- tibbi laboratoriyalar
- yardımçı laboratoriyalar

207 Laboratoriyanın hər bir işçisi aparılmış ölçmələrin temperaturlarını haraya yazır ?

- reseptura
- talon
- menyu
- bloknot
- iş dəftəri

208 Laboratoriyanın hər bir işçisi fotoelektrokolorimetrin göstəricilərini haraya yazır ?

- reseptura
- talon
- menyu
- bloknot
- iş dəftəri

209 Kokteyllərdə yağın yol verilən kənara çıxma miqdarı nə qədərdir ?

- ±23%
- ±10%
- ±20%
- ±30%
- ±40%

210 Paralel təyin edicilər arasında uyğunsuzluq nə qədər ola bilər ?

- 0.25 % çox olmayıraq
- 0.9 % çox olmayıraq
- 0.7 % çox olmayıraq
- 0.5 % çox olmayıraq
- 0.15 % çox olmayıraq

211 $X = 5a/m^2 \cdot P/100$ düsturunda 100 nəyi ifadə edir ?

- nəticənin %-dən qrama keçirilməəmsalı
- kərə yağı ölçütüsünün bölgülərinin hesablama əmsalı
- tədqiq olunan xörəyin (məməlatın) kütləsi
- nümunənin kütləsi
- yağı ölçücündə ayrılan yağı dolu olan xırda bölgülərin sayı

212 $X = a \cdot 0,01133 P/m$ düsturunda a nəyi ifadə edir ?

- nəticənin %-dən qrama keçirilməəmsalı
- kərə yağı ölçütüsünün bölgülərinin hesablama əmsalı
- tədqiq olunan xörəyin (məməlatın) kütləsi
- nümunənin kütləsi
- yağı ölçücündə ayrılan yağı dolu olan xırda bölgülərin sayı

213 Aşağıdakı düstürlə nə təyin edilir ? $X = a \cdot 0,01133 P/m$

- xörək porsiyasında

- xörək porsiyasında yağın miqdarı(süd yağ ölçücü üçün)
- xörək porsiyasında duzun miqdari
- xörək porsiyasında zülalın miqdari
- xörək porsiyasında sirkənin miqdari

214 Yağlılığın təyini zamanı birinci xörəklərdən nə qram nümunə götürülür ?

- 10-13
- 5-6
- 2-4
- 1-3
- 5-7

215 Yağlılığın təyini zamanı xamalı sousdan nə qram nümunə götürülür ?

- 20
- 8
- 2
- 7
- 15

216 Kərə yağı ölçicülərində iki bölmənin həcmi 5 qram məhsulun çəkilməsi zamanı neçə faiz yağı təşkil edir ?

- 6 %
- 1 %
- 2 %
- 3 %
- 5 %

217 Uşaq qidalanması üçün olan quru məhsullarda yağlar hansı metodla təyin edilir ?

- Lüis
- Keldal
- Maksvel
- Bertran
- Herber

218 Unlu qənnadı məmulatlarda yağlar hansı metodla təyin edilir ?

- Lüis
- Keldal
- Maksvel
- Bertran
- Herber

219 Kulinar məmulatlarında yağlar hansı metodla təyin edilir ?

- Lüis
- Keldal
- Maksvel
- Bertran
- Herber

220 $X = 5a/m \cdot P/100$ düsturunda 2 nöyi ifadə edir ?

- nəticənin %-dən qrama keçirilməəmsalı
- kərə yağı ölçüsünün bölgülərinin hesablama əmsalı
- tədqiq olunan xörəyin (məmulatın) kütləsi

- nümunənin kütləsi
- yağı ölçücüdə ayrılan yağı dolu olan xırda bölgülərin sayı

221 $X = a \cdot 0,01133 P/m$ düsturunda m nəyi ifadə edir ?

- nəticənin %-dən qrama keçirilməəmsali
- kərə yağı ölçücüsünün bölgülərinin hesablama əmsali
- tədqiq olunan xörəyin (məməlatın) kütləsi
- nümunənin kütləsi
- yağı ölçücüdə ayrılan yağı dolu olan xırda bölgülərin sayı

222 $X = a \cdot 0,01133 P/m$ düsturunda P nəyi ifadə edir ?

- nəticənin %-dən qrama keçirilməəmsali
- kərə yağı ölçücüsünün bölgülərinin hesablama əmsali
- tədqiq olunan xörəyin (məməlatın) kütləsi
- nümunənin kütləsi
- yağı ölçücüdə ayrılan yağı dolu olan xırda bölgülərin sayı

223 Herber metodu ilə yağların təyini nəyəəsaslanır ?

- zülalların parçalanmasına
- fermentlərin parçalanmasına
- karbohidratların parçalanmasına
- efirlərin parçalanmasına
- turşuların parçalanmasına

224 Yağlılığın təyini zamanı qırmızı və ağ sousdan nə qram nümunə götürülür ?

- 20
- 8
- 5
- 7
- 15

225 Pəhriz qidalanması üçün olan quru məhsullarda yağlar hansı metodla təyin edilir ?

- Lüis
- Keldal
- Maksvel
- Bertran
- Herber

226 Yağlılığın təyini zamanı şirin xörəklərdən nə qram nümunə götürülür ?

- 20
- 8
- 5
- 7
- 15

227 Yağlılığın təyini zamanı ikinci xörəklərdən nə qram nümunə götürülür ?

- 2-4
- 5-6
- 5-7
- 10-13
- 3-5

228 Herber metodu ilə yağların təyini zamanı əsasən hansı reaktivlərdən istifadə olunur ? 1-etil spirti,2-sulfid turşusu ,3- xlorid turşusu,4-sulfat turşusu,5-dietil efiri,6-benzol,7-izoamil spirti

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

229 Təyin edilmə ölçüsünə və dərəcələrinə görə fərqlənən süd və hansı yağın ölçütürərində aparılır ?

- qarğıdalı yağı
- kərə yağı
- zeytun yağı
- günəbaxan yağı
- quyruq yağı

230 Aşağıdakı düstürlə nə təyin edilir ? $X = 5a/m \cdot P/100$

- xörək porsiyasında duzun miqdarı
- xörək porsiyasında zülalın miqdarı
- xörək porsiyasında sirkənin miqdarı
- xörək porsiyasında
- xörək porsiyasında yağın miqdarı(kərə yağ ölçütü üçün)

231 Döyməətdən et yarımfabrikatları fiziki-kimyəvi müayinə edilən zaman çəkisi 50 q-dan artıq olan məmulatdan nə qədər götürülür ?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

232 Kub, tırşəkilli et tikələri, mal cəmdəyinin yumşaq can eti, bel, arxa çanaq, qurşaq hissələrindən 3-4 sm uzunluğunda olan

- raqu
- qulyaş
- azu
- antrekot
- qızartma

233 Oval-uzunvari, 1,5-2 sm qalınlığında cəmdəyin bel, qurşaq hissələrindən götürülüb hazırlanan hissə necə adlanır ?

- raqu
- qulyaş
- azu
- antrekot
- qızartma

234 Döyməətdən et yarımfabrikatları laboratoriya tədqiqi üçün Nümunə A -dan nə qədər götürülür ?

- 9 q-lıq 2 çəkidə
- 4 q-lıq 2 çəkidə
- 2 q-lıq 2 çəkidə
- 1 q-lıq 2 çəkidə
- 25 q-lıq 1 çəkidə

235 Döymətdən ət yarımfabrikatları fiziki-kimyəvi müayinə edilən zaman çəkisi 50 q olan məmulatdan nə qədər götürülür ?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

236 Urvası təmizlənmiş döymətdən ət yarımfabrikatından hazırlanan nümunə hansı göstəricilərin təyinində istifadə olunur ?

- şışmə qabiliyyəti
- çörəyin
- yağın
- nəmlik
- konsistensiya

237 Döymətdən (kotlet kütləsindən) ət yarımfabrikatları müayinə edilərkən çəkisi 50 q olan məmulatlardan nə qədər götürülür ?

- 10 ədəddən az olmayıaraq
- 15 ədəddən az olmayıaraq
- 20 ədəddən az olmayıaraq
- 5 ədəddən az olmayıaraq
- 18 ədəddən az olmayıaraq

238 Döymətdən (kotlet kütləsindən) ət yarımfabrikatları müayinə edilərkən nə qədər ət yarımfabrikati götürülür ?

- 8-9 ədəd
- 3-5 ədəd
- 6-7 ədəd
- 1-2 ədəd
- 2-3 ədəd

239 Döymətdən ət yarımfabrikatları laboratoriya tədqiqi üçün Nümunə A -dan nə qədər götürülür ?

- 9 q-lıq 2 çəkidə
- 4 q-lıq 2 çəkidə
- 2 q-lıq 2 çəkidə
- 1 q-lıq 2 çəkidə
- 5 q-lıq 2 çəkidə

240 Müxtəlif yaşılardən götürülmüş yarımfabrikatın ümumi miqdarının nə qədəri çekilməlidir ?

- 5%-ə
- 2%-ə
- 6%-ə
- 12%-ə
- 3%-ə

241 Urvalanmış təbii ət yarımfabrikatları müayinə edilərkən qiymənin eynicinsiliyini təyin etmək üçün paylıq nümunələr neçə hissəyə ayrıılır ?

- 6
- 4
- 3
- 2

242 Urvası təmizlənmiş döyməətdən ət yarımfabrikatından hazırlanan nümunə hansı göstəricilərin təyinində istifadə olunur ?

- şışmə qabiliyyəti
- turşuluğun
- yağın
- nəmlik
- konsistensiya

243 Urvası təmizlənməmiş döyməətdən ət yarımfabrikatından hazırlanan nümunə hansı göstəricilərin təyinində istifadə olunur ?

- şışmə qabiliyyəti
- turşuluğun
- yağın
- nəmlik
- konsistensiya

244 Urvası təmizlənməmiş döyməətdən ət yarımfabrikatından hazırlanan nümunə hansı göstəricilərin təyinində istifadə olunur ?

- şışmə qabiliyyəti
- turşuluğun
- yağın
- düzün
- konsistensiya

245 Döyməətdən ət yarımfabrikatları laboratoriya tədqiqi üçün neçə hissəyə bölünür ?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

246 Döyməətdən (kotlet kütləsindən) ət yarımfabrikatları müayinə edilərkən çəkisi 50 q-dan artıq olan məmulatlardan nə qədər götürülür ?

- 10 ədəddən az olmayıaraq
- 15 ədəddən az olmayıaraq
- 20 ədəddən az olmayıaraq
- 5 ədəddən az olmayıaraq
- 18 ədəddən az olmayıaraq

247 ət qiyməsindən yarımfabrikatlar müayinə edilərkən, bu yarımfabrikatlardan nümunə yesiyin müxtəlif yerlərindən nə qədər götürülür ?

- 200 q
- 300 q
- 400 q
- 700 q
- 100 q

248 Təbii ət yarımfabrikatlarından hər partiya yesikdən nə qədər nümunə götürülür ?

- 30%-dən az olmamaqla
- 20%-dən az olmamaqla

- 50%-dən az olmamaqla
- 40%-dən az olmamaqla
- 10%-dən az olmamaqla

249 Ət yarımfabrikatları növlərinə görə neçə yerə bölünür ?

- 8
- 6
- 5
- 7
- 9

250 Təbii ət yarımfabrikatlarından nümunə götürüldükdə çəkilmə hansı dəqiqliyi ilə texniki tərəzidə aparılır ?

- 6 q
- 3 q
- 2 q
- 7 q
- 5 q

251 Qulyaş üçün ət tikələri hansı çəkidə olur ?

- 60-70 q
- 20-30 q
- 30-40 q
- 40-50 q
- 50-60 q

252 Antrekot hansı qalınlığında hazırlanır ?

- 6,5-8 sm
- 2,5-5 sm
- 5,5-7 sm
- 0,5-1 sm
- 1,5-2 sm

253 Azu tikələri hansı uzunluğunda olur ?

- 8-9 sm
- 13-14 sm
- 3-4 sm
- 5-6 sm
- 7-8 sm

254 Mal ətindən tikəşəkilli, sümüksüz, 20-30 q çəkidə olub və yağılılığı isə 20%-dən çox olmayan hissə necə adlanır ?

- azu
- antrekot
- raqu
- qızartma
- qulyaş

255 90 q çəkidə toyuq cəmdəyinin file hissəsindən hazırlanan ət yarımfabrikatı necə adlanır ?

- suxarıda beyin
- romşteks
- döymə kotlet
- şnitsel

toyuq ətindən döymə kotlet

256 115 q çəkidə təbii ət yarımfabrikatının hazırlanlığı və bir tərəfi itiuclu, digər tərəfi oval olan ət yarımfabrikatı necə adlanır ?

- suxarıda beyin
- romşteks
- döymə kotlet
- şnitsel
- toyuq ətindən döymə kotlet

257 Konsistensiyasına görə elastiki urvalanmış ət yarımfabrikatlarının neçə çeşidləri vardır ?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

258 Urvalanmış ət yarımfabrikatında suxarı qatının qalınlığı olmalıdır ?

- 12 mm
- 4 mm
- 5 mm
- 7 mm
- 2 mm

259 115 q çəkidə təbii ət yarımfabrikatının hazırlanlığı və hər iki tərəfi itiuclu olan ət yarımfabrikatı necə adlanır ?

