

2801y_az_qiyabiQ2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2801y İstehlak malları istehsalının ümumi texnologiyası

1 Kütləsi 500 qramdan az olan çörəklərin bişməsi və soyuması prosesində neçə faiz kütlə itkisi baş verir?

- 0.15
- 0