- suxarıda beyin
- romşteks
- döymə kotlet
- şnitsel
- toyuq ətindən döymə kotlet

260 Qulyaş üçün ət tikələri hansı yağlılıqda olur ?

- 10%-dən artıq olmayıaraq
- 20%-dən artıq olmayıaraq
- 50%-dən artıq olmayıaraq
- 40%-dən artıq olmayıaraq
- 30%-dən artıq olmayıaraq

261 Mal cəmdəyinin bel və qurşaq hissəsindən götürülüb hazırlanan yumşaq ət tikəsi necə adlanır ?

- suxarıda beyin
- döymə kotlet
- şnitsel
- toyuq ətindən döymə kotlet
- romşteks

262 Raqu üçün çəkilib büküləni qoyun 1 əti nə qədər olur ?

- 800, 900 q
- 500, 700 q
- 100, 300 q
- 600, 700 q
- 500-1000 q

263 Raqu doğranmış sümüklü et tikələrindən hansı çəkidə hazırlanır?

- 40 q
- 10 q
- 90 q
- 50 q
- 20 q

264 Qızartma üçün et tikələri hansı yağlılıqda olur?

- 50%-dən artıq olmayaraq
- 30%-dən artıq olmayaraq
- 10%-dən artıq olmayaraq
- 40%-dən artıq olmayaraq
- 20%-dən artıq olmayaraq

265 Urvalanmış təbii et yarımfabrikatında hər payında nə qədər urva olur?

- 30 q
- 50 q
- 15 q
- 25 q
- 6 q

266 Urvalanmış təbii et yarımfabrikatında hər payında nə qədər yumurta olur?

- 25 q
- 15 q
- 30 q
- 50 q
- 4 q

267. Urvalanmış təbii et yarımfabrikatında hər payın çəkisi nə qədər olur?

- 250 q
- 25 q
- 125 q
- 15 q
- 300 q

268 Doğranmış sümüklü et tikələrindən 40 q çəkidə hazırlanıb çəkilib büküləni 200, 500 q, qoyun ətindən isə 500-1000 q çəkidə olun olmayan hissə necə adlanır?

- raqu
- azu
- qulyaş
- qızartma
- antrekot

269 Kubşəkilli, 20-30 q et tikələri cəmdəyin kürək hissəsindən hazırlanıb və yağlılığı 10%-dən artıq olmayan hissə necə adlanır?

- raqu
- qızartma
- antrekot
- azu
- qulyaş

270 Raqu üçün çəkilib büküləni mal eti nə qədər olur?

- 600, 700 q
- 100, 300 q
- 500, 700 q
- 800, 900 q
- 200, 500 q

271 Normativ-texniki sənədlərin keyfiyyəti, məhsul istehsalında istifadə olunan alət və avadanlığın keyfiyyəti, xammal və yardımçı malların keyfiyyəti və istehsal texnologiyası rejiminə riayət edilməsi hansı amillərə aiddir ?

- metroloji amillər
- ekoloji amillər
- keyfiyyətinin formallaşmasına təsir edən amillər
- keyfiyyəti qoruyub saxlayan amillər
- texnoloji amillər

272 Qida mallarının keyfiyyətinə təsir edən amillər neçə qrupa bölünür?

- 5
- 7
- 4
- 2
- 9

273 Hansı metodda informasiyanın toplanması şifahi sorğu vasitəsilə və ya əhali arasında anketlərin yayılması ilə, həmçinin konfransların, sərgilərin və s. təşkili yolu ilə həyata keçirilir, əldə olunan informasiya ümumiləşdirilir və riyazi üsulla işlənir ?

- sosioloji metodda
- hesabat metodu
- qeydiyyat metodu
- ölçmə metodu
- orqanoleptiki metodla

274 Hansı metodda alınan nəticələrin dəqiqliyi və düzgünlüyü bu işi yerinə yetirən şəxsin peşə hazırlığından və vərdişlərindən, eləcə də xüsusi texniki vasitələrdən istifadə etmək imkanlarından asılıdır ?

- ekspert metodunda
- hesabat metodu
- qeydiyyat metodu
- ölçmə metodu
- orqanoleptiki metodla

275 Hansı metodda ampermetr, kalorimetr, refraktometr, aerometr, laktodensimetri və s. bu kimi cihazlardan istifadə edilərək təyin olunan keyfiyyət göstəriciləri dəqiq ölçü vahidləri (millimetr, qram, dərəcə və s.) ilə göstərilir ?

- ekspert metodunda
- hesabat metodu
- qeydiyyat metodu
- ölçmə metodu
- orqanoleptiki metodla

276 Hansı komissiya tərəfindən buraxılan xörəklərin temperaturu yoxlanılır ?

- qəbul
- seçki
- tibbi
- brakeraj

arbitraj

277 Hansı metodda yeni məhsul istehsal və onun layihələndirməsi zamanı tətbiq edirlər. çünki bu mərhələdə məhsul hələ eksperiment tədqiqat obyekti ola bilməz ?

- ekspert metodunda
- hesabat metodu
- qeydiyyat metodu
- ölçmə metodu
- orqanoleptiki metodla

278 Hansı metodda qəbul, saxlanılma və satış , eyni zamanda əmtəələrin və maddi sərvətlərin qiymətləndirilməsi zamanı partiya malda qüsurlu məmulatin olması müəyyən edilir ?

- ekspert metodunda
- hesabat metodu
- qeydiyyat metodu
- ölçmə metodu
- orqanoleptiki metodla

279 İnsan fəaliyyəti ilə əlaqədar, onun öz funksiyasını yerinə yetirmə qabiliyyətindən və öz işinə münasibətindən asılı olan amillər hansı amillərə aiddir ?

- subyektiv
- texnoloji
- ekoloji
- metroloji
- obyektiv

280 Xammal, yarımfabrikatlar, istehsalın texniki səviyyəsi, mexanikləşdirilməsi və avtomatlaşdırılması, müasir istehsal texnologiyası və keyfiyyətə nəzarətin texniki vasitələri və s. keyfiyyəti formalasdırıran amillər hansı amillərə aiddir ?

- metroloji
- obyektiv
- texnoloji
- ekoloji
- subyektiv

281 Müəyyən hadisələrin, əşyaların və ya xərclərin miqdarının hesablanması (qeydiyyati) yolu ilə alınan informasiyaların istifadəsinə əsaslanan metod necə adlanır ?

- ekspert metodunda
- hesabat metodu
- qeydiyyat metodu
- ölçmə metodu
- orqanoleptiki metodla

282 Texniki ölçmə vasitələrindən, reaktiv və qablardan istifadə edilərək alınan informasiyalara əsaslanan metod necə adlanır ?

- ekspert metodunda
- hesabat metodu
- qeydiyyat metodu
- ölçmə metodu
- orqanoleptiki metodla

283 Hazır məhsulun (yarımfabrikat, xörək, qənnadı məmulati) keyfiyyətinə kim cavabdehdir ?

- aşpaz və istehsal rəisi
- anbar rəisi kassir ilə birlikdə
- anbar rəisi inzibatçı ilə birlikdə
- anbar rəisi ofisiant ilə birlikdə
- anbar rəisi müəssisə rəhbəri ilə birlikdə

284 Keyfiyyəti formalaşdırın amillər neçə qrupa bölünür ?

- 8
- 5
- 2
- 4
- 7

285 Hansı metodda üsulan düzgünlüyü ekspertlərin kvalifikasiyasından, onların səriştəsindən, onların orqanizminin fizioloji xüsusiyyətlərindən, bu işin təşkili səviyyəsindən çox asılıdır ?

- ekspert metodunda
- hesabat metodu
- qeydiyyat metodu
- ölçmə metodu
- orqanoleptiki metodla

286 Məhsulun faktiki istehlakçılarının fikri haqqında informasiyaların toplanmasına və analizinə əsaslanan metod necə adlanır ?

- ekspert metodunda
- hesabat metodu
- qeydiyyat metodu
- sosioloji metod
- orqanoleptiki metodla

287 Hansı komissiya tərəfindən ədədlə olan məmulatların və yarımfabrikatların faktiki kütləsi təyin edilir ?

- qəbul
- seçki
- tibbi
- brakeraj
- arbitraj

288 Keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi mütəxəssis-ekspertlər qrupu tərəfindən qəbul edilən qərara əsasən həyata keçirilən metod necə adlanır ?

- hesabat metodu
- ölçmə metodu
- orqanoleptiki metodla
- ekspert metodunda
- qeydiyyat metodu

289 İnsanın hiss üzvləri vasitəsilə qəbul etdiyi informasiyalardan (görmə, eşitmə, dad və iyilmə, ləmisə hissi istifadəyə əsaslanan metod necə adlanır ?

- ekspert metodunda
- ölçmə metodu
- qeydiyyat metodu
- hesabat metodu
- orqanoleptiki metodla

290 Məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin onun parametrlərindən nəzəri və ya empirik asılılıqlardan istifadəyə əsaslanan metod necə adlanır ?

- ekspert metodunda
- ölçmə metodu
- qeydiyyat metodu
- hesabat metodu
- orqanoleptiki metodla

291 Hansı komissiya tərəfindən qidanın hazırlanması üçün ayrı-ayrı komponentlərin mövcudluğu təyin edilir ?

- qəbul
- brakeraj
- tibbi
- seçki
- arbitraj

292 Hansı komissiya tərəfindən qidanın saxlanma düzgünlüyü yoxlanılır ?

- qəbul
- brakeraj
- tibbi
- seçki
- arbitraj

293 Neçə növ xammal emal edən sexlərdə yarımfabrikatların keyfiyyətinin yoxlanması dövrü olaraq həyata keçirilir ?

- üç növ
- bir növ
- iki növ
- beş növ
- dörd növ

294 Hansı üsuldan istifadə etməklə keyfiyyəti qiymətləndirilən məhsulun hansı göstəricilərinin standart nümunələrdən pis və ya yaxşı olması haqqında fikir söyləmək olar?

- kimyəvi
- kompleks
- qarışışq
- mexaniki
- diferensial

295 Qidanın keyfiyyətinin orqanoleptik qiymətləndirilməsini hansı komissiya aparır ?

- qəbul
- arbitraj
- brakeraj
- tibbi
- seçki

296 Qida məhsullarının keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsinin neçə metodu var ?

- 4
- 3
- 7
- 6
- 5

297 Daxil olan əmtəələrin keyfiyyətində sertifikat və ya siyahi ilə uyğunsuzluq olduğu hallarda kimlər akt tərtib edir ?

- anbar rəisi inzibatçı ilə birlikdə
- anbar rəisi ofisiant ilə birlikdə
- anbar rəisi aşbaz ilə birlikdə
- anbar rəisi müəssisə rəhbəri ilə birlikdə
- anbar rəisi kassir ilə birlikdə

298 Aşağıdakılardan hansı məhsulun keyfiyyəti yoxlanmadan, müşayiət edici sənədlər əsasında qəbul edilir ?

- pendir
- ət
- süd
- tərəvəz
- qənnadı məmulatları

299 Aşağıdakılardan hansı məhsulun keyfiyyəti yoxlanmadan, müşayiət edici sənədlər əsasında qəbul edilir ?

- baqqal məmulatları
- ət
- süd
- yumurta
- tərəvəz

300 Aşağıdakılardan hansı məhsulun keyfiyyəti yoxlanmadan, müşayiət edici sənədlər əsasında qəbul edilir ?

- ət
- pendir
- yağ
- yarma, şeker
- süd

301 Əgər xammal (məsələn, ət, balıq) istehsala yan anbardan daxil olursa, onun keyfiyyəti kim tərəfindən qiymətləndirilir ?

- istehsal rəisi
- aşbaz
- ofisiant
- inzibatçı
- anbardar

302 Daxil olan xammalın (tərəvəz, ət, balıq, quş) hansı qiymətləndirilməsi və uyğunluq yoxlanılması onun (xammalın) keyfiyyətinin verilmiş, müşayiət olunan sənədlərdə (sertifikat, siyahi və başqları) məsul şəxs (anbar rəhbəri) tərəfindən aparılır ?

- mexaniki
- orqanoleptik
- fiziki
- kimyəvi
- bioloji

303 Hansı üsulda ayrı-ayrı göstəriciləri bir-biri ilə müqayisə edərək eyni ölçü vahidi ilə göstəricilərin qiymətləndirilməsiylə məhsulun keyfiyyət səviyyəsi haqqında ümumi nəticə vermək olur ?

- kimyəvi

- diferensial
- kompleks
- qarışiq
- mexaniki

304 Hansı üsulda məhsul keyfiyyətini qiymətləndirmək üçün tədqiq olunan nümunənin ayrı-ayrı göstəriciləri etalon nümunənin uyğun göstəriciləri ilə müqayisə edilir ?

- kimyəvi
- diferensial
- kompleks
- qarışiq
- mexaniki

305 Məhsul istehlak edilərkən ətraf mühitə təsiri xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- ekoloji göstəricilər
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- təyinat göstəriciləri
- təhlükəsizlik göstəriciləri
- funksional göstəricilər

306 İstehlak prosesində məməlatın orqanızm üçün ziyansız və təhlükəsiz olması xüsusiyyətlərini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- təhlükəsizlik göstəriciləri
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- funksional göstəricilər
- təyinat göstəriciləri
- estetik göstəricilər

307 Malların keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsinin neçə üsulu vardır ?

- 3
- 7
- 5
- 6
- 2

308 Malın saxlanması və daşınması dövründə onun xassələrinin dəyişilməzliyini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- funksional göstəricilər
- estetik göstəricilər
- təyinat göstəriciləri
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- erqonomik göstəricilərə

309 Standartlarda və texniki şərtlərdə verilən, malın kimyəvi tərkibini və enerjivermə qabiliyyətini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- funksional göstəricilər
- təyinat göstəriciləri
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- erqonomik göstəricilərə
- estetik göstəricilər

310 Qida mallarının təyinatına uyğunluğunu və tələbi ödəmə qabiliyyətini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- estetik göstəricilər
- təyinat göstəriciləri
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- erqonomik göstəricilərə
- funksional göstəricilər

311 Qida məhsullarında əsasən neçə dad vardır ?

- 2
- 4
- 3
- 8
- 6

312 Acı dadın hiss edilməsi üçün ən əlverişli temperatur hansıdır ?

- 10C
- 19C
- 15C
- 35C
- 25C

313 Duzlu dadın hiss edilməsi üçün ən əlverişli temperatur hansıdır ?

- 25-30C-də
- 18-20C-də
- 15-18C-də
- 10-15C-də
- 20-23C-də

314 Şirin dadı hissətmə hansı temperaturda artır ?

- 15-20C
- 45-50C
- 35-40C
- 25-30C
- 37-45C

315 Standarta əsasən qida məhsullarının dadi hansı temperaturda təyin olunmalıdır ?

- 15-20C-də
- 25-30C-də
- 18-23C-də
- 19-26C-də
- 28-35C-də

316 Malların markalanması, qablaşdırılması, daşınması və saxlanması hansı amillərə aiddir ?

- ekoloji amillər
- metroloji amillər
- texnoloji amillər
- keyfiyyəti qoruyub saxlayan amillər
- keyfiyyətinin formallaşmasına təsir edən amillər

317 Hansı yolla müəyyən edilən göstəricilər keyfiyyətin təyinində məhsulun yararlığı və keyfiyyəti ilə əlaqədar olan xassələrin qanuna uyğun əlaqəsi əsasında başa çatdırılır ?

- birbaşa
- mexaniki

- ekspress
- kompleks
- dolayı

318 Hansı yolla müəyyən edilən göstəricilər yeyinti məhsullarının qidalılıq dəyəri ilə əlaqədardır ?

- ekspress
- mexaniki
- kompleks
- dolayı
- birbaşa

319 Qida məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri neçə yolla müəyyən edilə bilər ?

- 2
- 7
- 8
- 6
- 4

320 Qida malları istehsalında istehsal texnologiyasını təkmilləşdirmək istiqamətində nə əsas amildir ?

- xırdalanma
- qurudulma
- soyuqdan istifadə
- istidən istifadə
- nulluntsız texnologiya

321 İşçilərin təhsil səviyyəsi, ustalıq dərəcəsi, insanların psixoloji kamilliyi və əməyin nəticəsinə şəxsi marağı hansı amillərə aiddir ?

- metroloji
- obyektiv
- texnoloji
- ekoloji
- subyektiv

322 Məhsulları istehsaldan istehlaka çatdırılana qədər keyfiyyəti qoruyan amillər aiddir ?

- texnoloji amillər
- keyfiyyətinin formallaşmasına təsir edən amillər
- ekoloji amillər
- metroloji amillər
- keyfiyyəti qoruyub saxlayan amillər

323 Kim şəxsi brakeraj vəzifəsinə təyin edilə bilər ?

- aşbaz
- administrator
- ofisiant
- inzibatçı
- anbardar

324 Kim iş günü ərzində dövrü olaraq porsiyalanmış xörəyi yoxlayır ?

- aşbaz
- inzibatçı
- ofisiant
- inzibatçı

anbardar

325 Kim xörəyi alaraq öz növbəsində onun xarici görünüşünə görə keyfiyyətini yoxlayır ?

- aparıcı istehsal rəhbərləri
- anbardar
- aşbaz
- ofisiant
- inzibatçı

326 Kimlər xörəklərdə bütün komponentlərin mövcudluğunu ayrı-ayrılıqda (paylanılmış şəkildə) yoxlayırlar ?

- anbardar
- inzibatçı
- ofisiant
- aşbaz
- aparıcı istehsal rəhbərləri

327 Kimlər xörəklərin görünüşünü ayrı-ayrılıqda (paylanılmış şəkildə) yoxlayırlar ?

- anbardar
- ofisiant
- aparıcı istehsal rəhbərləri
- kassir
- aşbaz

328 Aşpaz-ustalar ilə təmin edilmiş keyfiyyət postları nəyi əməliyyatlarla yoxlayır ?

- məhsulların emalını
- məhsulun kimyəvi xassələrini
- məhsulun həcmimi
- məhsulu rəngini
- məhsulun mexaniki xassələrini

329 Sıxlığı və xüsusi çəkini təyin etdikdə hansı kəmiyyət mütləq nəzərə alınmalıdır ?

- təzyiq
- temperatur
- nəmlik
- sürtünmə qüvvəsi
- işıqlanma

330 Hansı üsulla məhsulun ölçüsü, kütləsi, sıxlığı, iriliyi və başqa keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir ?

- lüminesensiya
- elektrometriya
- mikroskopiya
- texniki təhlil
- xromatoqrafiya

331 Maddənin həcmi hansı xarici təsir ilə dəyişir ?

- nəmlik
- təzyiq
- işıqlanma
- temperatur
- sürtünmə qüvvəsi

332 Hansı təhlil sadə cihazlar – tərəzi, ələk, ölçülü xətkeş və ülgü (qəlib) vasitəsilə aparılır ?

- xromatoqrafiya
- lüminesensiya
- texniki təhlil
- elektrometriya
- mikroskopiya

333 Hansı üsulla məhsulların sıxlığı, donma və ərimə dərəcəsi, quru maddənin miqdarı, şüasındırma əmsalı, tərkibi və başqa xassələri müəyyən edilir ?

- mikrobioloji üsul
- fiziki və fiziki-kimyəvi üsul
- bioloji üsul
- fizioloji üsul
- kimyəvi üsul

334 Məhsulun fiziki-kimyəvi göstəricilərinin standarta uyğunluğunu və eləcə də saxlanılma zamanı məhsulun tərkibində baş verən fiziki-kimyəvi və biokimyəvi prosesləri öyrənmək məqsədilə harada təhlil aparılır ?

- sexdə
- laboratoriyada
- mühasibatda
- statistika idarəsində
- müdriyyətdə

335 Dondurulmuş ət və balıq məhsullarının iyi hansı temperaturda təyin olunur ?

- 95C-yə qədər qızdırıb sonra 45C-dək soyutmaqla
- 72C-yə qədər qızdırıb sonra 25C-dək soyutmaqla
- 52C-yə qədər qızdırıb sonra 15C-dək soyutmaqla
- 82C-yə qədər qızdırıb sonra 55C-dək soyutmaqla
- 67C-yə qədər qızdırıb sonra 35C-dək soyutmaqla

336 Yağların iyi hansı temperaturda təyin olunur ?

- 36-55C -də
- 38-55 C -də
- 33-55C -də
- 34-55C -də
- 35-55C -də

337 Kim iş günü ərzində dövrü olaraq porsiyalanmış xörəyi yoxlayır ?

- aparıcı istehsal rəhbərləri
- ofisiant
- inzibatçı
- inzibatçı
- anbardar?

338 Aşpaz-ustalar ilə təmin edilmiş keyfiyyət postları nəyi əməliyyatlarla yoxlayır ?

- məhsulun kütləsin
- məhsulun mexaniki xassələrini
- məhsulun çıxımını
- məhsulun kimyəvi xassələrini
- məhsulun həcmimi

339 Kim şəxsi brakeraj vəzifəsinə təyin edilə bilər ?

- anbardar
- şirniyyatçı
- ofisiant
- inzibatçı
- administrator

340 Bu göstəricilərdən hansı ağız boşluğununda təyin edilən xassələrə aiddir ?

- bircinslilik
- ölçü
- iy
- rəng
- forma

341 Duru xörəklərin orqanoleptik qiymətləndirilməsi üçün xörək ümumi boşqaba töküür və ilk əvvəl nə qiymətləndirilir ?

- xarici görünüş
- ölçü
- rəng
- iy
- forma

342 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- üst səthin vəziyyəti
- rəng
- ölçü
- iy
- konsistensiya

343 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- konsistensiya
- ölçü
- rəng
- iy
- hazır yeməkdə onun tamlığı

344 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- forma
- ölçü
- rəng
- iy
- konsistensiya

345 Qoxunun təyini zamanı onun hansı cəhəti qeyd edilir ?

- ölçü
- rəng
- xarakteri
- kəsiyin görünüşü
- konsistensiya

346 Bu göstəricilərdən hansı ağız boşluğununda təyin edilən xassələrə aiddir ?

- dad
- ölçü
- rəng
- iy
- forma

347 Bu göstəricilərdən hansı ağız boşluğununda təyin edilən xassələrə aiddir ?

- konsistensiya
- ölçü
- rəng
- iy
- forma

348 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- konsistensiya
- ölçü
- rəng
- iy
- kəsiyin görünüşü

349 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- konsistensiya
- ölçü
- rəng
- iy
- kəsiyin görünüşü

350 Bu göstəricilərdən hansı ağız boşluğununda təyin edilən xassələrə aiddir ?

- rəng
- ölçü
- şirəlik
- forma
- iy

351 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- konsistensiya
- rəng
- iy
- kəsiyin görünüşü
- ölçü

352 Nəyin təyini zamanı onun xarakteri və intensivliyi qeyd edilir ?

- konsistensiya
- kəsiyin görünüşü
- ölçü
- rəng
- qoxu

353 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- rəng
- ölçü
- konsistensiya

- yeməyin bəzədilməsi zamanı diqqət
 iy

354 Ağız boşluğununda ən gec hansı dad hiss edilir ?

- yağlı
 turş
 şirin
 acı
 duzlu

355 Hansı dad hiss edib aşkar etmək üçün qidanı yavaş çeynəmək lazımdır ?

- turş
 duzlu
 yağlı
 acı
 şirin

356 Ağız boşluğununda ikinci olaraq hansı dad hiss edilir ?

- şirin
 turş
 yağlı
 acı
 duzlu

357 Ağız boşluğununda hər şeydən tez hansı dad hiss edilir ?

- yağlı
 acı
 şirin
 turş
 duzlu

358 Məmələtin dadı haqqında daha tam və aydın təsəvvür əldə etmək üçün nümunəni ağızda neçə dəq. çeynəmək lazımdır ?

- 5-10 dəqiqə
 4-8 dəqiqə
 1-2 dəqiqə
 2-3 dəqiqə
 3-5 dəqiqə

359 Dilin ön hissəsindəəsasən hansı dadlar hiss olunur ?

- yağlı
 acı
 şirin
 turş
 duzlu

360 Dilin orta hissəsindəəsasən hansı dadlar hiss olunur ?

- yağlı
 acı
 şirin
 turş
 duzlu

361 Ağız boşluğununda bir qədər yavaş hansı dad hiss edilir ?

- duzlu
- şirin
- acı
- turş
- yağlı

362 Hər yoxlamadan sonra ağız nə ilə yaxalanır ?

- şirə
- qaynanmış su
- sirkəli su
- araq
- duzlu su

363 Hansı xörəklər sonda dequstasiya edilir ?

- duru
- şirin
- acı
- turş
- duzlu

364 Dilin kənar arxa hissəsindəəsasən hansı dadlar hiss olunur ?

- yağlı
- duzlu
- acı
- şirin
- turş

365 Qoxunun təyini zamanı onun hansı cəhəti qeyd edilir ?

- konsistensiya
- ölçü
- rəng
- intensivliyi
- kəsiyin görünüşü

366 Hansı göstərici məmulatın defektli olmasından ilk əvəl xəbər verir ?

- kəsiyin görünüşü
- ölçü
- rəng
- qoxu
- konsistensiya

367 3 b alla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- görünüşü
- məmulatların səthinin yanması
- rəng
- duzlanmamış bulyon
- konsistensiya

368 4 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə kənaraçixmalara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ölçü

- rəng
- konsistensiya
- görünüşü
- suplarda maye və bərk hissəciklərin düzgün olmayan nisbəti

369 4 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə kənaraçixmalara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ölçü
- konsistensiya
- görünüşü
- rəngsiz və ya azrənglənmiş yağ
- rəng

370 4 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə kənaraçixmalara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ölçü
- konsistensiya
- görünüşü
- az hiss olunan dad
- rəng

371 4 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə kənaraçixmalara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- rəng
- konsistensiya
- ölçü
- görünüşü
- az hiss olunan qoxu

372 Əgər xörək resepturaya uyğun şəkildə hazırlanmışdırsa, lakin qoyulmuş tələblərdən müəyyən əhəmiyyətsiz kənara çıxmalar vardırsa, bu zaman o neçə balla qiymətləndirilir ?

- 1
- 5
- 4
- 3
- 2

373 Məhsulun hər keyfiyyət göstəricisi neçə ballıq sistemlə qiymətləndirilir ?

- 40
- 5
- 100
- 10
- 50

374 Qoyulmuş şərtlərdən kənar göstəricilərə malik olmayan ciddi qaydalarda, reseptlər və xüsusi texnologiya əsasında hazırlanmış xörəklərə hansı ball verilir ?

- 3
- 5
- 4
- 1
- 2

375 Hər yoxlamadan sonra nə yeyilməlidir ?

- limon
- tərəvəz

- azca bərkimmiş buğda çörəyi
- pendir
- dondurma

376 3 balla qiyətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- duzlanmamış bulyon
- görünüşü
- konsistensiya
- rəng
- məmulatların səthinin quruması

377 3 balla qiyətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- konsistensiya
- komponentlərinin düzgün nisbətinə riayət olunmaması
- rəng
- duzlanmamış bulyon
- görünüşü

378 Kulinariya tələblərindən daha əhəmiyyətli kənara çıxmala malik olan xörəklər, lakin emal olunmadan yararlı hesab olunanlar neçə balla qiyətləndirilir ?

- 3
- 1
- 5
- 4
- 2

379 4 balla qiyətləndirilmiş xörəklərdə kənara çıxmala aşağıdadılardan hansı aiddir ?

- görünüşü
- rəng
- ölçü
- duzlanmamış bulyon
- konsistensiya

380 4 balla qiyətləndirilmiş xörəklərdə kənara çıxmala aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- rəng
- ölçü
- görünüşü
- konsistensiya
- kəsiyin formasının kifayət qədər səliqəli olmaması

381 Hansı məhsullar laborator xirdalayıcısında xirdalanır ?

- bərk
- kövrək
- həlməşik
- maye
- elastik

382 Məcunabənzər və yüngül yoğrulan məhsullar (yarımfabrikatlar, məmulatlar) harada əzilir ?

- həvəngdəstədə
- ətçəkəndə
- mikserdə
- sentrifuqada

maqnitli qarışdırıcıda

383 Həvəngdəstə nə qədər doldurulmalıdır ?

- 1/6-dən çox olmayıaraq
- 1/3-dən çox olmayıaraq
- 1/2-dən çox olmayıaraq
- 1/ 9-dən çox olmayıaraq
- 1/5-dən çox olmayıaraq

384 Hansı yarımfabrikat, məmulatlar laborator xirdalayıcısında xirdalanır ?

- həlməşik
- maye
- bərk
- ovulan
- elastik

385 Hansı yarımfabrikat, məmulatlar həvəngdəstədəezilir ?

- həlməşik
- maye
- bərk
- ovulan
- elastik

386 Hansı məhsullar həvəngdəstədəezilir ?

- elastik
- bərk
- maye
- kövrək
- həlməşik

387 Xammal, yarımfabrikat, xörəklər, kulinariya məmulatları nümunələri götürüldükdən neçə saat gec olmayıaraq laboratoriyyaya göndərmək lazımdır?

- 34
- 20
- 6
- 10
- 9

388 Vahid nümunələr birləşdirilir, qarışdırılır və götürülən nümunə necə adlanır ?

- çeşid
- partiya
- orta nümunə
- ilkin nümunə
- porsiya

389 Müəssisədə eyni növbərzində hazırlanmış eyni adlı müəyyən miqdardan məhsul nec adlanır ?

- çeşid
- porsiya
- partiya
- etalon
- nümunə

390 Fiziki-kimyəvi tədqiqat üçün nümunənin bir hissəsi ?

- həll edilir
- buxarlandırılır
- bircins kütləyə çevrilir
- yandırılır
- əridilir

391 Xammal, yarımfabrikat, xörəklər, kulinariya məmulatları nümunələri tez bir zamanda laboratoriyyaya çatdırılması mümkün olmadiqda, nümunə harada saxlanılır ?

- mikrodalğalı soba
- soyuducu
- soba
- anbar
- marmıt

392 Orta nümunənin götürülməsinə dair standart və texniki şərtlər yoxdursa, bütün qablaşdırma vahidləri, əgər 5-dən az olmuyub iri qablaşdırmadırsa, neçə qablaşdırma vahidləri açılır ?

- 1 və ya 2
- 7 və ya 8
- 5 və ya 6
- 2 və ya 3
- 10 və ya 12

393 Orta nümunənin götürülməsinə dair standart və texniki şərtlər yoxdursa, bu zaman əgər onların sayı 5-dən çox deyilsə, neçə qablaşdırma vahidləri açılır ?

- hamısı
- 2
- 9
- 3
- 4

394 Tərkibi bütün mal partiyasını xarakterizə edən nümunə necə adlanır ?

- porsiya
- orta nümunə
- partiya
- ilkin nümunə
- çeşid

395 Qablaşdırmanın ayrı bir vahidindən götürülmüş nümunə necə adlanır ?

- vahid nümunə
- partiya
- porsiya
- çeşid
- nümunə

396 Mürəkkəblər homogenizə olunmaq üçün harada əzilir ?

- xırdalayıcıda
- ətçəkəndə
- mikserdə
- sentrifuqada
- sürtgəcdən keçirilir

397 İlkin xırdalanma hansı müddətdə həyata keçirilir ?

- 25 dəqiqə
- 0.1 dəqiqə
- 0.5 dəqiqə
- 5 dəqiqə
- 15 dəqiqə

398 Toxumaların xırdalayıcısında çıxarılan qaba nə qədər nümunə tökülür ?

- 900 qramdan az olmayan nümunə
- 200 qramdan az olmayan nümunə
- 500 qramdan az olmayan nümunə
- 600 qramdan az olmayan nümunə
- 800 qramdan az olmayan nümunə

399 Toxumaların xırdalayıcısında kəsici bıçaqlar haraya bərkidilmişdir ?

- quraşdırma valı
- ucluqlu mufta
- korpus
- qabın qapağı
- açarlar

400 Toxumaların xırdalayıcısında neçə növ bıçaq vardır ?

- 4
- 3
- 6
- 2
- 5

401 Daha sıx konsistensiyaya malik məhsullar harada əzilir ?

- həvəngdəstədə
- mikserdə
- sentrifuqada
- maqnitli qarışdırıcıda
- ətçəkəndə

402 Ət, ət məhsulları, quş və balıq ətindən hazırlanan yarımfabrikat və hazır məmulatlar neçə dəfə ətçəkən maşınadan keçirilir ?

- 5
- 7
- 1
- 2
- 4

403 Çiy tərəvəzlər?

- mikserdə
- ətçəkəndə
- həvəngdəstədə
- sürtgəcdən keçirilir
- sentrifuqada

404 Sıx konsistensiyalı kulinar məmulatları homogenizə olunmaq üçün harada əzilir ?

- sürtgəcdən keçirilir
- xırdalayıcıda
- ətçəkəndə
- mikserdə
- sentrifuqada

405 Toxumaların xırdalayıcısında çıxarılan qab nədən hazırlanır ?

- beton
- metal
- plastmas
- asbest
- taxta

406 Toxumaların xırdalayıcısında çıxarılan qab nədən hazırlanır ?

- şüşə
- asbest
- beton
- metal
- taxta

407 Toxumaların xırdalayıcısında qarışdırıcı bıçaqlar haraya bərkidilmişdir ?

- quraşdırma valı
- açarlar
- ucluqlu mufta
- korpus
- qabın qapağı

408 Xırdalayıcı bitki mənşəli qida məhsullarının hansı mühitdə xırdalanması üçün nəzərdə tutulub ?

- doymuş buخار
- maye
- qaz
- bərk
- plazma

409 Xırdalayıcı heyvan mənşəli qida məhsullarının hansı mühitdə xırdalanması üçün nəzərdə tutulub ?

- doymuş buخار
- maye
- qaz
- bərk
- plazma

410 Toxumaların xırdalayıcısında çıxarılan qabın həcmi nə qədərdir ?

- 1000 ml
- 500 ml
- 300 ml
- 800 ml
- 1800 ml

411 Bəzi xörək və yarımfabrikatların xırdalanması üçün müəyyən miqdardan nəsləvə edilir ?

- yağ
- su
- sirkə

- duz
- istiot

412 İkinci xırdalanma hansı sürətlə həyata keçirilir ?

- 9000 dövr/dəq
- 400 dövr/dəq
- 2000 dövr/dəq
- 4000 dövr/dəq
- 8000 dövr/dəq

413 Six konsistensiyalı yarımfabrikat nümunələri homogenizə olunmaq üçün harada əzilir ?

- xırdalayıcıda
- sürtgəcdən keçirilir
- ətçəkəndə
- mikserdə
- sentrifuqada

414 İlkin xırdalanma hansı sürətlə həyata keçirilir ?

- 9000 dövr/dəq
- 400 dövr/dəq
- 2000 dövr/dəq
- 4000 dövr/dəq
- 6000 dövr/dəq

415 İkinci xırdalanma hansı müddətdə həyata keçirilir ?

- 15 dəqiqə
- 0.1 dəqiqə
- 0.5-1 dəqiqə
- 5 dəqiqə
- 25 dəqiqə

416 Hansı məhsullarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi qanuna uyğun olaraq aşağıdakı göstəricilərəəsasən aparılır: xarici görünüş, konsistensiyas, iy və dad ?

- buterbrodlar
- qəlyanaltılar
- kulinariya
- duru xörəklər
- salatlar

417 Kulinariya məhsullarının keyfiyyətini asanlıqla qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- kimyəvi
- orqanoleptik
- mikrobioloji
- bioloji
- fiziki

418 Xammalın keyfiyyətini asanlıqla qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki
- orqanoleptik
- bioloji

419 Hansı forma məmulatın diqqətsiz hazırlanmasından xəbər verir ?

- kvadrat
- düz
- səlis
- dağılmış
- üçbucaq

420 Bu və ya digər xörəyin seçilməsi zamanı istehlakçı əsas olaraq xörəyi necə qiymətləndirir ?

- görməklə
- toxunmaqla
- qoxulamaqla
- əzməklə
- eşitməklə

421 Hansı praktikada məmulatlara baxmaqla onların xarici görünüşü haqqında təəssüratın yaradılması psixoloji dəyərlərə əsaslanır ?

- tibbi
- pedaqoji
- elmi
- maarifləndirici
- kulinariya

422 Yarımfabrikatların keyfiyyətini asanlıqla qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki
- orqanoleptik
- bioloji

423 Yarımfabrikatların keyfiyyətini tez qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki
- orqanoleptik
- bioloji

424 Kulinariya məhsullarının keyfiyyətini tez qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki
- orqanoleptik
- bioloji

425 Xammalın keyfiyyətini tez qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki
- orqanoleptik
- bioloji

426 Kulinariya praktikasında məmulatlara baxmaqla onların xarici görünüşü haqqında təəssüratın yaradılması hansı dəyərlərə əsaslanır ?

- psixoloji
- kimyəvi
- estetik
- fəlsəfi
- maddi

427 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq qabığın rəngi təyin edilir ?

- tərəvəzlərdə
- jele
- çörək-bulka
- qiymələnmiş məmulatlarda
- ət məhsulları

428 Hansı analiz xörəklərin dizaynında nöqsanları aşkar edir

- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki
- orqanoleptik
- bioloji

429 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq ovuntunun vəziyyəti təyin edilir ?

- tərəvəzlərdə
- jele
- un məmulatlarında
- qiymələnmiş məmulatlarda
- ət məhsulları

430 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq ovuntunun vəziyyəti təyin edilir ?

- çörək-bulka
- jele
- ət məhsulları
- tərəvəzlərdə
- qiymələnmiş məmulatlarda

431 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq kəsiyin görünüşü təyin edilir ?

- tərəvəzlərdə
- çörək-bulka
- jele
- un məmulatları
- pirojna

432 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq kəsiyin görünüşü təyin edilir ?

- tərəvəzlərdə
- un məmulatları
- keks
- çörək-bulka
- jele

433 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq kəsiyin görünüşü təyin edilir ?

- çörək-bulka
- qiymələnmiş məmulatlarda
- tərəvəzlərdə

- un məmulatların
- jele

434 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq kəsiyin görünüşü təyin edilir ?

- tərəvəzlərdə
- ət məhsulları
- çörək-bulka
- jele
- un məmulatların

435 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq şəffaflıq təyin edilir ?

- qiymələnmiş məmulatlarda
- ət məhsulları
- çörək-bulka
- jele
- un məmulatları

436 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq şəffaflıq təyin edilir ?

- çörək-bulka
- ət məhsulları
- qiymələnmiş məmulatlarda
- un məmulatları
- çay

437 Hansı praktikada məmulatlara baxmaqla onların xarici görünüşü haqqında təəssüratın yaradılması fizioloji əsaslanır ?

- elmi
- maarifləndirici
- tibbi
- kulinariya
- pedaqoji

438 Hansı analiz istehsal texnologiyasının nöqsanları aşkar edir ?

- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji
- orqanoleptik
- bioloji

439 Hansı analiz resepturanın dizaynında nöqsanları aşkar edir ?

- mikrobioloji
- orqanoleptik
- fiziki
- kimyəvi
- bioloji

440 Kulinariya praktikasında məmulatlara baxmaqla onların xarici görünüşü haqqında təəssüratın yaradılması hansı dəyərlərə əsaslanır ?

- maddi
- fizioloji
- fəlsəfi
- estetik

kimyəvi

441 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq qabığın rəngi təyin edilir ?

- tərəvəzlərdə
- qiymələnmiş məmulatlarda
- un məmulatlarında
- jele
- ət məhsulları

442 Hansı analiz aşkar edilmiş çatışmazlıqların aradan qaldırılmasına imkan yaradır ?

- mikrobioloji
- organoleptik
- fiziki
- kimyəvi
- bioloji

443 Hansı laboratoriyada xammalın daxil edilmə normasına müşahidəəsasında nəzarət edilir ?

- tibbi
- bioloji
- fizika
- sanitar-texnoloji qida
- kimya

444 Hansı laboratoriyada yarımfabrikatların hazırlanma texnologiyasına müşahidəəsasında nəzarət edilir ?

- bioloji
- sanitar-texnoloji qida
- fizika
- kimya
- tibbi

445 Hansı laboratoriyada xammalın hazırlanma texnologiyasına müşahidəəsasında nəzarət edilir ?

- bioloji
- tibbi
- sanitar-texnoloji qida
- fizika
- kimya

446 Hansı laboratoriyada xörəklərin hazırlanma texnologiyasına müşahidəəsasında nəzarət edilir ?

- bioloji
- sanitar-texnoloji qida
- fizika
- kimya
- tibbi

447 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyani da icra edir ?

- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət
- müəssisələrdə texnoloji prosesin düzgün təşkilini izləməklə yeni yarımfabrikatlar növlərinin istehsalını tətbiq edir
- idarə sənədlərinə nəzarət
- hər partiyada buraxılan hazır məhsula nəzarət

448 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyani da icra edir ?

- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət
- müəssisələrdə texnoloji prosesin düzgün təşkilini izləməklə yeni xammal növlərinin istehsalını tətbiq edir
- idarə sənədlərinə nəzarət
- hər partiyada buraxılan hazır məhsula nəzarət

449 Hansı tədqiqat metodları nöqsanların texnoloji prosesin gedışatı zamanı aradan qaldırmağa tez imkan verir ?

- kimyəvi
- ekspress
- bioloji
- dolayı
- fiziki

450 Hansı tədqiqat metodları nöqsanları tez aşkar etməyə imkan verir ?

- bioloji
- ekspress
- kimyəvi
- fiziki
- dolayı

451 Müəssisə ərazisində yerləşdirilmiş texnoloji laboratoriyalar keyfiyyət analizi hansı metodlardan istifadə olunur ?

- bioloji
- ekspress
- kimyəvi
- fiziki
- dolayı

452 Qanuna uyğun şəkildə müəssisə ərazisində yerləşdirilmiş texnoloji laboratoriyalar əlavə olaraq nəyə nəzarət edir ?

- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata
- daxil olan xammala
- texnoloji əməliyyatlara
- idarə sənədlərinə
- hər partiyada buraxılan hazır məhsula

453 Texnoloji və eləcə də sanitər-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- daxil olan xammala nəzarət
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitər-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- müəssisələrdə yeməklərin sınaqlarını (onlara nəzarəti) maneəsiz olaraq keçirmək

454 Texnoloji və eləcə də sanitər-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitər-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- müəssisələrdə yarımfabrikatların sınaqlarını (onlara nəzarəti) maneəsiz olaraq keçirmək
- daxil olan xammala nəzarət
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər

455 Texnoloji və eləcə də sanitər-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- müəssisələrdə qida məhsullarının sınaqlarını (onlara nəzarəti) maneəsiz olaraq keçirmək
- daxil olan xammala nəzarət
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək

456 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- məhsulun keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması üçün yoxlama bişirmələrinin keçirilməsində iştirak etmək
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər

457 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- xarici xörəklərin hazırlanma texnologiyasında və reseptlərin təsdiqində xarici xörəklərin hazırlanma texnologiyasında iştirak etmək
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- daxil olan xammala nəzarət

458 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- gənc mütəxəssislər üçün müsabiqələrin və başqa tədbirlərin təşkilində iştirak etmək

459 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- daxil olan xammala nəzarət
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- sərgilərin keçirilməsində iştirak etmək

460 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- gənc mütəxəssislər üçün müsabiqələrin və başqa tədbirlərin keçirilməsində iştirak etmək
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

461 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- dequstasiyaların keçirilməsini təşkil etmək
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

462 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- anbarlarda qida məhsullarının sınaqlarını (onlara nəzarəti) maneəsiz olaraq keçirmək
- daxil olan xammala nəzarət
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək

463 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- müəssisələrdə hazır kulinar məmulatların sınaqlarını (onlara nəzarəti) maneəsiz olaraq keçirmək
- daxil olan xammala nəzarət
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək

464 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq

465 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- xarici xörəklərin hazırlanma texnologiyasında və reseptlərin təsdiqində xarici xörəklərin reseptlərin təsdiqində iştirak etmək
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

466 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- sərgilərin keçirilməsini təşkil etmək

467 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- dequstasiyaların keçirilməsində iştirak etmək
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

468 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanın işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət
- anbarlarda yarımfabrikatların sınaqlarını (onlara nəzarəti) maneəsiz olaraq keçirmək
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək

- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

469 Hansı laboratoriylar qida laboratoriylarının işinə nəzarət edir ?

- sınaq laboratoriyları
 yardımçı laboratoriylar
 tibbi laboratoriylar
 mərkəzi laboratoriylar
 araşdırma laboratoriyları

470 Hansı laboratoriylar qida laboratoriylarına metodik köməyi göstərir ?

- sınaq laboratoriyları
 yardımçı laboratoriylar
 tibbi laboratoriylar
 mərkəzi laboratoriylar
 araşdırma laboratoriyları

471 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriylarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
 məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
 reseptə uyğun gəlməyən nöqsana yol verməməyə nəzarət etmək
 daxil olan xammala nəzarət
 ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

472 Hansı laboratoriylar qida laboratoriylarının məsləhətçi analizlərini həyata keçirir ?

- sınaq laboratoriyları
 yardımçı laboratoriylar
 tibbi laboratoriylar
 mərkəzi laboratoriylar
 araşdırma laboratoriyları

473 Hansı laboratoriylar qida laboratoriylarının laboratoriya tədqiqatlarının yeni metodlarını bəyənir və tətbiq edirlər ?

- sınaq laboratoriyları
 yardımçı laboratoriylar
 tibbi laboratoriylar
 mərkəzi laboratoriylar
 araşdırma laboratoriyları

474 Hansı laboratoriylar qida laboratoriylarının arbitraj analizlərini həyata keçirir ?

- sınaq laboratoriyları
 yardımçı laboratoriylar
 tibbi laboratoriylar
 mərkəzi laboratoriylar
 araşdırma laboratoriyları

475 Hansı laboratoriylar qida laboratoriylarının ümumiləşdirmə və tədqiqatların təkmilləşdirilməsiylə bağlı materialların analizi üzrə elmi işi keçirir ?

- sınaq laboratoriyları
 yardımçı laboratoriylar
 tibbi laboratoriylar
 mərkəzi laboratoriylar

- araştırma laboratoriyaları

476 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- DÜİST-in texniki şərtlərinə yol verməyə nəzarət etmək
- daxil olan xammala nəzarət
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

477 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- hazır məhsulun realizasiyası zamanı keyfiyyəti aşağı olan hazır məhsula rast gəldikdə texnoloji prosesin istənilən mərhələsini saxlaya bilmək
- daxil olan xammala nəzarət
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

478 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- hazır məhsulun realizasiyası zamanı keyfiyyəti aşağı olan xammala rast gəldikdə texnoloji prosesin istənilən mərhələsini saxlaya bilmək
- daxil olan xammala nəzarət
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

479 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- xammalın istifadəsi zamanı keyfiyyəti aşağı olan hazır məhsula rast gəldikdə texnoloji prosesin istənilən mərhələsini saxlaya bilmək
- daxil olan xammala nəzarət
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

480 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- anbarlarda hazır kulinar məmulatların sınaqlarını (onlara nəzarəti) maneəsiz olaraq keçirmək
- daxil olan xammala nəzarət
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

481 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- anbarlarda yeməklərin sınaqlarını (onlara nəzarəti) maneəsiz olaraq keçirmək
- daxil olan xammala nəzarət
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

482 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- xammalın istifadəsi zamanı keyfiyyəti aşağı olan xammala rast gəldikdə texnoloji prosesin istənilən mərhələsini saxlaya bilmək
- daxil olan xammala nəzarət
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

483 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- xammalın emalında nöqsana yol verməməyə nəzarət etmək
- daxil olan xammala nəzarət
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

484 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyanının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- xammalın daxil edilmə normasına nəzarət etmək
- məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- daxil olan xammala nəzarət

485 İstehsalata daxil olan hazır yarımfabrikatların tərkibində olan quru maddələrin göstəriciləri harada hazırlanır ?

- sınaq laboratoriyaları
- mərkəzi laboratoriyalar
- tibbi laboratoriyalar
- yardımçı laboratoriyalar
- araşdırma laboratoriyaları

486 İstehsalata daxil olan bütün xammalın tərkibində olan quru maddələrin göstəriciləri harada hazırlanır ?

- sınaq laboratoriyaları
- mərkəzi laboratoriyalar
- tibbi laboratoriyalar
- yardımçı laboratoriyalar
- araşdırma laboratoriyaları

487 İstehsalatda istifadə olunan hazır yarımfabrikatların tərkibində olan quru maddələrin göstəriciləri harada hazırlanır ?

- tibbi laboratoriyalar
- mərkəzi laboratoriyalar
- sınaq laboratoriyaları
- araşdırma laboratoriyaları
- yardımçı laboratoriyalar

488 İstehsalatda aparılan bütün texnoloji sınaqlarda kimlər mütləq iştirak edirlər?

- tibbi laboratoriyanın əməkdaşları
- mərkəzi laboratoriyanın əməkdaşları
- sınaq laboratoriyanın əməkdaşları
- araşdırma laboratoriyanın əməkdaşları
- yardımçı laboratoriyanın əməkdaşları

489 İstehsalatda qənnadı məhsullarına dair DÜİST-lərin təkmilləşdirilməsində kimlər mütləq iştirak edirlər?

- sınaq laboratoriyanın əməkdaşları
- mərkəzi laboratoriyanın əməkdaşları
- tibbi laboratoriyanın əməkdaşları
- yardımçı laboratoriyanın əməkdaşları
- araştırma laboratoriyanın əməkdaşları

490 Sexin istehsal etdiyi hazır məhsulların keyfiyyətinə nəzarəti kim həyata keçirir?

- yardımçı laboratoriyalar
- mərkəzi laboratoriyalar
- sex laboratoriyaları
- araştırma laboratoriyaları
- tibbi laboratoriyalar

491 Dozatorların ardi-arası kəsilmədən iş fəaliyyətinə nəzarəti kim həyata keçirir?

- araştırma laboratoriyaları
- tibbi laboratoriyalar
- mərkəzi laboratoriyalar
- yardımçı laboratoriyalar
- sex laboratoriyaları

492 Reseptur təməllərinin düzgünlüyüünə nəzarəti kim həyata keçirir?

- tibbi laboratoriyalar
- mərkəzi laboratoriyalar
- araştırma laboratoriyaları
- sex laboratoriyaları
- yardımçı laboratoriyalar

493 Texnoloji prosesə daxil olan köməkçi materialların keyfiyyətinə nəzarəti kim həyata keçirir?

- yardımçı laboratoriyalar
- araştırma laboratoriyaları
- sex laboratoriyaları
- mərkəzi laboratoriyalar
- tibbi laboratoriyalar

494 Sexə daxil olan xammalın keyfiyyətinə orqanoleptiki nəzarəti kim həyata keçirir?

- yardımçı laboratoriyalar
- tibbi laboratoriyalar
- sex laboratoriyaları
- mərkəzi laboratoriyalar
- araştırma laboratoriyaları

495 Sex laboratoriyasına metodiki olaraq kim rəhbərlik edir?

- sınaq laboratoriyaları
- mərkəzi laboratoriyalar
- tibbi laboratoriyalar
- yardımçı laboratoriyalar
- araştırma laboratoriyaları

496 İstehsalatda qənnadı məhsullarına dair DÜİST-lərə nəzarət olunmasında kimlər mütləq iştirak edirlər?

- sınaq laboratoriyanın əməkdaşları

- araştırma laboratoriyanın əməkdaşları
- mərkəzi laboratoriyanın əməkdaşları
- tibbi laboratoriyanın əməkdaşları
- yardımçı laboratoriyanın əməkdaşları

497 İstehsalatda aparılan texnoloji proseslərin təkmilləşdirilməsində kimlər mütləq iştirak edirlər?

- sınaq laboratoriyanın əməkdaşları
- mərkəzi laboratoriyanın əməkdaşları
- tibbi laboratoriyanın əməkdaşları
- yardımçı laboratoriyanın əməkdaşları
- araştırma laboratoriyanın əməkdaşları

498 İstehsalatda istifadə olunann bütün xammalın tərkibində olan quru maddələrin göstəriciləri harada sistemləşdirilir?

- sınaq laboratoriyaları
- mərkəzi laboratoriyalar
- tibbi laboratoriyalar
- yardımçı laboratoriyalar
- araştırma laboratoriyaları

499 İstehsalata daxil olan hazır yarımfabrikatların tərkibində olan quru maddələrin göstəriciləri harada sistemləşdirilir?

- araştırma laboratoriyaları
- tibbi laboratoriyalar
- mərkəzi laboratoriyalar
- yardımçı laboratoriyalar

500 İstehsalatda istifadə olunann bütün xammalın tərkibində olan quru maddələrin göstəriciləri harada hazırlanır?

- yardımçı laboratoriyalar
- tibbi laboratoriyalar
- sınaq laboratoriyaları
- mərkəzi laboratoriyalar
- araştırma laboratoriyaları

501 İstehsalatda yeni məhsulların hazırlanmasında kimlər mütləq iştirak edirlər?

- sınaq laboratoriyanın əməkdaşları
- mərkəzi laboratoriyanın əməkdaşları
- tibbi laboratoriyanın əməkdaşları
- yardımçı laboratoriyanın əməkdaşları
- araştırma laboratoriyanın əməkdaşları

502 İstehsalatda yeni xammalın istifadəsində kimlər mütləq iştirak edirlər?

- sınaq laboratoriyanın əməkdaşları
- araştırma laboratoriyanın əməkdaşları
- mərkəzi laboratoriyanın əməkdaşları
- tibbi laboratoriyanın əməkdaşları
- yardımçı laboratoriyanın əməkdaşları

503 Xammalın sərfi haqqında texnoloji hesabatın hazırlanmasında nədən istifadə olunur?

- ədviyyatlar
- quru maddələrin göstəriciləri

- turşuluq
- yağılılıq
- nəmlik

504 İstehsalatda qənnadı məhsullarına dair DÜİST-lərin hazırlanmasında kimlər mütləq iştirak edirlər?

- araşdırma laboratoriyanın əməkdaşları
- mərkəzi laboratoriyanın əməkdaşları
- tibbi laboratoriyanın əməkdaşları
- yardımçı laboratoriyanın əməkdaşları
- sınaq laboratoriyanın əməkdaşları

505 Nümunə götürülən zaman təhlil olunmuş nümunənin göstəriciləri harada göstərilir?

- talonda
- aktda
- protokolda
- cədvəldə
- menyuda

506 Nümunə götürülən zaman ərzağın adı harada göstərilir?

- talonda
- aktda
- protokolda
- cədvəldə
- menyuda

507 Nümunənin haradan götürülməsi harada göstərilir?

- talonda
- aktda
- protokolda
- cədvəldə
- menyuda

508 Nümunənin götürülmə vaxtı harada göstərilir?

- talon
- akt
- protokol
- cədvəl
- menyu

509 Nümunəni götürmiş şəxslər nümunənin gətirilməsi haqqında tərtib edirlər

- talon
- akt
- protokol
- cədvəl
- menyu

510 Arbitraj analizi üçün götürülmüş orta nümunəni neçə paralel nümunəyə ayıırlar?

- 5-6
- 3-4
- 2-3
- 1-2
- 4-5

511 Çıxış nümunəsini diqqətlə qarışdırıldıqdan sonra səth üzərində hansı qalınlıqda yayılır ?

- 5-5,5 sm
- 3-3,5 sm
- 2-2,5 sm
- 1-1,5 sm
- 4-4,5 sm

512 Nümunə götürülən zaman taranın növü harada göstərilir?

- talonda
- aktda
- protokolda
- cədvəldə
- menyuda

513 Çıxış nümunəsinin seçimində toz halında olan xammaldan nümunəni nə ilə götürürler ?

- petri kasası
- şup
- boru
- şüşə çubuq
- sinaq şüşəsi

514 Çıxış nümunəsinin seçimində maye və yarımmaye şəklində olan ərzaqları nə ilə götürürler ?

- petri kasası
- şup
- boru
- şüşə çubuq
- sinaq şüşəsi

515 Çıxış nümunəsinin çökisi nədən asılıdır ?

- ərzağın nəmliyindən
- ərzağın qoxusundan
- ərzağın rəngindən
- taranın növündən
- ərzağın turşuluğundan

516 Çıxış nümunəsinin çökisi nədən asılıdır ?

- ərzağın nəmliyindən
- ərzağın qoxusundan
- ərzağın rəngindən
- bağlama yerlərinin həcmindən
- ərzağın turşuluğundan

517 Nümunə götürülən zaman ərzağın kim tərəfindən istehsalı harada göstərilir?

- talonda
- aktda
- protokolda
- cədvəldə
- menyuda

518 Nümunə götürülən zaman ərzağın haradan alınması harada göstərilir?

- talonda

- aktda
- protokoldə
- cədvəldə
- menyuda

519 Nümunə götürülən zaman ərzağın hazırlanma vaxtı harada göstərilir?

- talonda
- aktda
- protokolda
- cədvəldə
- menyuda

520 Çıxış nümunəsini hazırladıqda nazik qat halında olan məhsul hansı şəkildə hamarlanır?

- trapesiya
- üçbucaq
- kvadrat
- dairə
- ellips

521 Səpilmə konsistensiyasına malik olan çıxış məhsulundan orta nümunə ayırandı (un, toz şəkər, kakao və s.) hansı üsulundan istifadə edirlər?

- qarışdırma
- buxarlandırma
- ərimə
- durultma
- çökdürmə

522 Orta nümunənin çəkisi adətən nə qədər olur?

- 1400-1500 q
- 200-300 q
- 50-70 q
- 20-30 q
- 400-500 q

523 Çıxış nümunəsinin çəkisi nədən asılıdır?

- ərzağın nəmliyindən
- ərzağın qoxusundan
- ərzağın rəngindən
- partiyanın ölçüsündən
- ərzağın turşuluğundan

524 Çıxış nümunəsinin çəkisi nədən asılıdır?

- ərzağın nəmliyindən
- ərzağın qoxusundan
- ərzağın rəngindən
- partiyanın ölçüsündən
- ərzağın turşuluğundan

525 Çıxış nümunəsinin çəkisi nədən asılıdır?

- ərzağın nəmliyindən
- ərzağın qoxusundan
- ərzağın rəngindən

- partiyanın dərəcəsindən
- ərzağın turşuluğundan

526 Çıxış nümunəsinin çəkisi nədən asılıdır ?

- ərzağın nəmliyindən
- ərzağın qoxusundan
- ərzağın rəngindən
- ərzağın növündən
- ərzağın turşuluğundan

527 Nümunənin seçimini nədən başlayırlar ?

- vahid
- orta nümunə
- kəmiyyət
- çıxış nümunəsi
- etelon

528 Nəzarət üçün xammal, yarımfabrikat və hazır qənnadı məhsullarından götürülən mahsul miqdarı necə adlanır ?

- nümunə
- kəmiyyət
- vahid
- etalon
- çıxış nümunəsi

529 İri tikəli ət yarımfabrikatların tədqiqi zamanı əlləmək yolu ilə nə təyin edilir ?

- yağlılıq
- yapışqanlılıq
- rəng
- dad
- turşuluq

530 İri tikəli ət yarımfabrikatların tədqiqi zamanı bıçaq ilə toxuma kəsildikdə ilkin olaraq nə təyin edilir ?

- yağlılıq
- konsistensiya
- rəng
- dad
- turşuluq

531 İri tikəli ət yarımfabrikatların tədqiqi zamanı bıçaq ilə toxuma kəsildikdə ilkin olaraq nə təyin edilir ?

- yağlılıq
- konsistensiya
- iy
- dad
- turşuluq

532 Neçə ədəd yarımfabrikat üçün kənara çıxmaya yol verilmir ?

- 10
- 6
- 5
- 3
- 8

533 Kütlənin təyin edilməsi üçün orta nümunədən nə qədər yarımfabrikat nümunəsi seçilir?

- 18 ədəddən az olmayaraq
- 8 ədəddən az olmayaraq
- 5 ədəddən az olmayaraq
- 3 ədəddən az olmayaraq
- 10 ədəddən az olmayaraq

534 Kütlənin təyin edilməsi üçün orta nümunədən nə qədər yarımfabrikat nümunəsi seçilir?

- 18 ədəddən az olmayaraq
- 8 ədəddən az olmayaraq
- 5 ədəddən az olmayaraq
- 3 ədəddən az olmayaraq
- 10 ədəddən az olmayaraq

535 Yarımfabrikatın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsinə nədən başlanılır ?

- yarımfabrikatın ölçüsündən
- taranın xarici görünüşündən
- yarımfabrikatın qoxusundan
- yarımfabrikatın rəngindən
- yarımfabrikatın turşuluğundan

536 Hər yarımfabrikat partiyası üçün saxlanma temperaturu harada yazılır ?

- talonda
- aktda
- keyfiyyət haqqında sənəddə
- cədvəldə
- menyuda

537 ətdən, quş ətindən, balıqdan hazırlanmış döyülmüş məmulatlar istisna olmaqla, 10 ədəd yarımfabrikat üçün kənarə çıxma kütləyə nəzərən nə qədər ola bilər ?

- ±11%-dən çox olmayaraq
- ±8%-dən çox olmayaraq
- ±6%-dən çox olmayaraq
- ±4%-dən çox olmayaraq
- ±9%-dən çox olmayaraq

538 Hər yarımfabrikat partiyası üçün vahid yarımfabrikatın (ədədlə olan məmulatlar üçün) kütləsi harada yazılır ?

- talonda
- aktda
- keyfiyyət haqqında sənəddə
- cədvəldə
- menyuda

539 Hər yarımfabrikat partiyası üçün istehsalçı müəssisənin tabeçiliyində olan idarə harada yazılır ?

- talonda
- aktda
- keyfiyyət haqqında sənəddə
- cədvəldə
- menyuda

540 Hər yarımfabrikat partiyası üçün istehsal növbəsi harada yazılır ?

- talonda
- aktda
- keyfiyyət haqqında sənəddə
- cədvəldə
- menyuda

541 Hər yarımfabrikat partiyası üçün realizasiya müddəti harada yazılır ?

- talonda
- aktda
- keyfiyyət haqqında sənəddə
- cədvəldə
- menyuda

542 Hər yarımfabrikat partiyası üçün saxlanma müddəti harada yazılır ?

- menyuda
- talonda
- keyfiyyət haqqında sənəddə
- cədvəldə
- aktda

543 Hər yarımfabrikat partiyası üçün yarımfabrikatın adı harada yazılır ?

- talonda
- aktda
- keyfiyyət haqqında sənəddə
- cədvəldə
- menyuda

544 Hər yarımfabrikat partiyası üçün istehsalçı müəssisənin adı harada yazılır ?

- talonda
- aktda
- keyfiyyət haqqında sənəddə
- cədvəldə
- menyuda

545 Hər yarımfabrikat partiyası nə ilə müşayət olunur ?

- talonla
- aktla
- protokolla
- keyfiyyət haqqında sənədlə
- menyula

546 Hər yarımfabrikat partiyası üçün istehsal saatı harada yazılır ?

- talonda
- cədvəldə
- keyfiyyət haqqında sənəddə
- aktda
- menyuda

547 Hər yarımfabrikat partiyası üçün istehsal tarixi harada yazılır ?

- aktda
- cədvəldə
- talonda

- menyuda
- keyfiyyət haqqında sənəddə

548 Hər yarımfabrikat partiyası üçün keyfiyyətin fiziki-kimyəvi göstəriciləri harada yazılır ?

- menyuda
- keyfiyyət haqqında sənəddə
- cədvəldə
- aktda
- talonda

549 Hər yarımfabrikat partiyası üçün vahid yarımfabrikatın (ədədlə olan məmulatlar üçün) miqdarı harada yazılır ?

- keyfiyyət haqqında sənəddə
- cədvəldə
- menyuda
- talonda
- aktda

550 Hazırlanmış yarımfabrikatlarda yağlar hansı metodla təyin edilir ?

- Lüis
- Keldal
- Maksvel
- Bertran
- Herber

551 ət yarımfabrikatın hazırlanması zamanı nə tənzimlənir ?

- yarımfabrikatın konsistensiyası
- yağı miqdarı
- yarımfabrikatın rəngi
- yarımfabrikatın iyi
- yarımfabrikatın turşuluğu

552 ət yarımfabrikatında yağlar hansı metodla təyin edilir ?

- Lüis
- Keldal
- Maksvel
- Bertran
- Herber

553 ət yarımfabrikatın hazırlanması zamanı nə tənzimlənir ?

- yarımfabrikatın konsistensiyası
- texnoloji emalın düzgünlüyü
- yarımfabrikatın rəngi
- yarımfabrikatın iyi
- yarımfabrikatın turşuluğu

554 Bir əlamətinə görə şübhəlilərə aid olan yarımfabrikatlar hansı analizə məruz qoyulur ?

- mexaniki
- reoloji
- fiziki
- kimyəvi
- akustik

555 Bulyonda şəffaflıq dərəcəsi vizual olaraq təyin edilir ?

- vizual
- çökdürməklə
- toxunmaqla
- iyləməklə
- buxarlandırmalı

556 Şəffaflığın təyini üçün bulyon diametri hansı ölçülü silindrə tökülür ?

- 10 mm
- 30 mm
- 40 mm
- 50 mm
- 20 mm

557 Şəffaflığın təyini üçün 20 ml bulyon götürülür ?

- 8ml
- 20 ml
- 10 ml
- 2 ml
- 12 ml

558 Tədqiqat üçün iritikəli yarımfabrikatlardan bütün kütlə üçün nə qədər nümunə götürülür ?

- 600 qramdan az olmayıraq
- 300 qramdan az olmayıraq
- 200 qramdan az olmayıraq
- 100 qramdan az olmayıraq
- 400 qramdan az olmayıraq

559 Bir əlamətinə görə şübhəlilərə aid olan yarımfabrikatlar hansı analizə məruz qoyulur ?

- mexaniki
- reoloji
- fiziki
- mikrobioloji
- akustik

560 Ət yarımfabrikatın hazırlanması zamanı nə tənzimlənir ?

- yarımfabrikatın konsistensiyası
- yağı təbəqəsinin qalınlığı
- yarımfabrikatın rəngi
- yarımfabrikatın iyi
- yarımfabrikatın turşuluğu

561 Ət yarımfabrikatın hazırlanması zamanı nə tənzimlənir ?

- yarımfabrikatın konsistensiyası
- sümüyün miqdarı
- yarımfabrikatın rəngi
- yarımfabrikatın iyi
- yarımfabrikatın turşuluğu

562 İri tikəli ət yarımfabrikatların tədqiqi zamanı kəsiyin üst hissəsinə filterlənmiş kağız qoymaqla nə təyin edilir ?

- yağlılıq
- yapışqanlılıq
- rəng
- dad
- nəmlik

563 Nəyin təyini zamanı ət nümunəsi 2 mm diametrli toru olan ətçəkən maşından keçirilir və qiymə yavaş qarışdırılır ?

- yağlılıq
- təzəlik
- rəng
- dad
- aromat

564 İri tikəli ət yarımfabrikatların tədqiqi zamanı kəsiyə barmaqla çökəklik əmələ gələnə qədər yüngül toxunmaqla və onun əvvəlki vəziyyətə qayıtması izlənilidikdə nə təyin edilir ?

- yağlılıq
- təzəlik
- rəng
- dad
- turşuluq

565 İri tikəli ət yarımfabrikatların tədqiqi zamanı kəsiyə barmaqla çökəklik əmələ gələnə qədər yüngül toxunmaqla nə təyin edilir ?

- yağlılıq
- konsistensiya
- rəng
- dad
- turşuluq

566 ət bulyonunun iyi nə qədər qızdırılma zamanı açıq kolbadan çıxan buxarın əmələ gəlməsi ilə təyin edilir ?

- 40-55°C-dək
- 70-75°C-dək
- 80-85°C-dək
- 20-5°C-dək
- 50-65°C-dək

567 . Analiz üçün nə qədər qiymə götürülür ?

- 80 qram qiymə 0.2 qram-dan çox olmayan kənara çıxma
- 40 qram qiymə 0.2 qram-dan çox olmayan kənara çıxma
- 30 qram qiymə 0.2 qram-dan çox olmayan kənara çıxma
- 20 qram qiymə 0.2 qram-dan çox olmayan kənara çıxma
- 60 qram qiymə 0.2 qram-dan çox olmayan kənara çıxma

568 Aromatın və bulyonun şəffaflığının təyini zamanı ət nümunəsi neçə mm diametrli toru olan ətçəkən maşından keçirilir və qiymə yavaş qarışdırılır ?

- 2 mm
- 5 mm
- 6 mm
- 7 mm
- 4 mm

569 Nøyin təyini zamanı ət nümunəsi 2 mm diametrli toru olan ətçəkən maşından keçirilir və qiymə yavaş qarışdırılır ?

- yağlılıq
- təzəlik
- rəng
- dad
- bulyonun şəffaflığı

570 Bir əlamətinə görə şübhəlilərə aid olan yarımfabrikatlar hansı analizə məruz qoyulur ?

- akustik
- mexaniki
- histoloji
- fiziki
- reoloji

571 Qablaşdırılmış balıq filesi neçə dərəcədə briquetlərdə dondurulur ?

- 18° C-dən yüksək olmayan
- 1° C-dən yüksək olmayan
- 14° C-dən yüksək olmayan
- 12° C-dən yüksək olmayan
- 8° C-dən yüksək olmayan

572 Bərkidilmiş file porsiyalanır və six bərabər cərgələrlə hansı qutulara qablaşdırılır ?

- taxta
- polietilen
- karton
- şüşə
- sellofan

573 Təzə xammaldan hazırlanan və soyudulmuş və ya dondurulmuş halda satışa daxil edilən balıq tikələri hansı çəkidə olur ?

- 25-30 qram
- 7-50 qram
- 75-500 qram
- 175-700 qram
- 55-90 qram

574 Kəsmikdə yağıñ kütłe payının yüksəlməsi ilə onda nøyin miqdarı artır ?

- karbohidratlar
- B qrup vitaminlərin
- oksitürşular
- efirlər
- mineral maddələr

575 Kəsmikdə yağıñ kütłe payının yüksəlməsi ilə onda nøyin miqdarı artır ?

- karbohidratlar
- efirlər
- mineral maddələr
- vitamin B2
- oksitürşular

576 Kəsmikdə yağıñ kütłe payının yüksəlməsi ilə onda nøyin miqdarı artır ?

- karotin
- mineral maddələr
- karbohidratlar
- eifirlər
- oksitürşular

577 Müxtəlif kəsmik növlərində nə qədər süd yağı olur ?

- 18 %-dək
- 58 %-dək
- 48 %-dək
- 38 %-dək
- 28 %-dək

578 Turşudulmuş zülal tərkibli məhsul olub, kalsium xlorun istifadəsi olmaqla və ya olmadan pasterizə edilmiş südün süd turşusu bakteriyalarının təmiz kulturaları ilə qıcqırılmasından alınan süd məhsulu necə adlanır ?

- xama
- kəsmik
- pendir
- qatıq
- ayran

579 Koaqulyasiyanın hansı üsulunda topanın möhkəmliyi 2 dəfə effektivdir ?

- turşu üsulu
- turşu-qursaq üsulu
- termik üsul
- manqan üsulu
- qələvi üsulu

580 Südün pasterizasiya rejimləri, süd turşusunun fermentasiya intensivliyi, lipoliz və proteolizin (saxlanma zamanı) dərəcəsi nəyi şərtləndirir ?

- taranın növü
- qablaşdırılma üsulu
- qoxunu
- turşuluq ədədi
- quru maddələrin miqdarı

581 Kəsmiyin struturu nə ilə təyin edilir ?

- quru maddələrin miqdarı
- taranın növü
- eifirlərin miqdarı
- qablaşdırılma üsulu
- turşuluq ədədi

582 Kəsmikdə mənimsənilə bilən kalsiumun miqdarı nə qədər təşkil edir ?

- 526 mq %
- 126 mq %
- 106 mq %
- 26 mq %
- 12 mq %

583 Kəsmiyin struturu nə ilə təyin edilir ?

- efirlərin miqdarı
- turşuluq ədədi
- qablaşdırılma üsulu
- taranın növü
- isti emal rejimi

584 Kəsmik hansı struktura malikdir ?

- amorf
- bərk
- koaqulyasiya tipli tiksotrop
- plazma
- kristallik

585 Kəsmiyin strukturu və konsistensiyası nədənasılıdır ?

- süd zülallarının koaqulyasiya üsulundan
- qaynama temperaturundan
- qablaşdırılmadan
- rəngindən
- turşunun miqdarından

586 Xarici görünüşünə görə kəsmik hansı şəklidə konsistensiyaya malik olmalıdır ?

- pambıqvari
- bərk
- lopalı
- həlməşik
- topa

587 Xarici görünüşünə görə kəsmik hansı şəklidə konsistensiyaya malik olmalıdır ?

- pambıqvari
- həlməşik
- lopalı
- bərk
- sıx

588 Koaqulyasiyanın hansı üsulunda kəsmiyin özlülüyü 2 dəfə effektivdir ?

- turşu üsulu
- termik üsul
- manqan üsulu
- qələvi üsulu
- turşu-qursaq üsulu

589 Kəsmiyin tərkibində olan amin turşuların- metionin, triptofan, lizin və fosfolipidlər- xolinin əhəmiyyətli miqdarı sayəsində kəsmik hansı orqanın profilaktik xəstələnməsi zamanı istifadə edilir ?

- bağırsaq
- mədə
- ürək
- böyrəklərin
- beyin

590 Süd laxtasından zərdabın bir hissəsinin ayrılması ilə alınan süd məhsulu necə adlanır ?

- xama
- kəsmik

- pendir
- qatıq
- ayran

591 Kəsmiyin tərkibindəki hansı maddələr qanda lesitinin miqdarının artmasını təmin edir ki, bu qan damarları divarından xolesterinin kənarlaşmasını və klerotik proseslərin inkişafını yavaşıdır ?

- metionin
- triptofan
- valin
- lizin
- xolin və metionin

592 Müxtəlif kəsmik növlərində nə qədər zülal olur ?

- 19 %-dən 28 %-dək
- 1 %-dən 10 %-dək
- 5 %-dən 14 %-dək
- 6 %-dən 16 %-dək
- 9 %-dən 18 %-dək

593 100 qram kəsmikdə nə qədər vitamin C var ?

- 6,5 mq
- 1,5 mq
- 2,5 mq
- 0,5 mq
- 4,5 mq

594 Hansı üsulla kəsmik və kəsmik məmulatlarının orqanoleptik xassələrinin 14 sutkayadək saxlanması mümkündür ?

- bükmədən əvvəl məhsulun tez dondurulması yolu
- bükmədən sonra məhsulun tez qurudulması yolu
- bükmədən əvvəl məhsulun tez soyudulması yolu
- bükmədən əvvəl məhsulun tez qızdırılması yolu
- bükmədən sonra məhsulun tez qızdırılmai yolu

595 Bükmədən əvvəl məhsulun tez soyudulması yolu ilə kəsmik və kəsmik məmulatlarının orqanoleptik xassələrinin nə qədər saxlanması mümkündür ?

- 6°C-də 34 sutkayadək
- 6°C-də 22 sutkayadək
- 6°C-də 19 sutkayadək
- 6°C-də 18 sutkayadək
- 6°C-də 14 sutkayadək

596 Kəsmik və kəsmik yarımfabrikatlarının orqanoleptik xassələri saxlanma zamanı hansı səbəbdən pisləşə bilər ?

- quru maddələrin miqdarı
- kənar mikrofloranın həyat fəaliyyəti
- turşuluq ədədi
- qablaşdırılma üsulu
- zülalın tərkibi

597 Südün İy, dad və aromati nədən asılıdır ?

- taranın növü

- qablaşdırılma üsulu
- proteolizin (saxlanma zamanı) dərəcəsi
- turşuluq ədədi
- quru maddələrin miqdarı

598 Südün İy, dad və aromatı nədən asılıdır ?

- lipoliz dərəcəsi
- qablaşdırılma üsulu
- taranın növü
- quru maddələrin miqdarı
- turşuluq ədədi

599 Hansı səbəbdən kəsmikdə acı və ya qaxsımış dadın əmələ gəlməsi baş verir ?

- quru maddələrin miqdarı
- termoqablaşdırıcı materialların xassələrinə görə
- yüksək proteolitik və lipolitik aktivliyə malik olan bakteriyaların inkişafı
- qablaşdırılma üsulu
- zülalın tərkibi

600 Südün İy, dad və aromatı nədən asılıdır ?

- taranın növü
- quru maddələrin miqdarı
- turşuluq ədədi
- südün pasterizasiya rejimləri
- qablaşdırılma üsulu

601 Kəsmik və kəsmik yarımfabrikatlarının orqanoleptik xassələri saxlanma zamanı hansı səbəbdən pişləşə bilər ?

- quru maddələrin miqdarı
- qablaşdırılma üsulu
- turşuluq ədədi
- saxlanma temperaturuna
- zülalın tərkibi

602 Südün İy, dad və aromatı nədən asılıdır ?

- süd turşusunun fermentasiya intensivliyi
- quru maddələrin miqdarı
- taranın növü
- qablaşdırılma üsulu
- turşuluq ədədi

603 Südün İy, dad və aromatı nədən asılıdır ?

- süd turşusunun fermentasiya intensivliyi
- quru maddələrin miqdarı
- taranın növü
- qablaşdırılma üsulu
- turşuluq ədədi

604 Hansı səbəbdən kəsmikdə acı və ya qaxsımuş dadın əmələ gəlməsi baş verir ?

- quru maddələrin miqdarı
- qablaşdırılma üsulu
- yüksək proteolitik və lipolitik aktivliyə malik olan kif göbələklərinin inkişafı

- termoqablaşdırıcı materialların xassələrinə görə
- zülalın tərkibi

605 Kəsmik və kəsmik yarımfabrikatlarının orqanoleptik xassələri saxlanma zamanı hansı səbəbdən pişləşə bilər ?

- quru maddələrin miqdarı
- qablaşdırılma üsulu
- turşuluq ədədi
- termoqablaşdırıcı materialların xassələrinə görə
- zülalın tərkibi

606 Kəsmik və kəsmik yarımfabrikatlarının orqanoleptik xassələri saxlanma zamanı hansı səbəbdən pişləşə bilər ?

- quru maddələrin miqdarı
- qablaşdırılma üsulu
- turşuluq ədədi
- fermentlərin aktivliyinə
- zülalın tərkibi

607 Stabilizatorların istifadəsi (aqar-aqar, pektin və s.) kəsmik piroqlarının hansı xassəsini yaxşılaşdırır ?

- saxlanma forması
- qablaşdırılma üsulu
- turşuluq ədədi
- saxlanma temperaturuna
- zülalın tərkibi

608 Stabilizatorların istifadəsi (aqar-aqar, pektin və s.) kəsmik piroqlarının hansı xassəsini yaxşılaşdırır ?

- turşuluq ədədi
- möhkəmliyini
- zülalın tərkibi
- qablaşdırılma üsulu
- saxlanma temperaturuna

609 Nədən istifadə etməklə kəsmik piroqlarının saxlanma forması üçün yaxşı şərtləri təmin etmək olar ?

- ədviyyat
- limon turşusu
- aromatizatorlar
- stabilizatorlar
- köpdürücü

610 Nədən istifadə etməklə kəsmik piroqlarının möhkəmliyini üçün yaxşı şərtləri təmin etmək olar ?

- ədviyyat
- limon turşusu
- aromatizatorlar
- stabilizatorlar
- köpdürücü

611 Südün pasterizasiya rejimləri, süd turşusunun fermentasiya intensivliyi, lipoliz və proteolizin (saxlanma zamanı) dərəcəsi nəyi şərtləndirir ?

- dadı
- quru maddələrin miqdarı
- taranın növü

- qablaşdırılma üsulu
- turşuluq ədədi

612 Südün pasterizasiya rejimləri, süd turşusunun fermentasiya intensivliyi, lipoliz və proteolizin (saxlanma zamanı) dərəcəsi nəyi şərtləndirir ?

- aromati
- quru maddələrin miqdarı
- taranın növü
- qablaşdırılma üsulu
- turşuluq ədədi

613 ənənəvi kəsmik və kəsmik məmulatlarının saxlanma temperaturu nə qədərdir ?

- 22-26°C
- 4-8°C
- 2-6°C
- 0-2°C
- 12-16°C

614 Kəsmik yarımfabrikatları 3 ay hansı temperaturda saxlamaq olar ?

- 1°C-də
- 0°C-də
- 10°C-də
- 18°C-də
- 5°C-də

615 -18°C-də kəsmik nə qədər saxlanılır ?

- 6 ay
- 7 sutka
- 14 sutka
- 36 saatə qədər
- 24 saat

616 Kəsmik yarımfabrikatları 0-2°C-də neçə saat saxlanılır ?

- 28 sutka
- 24 saat
- 7 sutka
- 14 sutka
- 36 saatə qədər

617 Kəsmik məmulatları 0-2°C-də neçə saat saxlanılır ?

- 28 sutka
- 7 sutka
- 14 sutka
- 36 saat
- 24 saat

618 Stabilizatorlarla aşağı yağlılıqlı kəsmik 2 -6°C temperaturda nə qədər saxlanılır ?

- 14 sutka
- 7 sutka
- 28 sutka
- 24 saat
- 36 saat

619 Termiki emal olunmuş kəsmik 2-6°C temperaturda nə qədər saxlanılır ?

- 14 sutka
- 7 sutka
- 28 sutka
- 24 saat
- 36 saat

620 Pendir (kəsmik) Ev kəsmik məmulatları 2-6°C temperaturda nə qədər saxlanılır ?

- 14 sutka
- 7 sutka
- 28 sutka
- 24 saat
- 36 saat

621 Dondurulmuş kəsmikli tikə çəkisi hansı intervalda olmalıdır ?

- 40-45 qram
- 2-5 qram
- 10-15 qram
- 20-25 qram
- 30-35 qram

622 Kəsmiyi 3 ay hansı temperaturda 6 ay saxlamaq olar ?

- 0° C-də
- 18° C-də
- 10° C-də
- 5° C-də
- 1° C-də

623 Dondurulmuş kəsmikli tikə tədqiq edilərkən neçə dədəd çəkilir ?

- 50 dədəd
- 10 dədəd
- 40 dədəd
- 30 dədəd
- 20 dədəd

624 -18° C-də kəsmik yarımfabrikatları nə qədər saxlanılır ?

- 3 ay
- 7 sutka
- 14 sutka
- 36 saatə qədər
- 24 saat

625 18.9% yağlılıqlı və yağısız kəsmik 2-6°C temperaturda nə qədər saxlanılır ?

- 28 sutka
- 36 saat
- 14 sutka
- 7 sutka
- 24 saat

626 Borşları hansı rəngdə olmalıdır ?

- sarı

- qırmızı-moruq
- qəhvəyi
- yaşıl
- ağ

627 Şorbalarda nəyə yol verilmir ?

- tərəvəzlərin bərabər doğranma formaları
- tərəvəz yarpaqlar səri olmasına
- mayenin çöküntü verməməsi
- məhsulların qatılığını
- həlimin rəngi

628 Şorbalarda nəyə yol verilmir ?

- həlimin rəngi
- məhsulların qatılığını
- tərəvəzlərin bərabər doğranma formaları
- tərəvəz ölüşgənlə olmasına
- mayenin çöküntü verməməsi

629 Şorbalarda nəyə yol verilmir ?

- həlimin rəngi
- tərəvəzlərin bərabər doğranma formaları
- məhsulların qatılığını
- mayenin çöküntü verməməsi
- yanmış tərəvəz hissəciklərinin olmasına

630 Püreşəkilli şorbalarda əsasən nəyə diqqət verilir ?

- tərəvəzlərin doğranma formaları
- həlimin şəffaflığını
- mayenin çöküntü verib-verməməsi
- həlimin rəngi
- məhsulların qatılığını

631 Püreşəkilli şorbalarda əsasən nəyə diqqət verilir ?

- tərəvəzlərin doğranma formaları
- həlimin şəffaflığını
- konsistensiyanın bircinsli olması
- həlimin rəngi
- məhsulların qatılığını

632 Şəffaf şorbalarda əsasən nəyə diqqət verilir ?

- tərəvəzlərin doğranma formaları
- mayenin çöküntü verib-verməməsi
- konsistensiyanın bircinsli olması
- həlimin şəffaflığını
- məhsulların qatılığını

633 Birinci xörəklərdən nümunə götürdükdə tədqiq üçün orta nümunələri nə qədər qızdırmaq lazımdır ?

- 15-20°C-ə
- 25-30°C-ə
- 65-70°C-ə
- 45-50°C-ə

634 Şəffaf şorbalarda əsasən nəyə diqqət verilir ?

- mayenin çöküntü verib-verməməsi
- məhsulların qatılığını
- tərəvəzlərin doğranma formaları
- həlimin rəngi
- konsistensiyanın bircinsli olması

635 Birinci xörəklərdən nümunə götürdükdə orqanoleptiki analiz üçün neçə pay işlənilir ?

- 9 pay
- 7 pay
- 3 pay
- 2 pay
- 5 pay

636 Birinci xörəklərdən nümunə götürmək üçün qazandakı xörəkdən neçə pay götürüb ayrı bir qazançaya tökmək lazımdır ?

- 5 pay
- 6 pay
- 7 pay
- 9 pay
- 3 pay

637 Birinci xörəklərdən nümunə götürdükdə fiziki-kimyəvi göstəriciləri üçün neçə pay işlənilir ?

- 1 pay
- 5 pay
- 7 pay
- 9 pay
- 3 pay

638 Birinci xörəklərdə hansı göstəricilər sıfır qiymət alırsa, digər göstəricilərin qiymətindən asılı olmayıaraq xörək zay məhsul kimi qiymətləndirilib atılmalıdır ? 1-dad, 2-konsistensiya, 3-turşuluq, 4-rəng, 5-iy, 6-xarici görünüş, 7-mayenin çöküntü verməməsi, 8-paxlalıların bütöv olmasını

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

639 Birinci xörəklərdə konsistensiyani yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- tərəvəz yarpaqlar səri olmasına
- paxlanın yumşaq olmasını
- məhsulların qatılığını
- həlimin rəngi
- mayenin çöküntü verməməsi

640 Birinci xörəklərdə konsistensiyani yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- tərəvəzlər yaxşı təmizlənmiş olmasını
- tərəvəz yarpaqlar səri olmasına
- məhsulların qatılığını
- həlimin rəngi
- mayenin çöküntü verməməsi

641 Birinci xörəklər orqanoleptiki qiymətləndirmə zamanı ümumi qiymətlərin cəmi neçə olmalıdır ?

- 65
- 45
- 40
- 50
- 25

642 Birinci xörəklər orqanoleptiki qiymətləndirmə zamanı neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilməlidir ?

- 4
- 3
- 7
- 6
- 5

643 Birinci xörəklərdə konsistensiyani yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- məhsulların qatılığını
- tərəvəzlərin yumşaq olmasını
- tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- mayenin çöküntü verməməsi
- həlimin rəngi

644 Birinci xörəklərdə konsistensiyani yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- məhsulların qatılığını
- paxlalıların bütöv olmasını
- tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- mayenin çöküntü verməməsi
- həlimin rəngi

645 Birinci xörəklərdə konsistensiyani yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- yarmanın yumşaq olmasını
- məhsulların qatılığını
- həlimin rəngi
- mayenin çöküntü verməməsi

646 Birinci xörəklərdə konsistensiyani yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- tərəvəzlərin səliqə iləəzilməmiş doğranmasını
- məhsulların qatılığını
- həlimin rəngi
- mayenin çöküntü verməməsi

647 Birinci xörəklərdə konsistensiyani yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- məhsulların qatılığını
- yarmanın bütöv olmasını
- tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- mayenin çöküntü verməməsi
- həlimin rəngi

648 Kəsmikli tikələrdə qiymənin miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- 80%-dən az olmayaraq

- 30%-dən az olmayıaraq
- 40%-dən az olmayıaraq
- 50%-dən az olmayıaraq
- 20%-dən az olmayıaraq

649 Birinci xörəklərdə duzun miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- 0,5q
- 3q
- 4q
- 2q
- 1q

650 Souslarda duzun miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- 0,5q
- 4q
- 1q
- 2q
- 3q

651 İkinci xörəklər üçün itkilər nəzəri cəhətdən hesablanmış miqdarının hansı hissəsini təşkil edir ?

- 10%-i
- 40%-i
- 20%-i
- 30%-i
- 50%-i

652 Birinci xörəklər üçün itkilər nəzəri cəhətdən hesablanmış miqdarının hansı hissəsini təşkil edir ?

- 55%-i
- 45%-i
- 15%-i
- 25%-i
- 35%-i

653 Birinci xörəklərdə quru maddələrin miqdarı təyin edilərkən nümunəni hansı müddət ərzində 130°C -da quruducu şkafda saxlamaq lazımdır ?

- 30 dəqiqə
- 90 dəqiqə
- 60 dəqiqə
- 10 dəqiqə
- 20 dəqiqə

654 Birinci xörəklərdə quru maddələrin miqdarı təyin edilərkən nümunə hansı temperatura qədər qızdırılır ?

- 130°C
- 30°C
- 430°C
- 80°C
- 100°C

655 Birinci xörəklərdə quru maddələrin miqdarı hansı üsulla təyin edilir ?

- quruducu şkafda qurutma metodu
- distillə etməklə
- buxarlandırmıqla

- çökdürməklə
- suda həll etməklə

656 Kəsmikli yarımfabrikatlarda xəmirin qalınlığı nə qədər olmalıdır ?

- 5-6mm
- 6-7mm
- 5sm
- 2-3mm
- 3-4 sm

657 Blinçiklərdə qiymənin miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- 30%-dən az olmayıraq
- 40%-dən az olmayıraq
- 60%-dən az olmayıraq
- 80%-dən az olmayıraq
- 20%-dən az olmayıraq

658 əla sort unun xəmirindən, 47% I sort mal ətindən və 7% yağılı donuz ətindən hazırlanan düşbərə necə adlanır ?

- qoyun ətindən düşbərə
- rus düşbərəsi
- sibir düşbərəsi
- ekstra düşbərəsi
- mal ətindən düşbərə

659 Xırda tikəli ət yarımfabrikatları üçün çəki fərqi faizlə nə qədər olur ?

- ±7;
- ±4;
- ±3;
- ±5;
- ±6;

660 əla növ unun xəmirindən, 26% əla növ mal ətindən və 30% yağılı donuz ətindən hazırlanan düşbərə necə adlanır ?

- qoyun ətindən düşbərə
- rus düşbərəsi
- sibir düşbərəsi
- ekstra düşbərəsi
- mal ətindən düşbərə

661 Kotlet yarımfabrikatların hansı göstəricilərini təyin etmək üçün əksər hallarda bişirmə üsulu tətbiq olunur ?

- rəngi
- iyini
- turşuluq
- nəmlik
- yapışqanlılıq

662 Kotlet yarımfabrikatların hansı göstəricilərini təyin etmək üçün əksər hallarda bişirmə üsulu tətbiq olunur ?

- rəngi
- dadını

- turşuluq
- nəmlik
- yapışqanlılıq

663 Qoyunətindən olan kotletdə hər bir payın çəkisi nə qədər olur ?

- 350-500 q
- 250-400 q
- 150-200 q
- 50-100 q
- 150-300 q

664 Bir çox yarımfabrikatların iyini təyin etmək üçün nə məsləhət görülür ?

- distillə etmək
- əritmək
- soyutmaq
- dondurmaq
- qızdırmaq

665 Bir ədəd düşbərə yarımfabrikatının çəkisi olur ?

- 2 q
- 17 q
- 22 q
- 12 q
- 42 q

666 ətdən hazırlanan bitoçka üçün çəki fərqi faizlə nə qədər olur ?

- ±10
- ±5
- ±8
- ±7
- ±6

667 Çəkilib bükülmüş halda buraxılan ət qiyməsi yarımfabrikatının çəkisi nə qədər olur ?

- 850-900 q
- 250-500 q
- 50-100 q
- 150-200 q
- 450-700 q

668 ət qiyməsi yarımfabrikatının yağlılığı nə qədər ola bilər ?

- 27%-dən çox olmayaraq
- 20%-dən çox olmayaraq
- 15%-dən çox olmayaraq
- 10%-dən çox olmayaraq
- 30%-dən çox olmayaraq

669 Düşbərəədədlərində çəki fərqi nə qədər ola bilər ?

- ±3,2 q
- ±1,2 q
- ±1,7 q
- ±0,2 q
- ±2,2 q

670 I sort unun xəmirindən, 26% I sort mal ətindən, 20% az yağlı və 10% çox yağlı donuz ətindən hazırlanan düşbərə necə adlanır ?

- qoyun ətindən düşbərə
- rus düşbərəsi
- sibir düşbərəsi
- ekstra düşbərəsi
- mal ətindən düşbərə

671 I sort unun xəmirindən və qoyun ətinin qiyməsindən hazırlanan düşbərə necə adlanır ?

- qoyun ətindən düşbərə
- rus düşbərəsi
- sibir düşbərəsi
- ekstra düşbərəsi
- mal ətindən düşbərə

672 Əla sort unun xəmirindən, mal və donuz ətlərinin qiyməsindən hazırlanan düşbərə necə adlanır ?

- qoyun ətindən düşbərə
- rus düşbərəsi
- sibir düşbərəsi
- ekstra düşbərəsi
- mal ətindən düşbərə

673 Ətdən hazırlanan kotlet üçün çəki fərqi faizlə nə qədər olur ?

- ±10
- ±5
- ±8
- ±7
- ±6

674 Paylıq, təbii və urvalanmış yarımfabrikatlar üçün çəki fərqi faizlə nə qədər olur ?

- ±7;
- ±4;
- ±3;
- ±5;
- ±6;

675 Bir bağlama düşbərə yarımfabrikatının netto (xalis) çəkisinin fərqi nə qədər ola bilər ?

- ±23%
- ±12%
- ±27%
- ±17%
- ±7%

676 Düşbərə yarımfabrikatlarının qiyməsi məməlatin ümumi çəkisinə görə nə qədər təşkil etməlidir ?

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

677 Paylıq çəkidə, duzlu suda dana və mal beynindən hazırlanan ət yarımfabrikatı necə adlanır ?

- suxarıda beyin
- şnitsel
- döymə kotlet
- romşteks
- toyuq ətindən döymə kotlet

678 Formalanmış balıq məhsulları neçə növə ayrıılır ?

- 5
- 3
- 7
- 6
- 4

679 Başı və üzgəcləri kənarlaşdırıldıqdan sonra iri və ya orta ölçülü balıqların dondurulmuş, iç-çalatı çıxarılmış, köndələn kəsilmiş balıq tikələri necə adlanır ?

- steyklər
- balıq filesi
- formalanmış balıq məhsulları
- porsiyalanmış balıq
- xüsusi kəsilmiş balıq

680 Steyklərin uzunluğu nə qədər lur ?

- 15 sm-dək
- 3 sm-dək
- 6 sm-dək
- 9 sm-dək
- 13 sm-dək

681 Treska balıqlarından, paltusdan və çapaqdan hansı file hazırlanır ?

- pulcuqsuz dərili file
- dərisiz file
- qalıq qabırğası sümükləri olan
- treskadan hazırlanmış pulcuqlu və dərili file
- qabırğası sümükləri olan

682 Naqqadan, makrusdan və saydadandan hansı file hazırlanır ?

- qalıq qabırğası sümükləri olan
- pulcuqsuz dərili file
- dərisiz file
- qabırğası sümükləri olan
- treskadan hazırlanmış pulcuqlu və dərili file

683 Balıq qiyməsi neçə növə ayrıılır ?

- 4
- 3
- 7
- 6
- 5

684 Balıq filesi –bölmən növünə görə neçə növə ayrıılır ?

- 7
- 3

- 4
- 5
- 6

685 İlkin emala məruz qoyulmuş, xirdalanmış balıq necə adlanır ?

- balıq kotleti
- balıqdan hazırlanmış bozartma
- formalanmış balıq məhsulları
- balıq blinçikləri
- balıq qiyması

686 Balıq yarımfabrikatları təsnifatlandırıldıqda neçə sinfə ayrıılır ?

- 4
- 3
- 6
- 7
- 5

687 Porsiyalanmış balıq satışa neçə qramlıq cəmdəklər və tikələr şəklində daxil olur ?

- 75-100
- 75-500
- 175-600
- 275-700
- 750-500

688 Müxtəlif balıq yarımfabrikatları arasında ən məşhur olanı hansıdır ?

- balıq çubuqları
- balıq kotleti
- formalanmış balıq məhsulları
- balıq filesi
- porsiyalanmış balıq

689 Balıq təbii yarımfabrikatlardan nadir hallarda satışa daxil olanı hansılardır ?

- balıq kotleti
- balıqdan hazırlanmış bozartma
- formalanmış balıq məhsulları
- porsiyalanmış balıq
- balıq qiyması

690 Balıq təbii yarımfabrikatlardan nadir hallarda satışa daxil olanı hansılardır ?

- balıq kotleti
- balıq qiyması
- balıq kababı
- formalanmış balıq məhsulları
- porsiyalanmış balıq

691 Rusiyada unlu balıq yaımfabrikatlarından daha çox nə buraxır?

- balıq kotleti
- balıqdan hazırlanmış bozartma
- formalanmış balıq məhsulları
- balıq düşbərəsi
- balıq qiyması

692 Üzgəclərsiz, ciyin sümüklərisiz, pulcuqsuz və qara nazik pərdəsiz balığın cəmdəkləri necə adlanır ?

- formalanmış balıq məhsulları
- balıq filesi
- balıq kotleti
- xüsusi kəsilmiş balıq
- porsiyallanmış balıq

693 Rusiyada unlu balıq yaımfabrikatlarından nadir hallarda nə buraxır?

- formalanmış balıq məhsulları
- balıqdan hazırlanmış bozartma
- balıq kotleti
- balıq qiyməsi
- balıq blinçikləri

694 Daha çox istehlakçı tələbatı olan təbii balıq məmulatlar hansıdır ?

- formalanmış balıq məhsulları
- balıq filesi
- balıq kotleti
- balıq qiyməsi
- porsiyallanmış balıq

695 Müxtəlif əlavələr qatılıraq balıq filesi və ya qiyməsindən hazırlanmış, forma və ölçü verilmiş məhsul necə adlanır ?

- balıq qiyməsi
- balıq filesi
- formalanmış balıq məhsulları
- porsiyallanmış balıq
- balıq qiyməsi

696 Başı kəsilmiş, təmizlənmiş, onurğa sümüyü, üzgəcləri, qara təbəqəsi kənarlaşdırılmış uzununa kəsilmiş balıq tikəsi necə adlanır ?

- balıq kotleti
- balıq filesi
- formalanmış balıq məhsulları
- porsiyallanmış balıq
- balıq qiyməsi

697 Rusiyada unlu balıq yaımfabrikatlarından nadir hallarda nə buraxır?

- formalanmış balıq məhsulları
- balıqdan hazırlanmış bozartma
- balıq kotleti
- balıq qiyməsi
- balıq qutubları

698 Bərkidilmiş file porsiyalanır və sıx bərabər cərgələrlə hansı qutulara qablaşdırılır ?

- şüşə
- metallik
- sellofan
- taxta
- polietilen

699 Alınmış file yuyulur, bundan sonra isə 10 %-li xörək duzu məhlulunda nə qədər saxlanılır ?

- 2 dəqiqə
- 23 dəqiqə
- 10 dəqiqə
- 12 dəqiqə
- 30 dəqiqə

700 Alınmış file yuyulur, bundan sonra neçə faizli xörək duzu məhlulunda saxlanılır ?

- 20 %-li
- 10 %-li
- 50 %-li
- 40 %-li
- 30 %-li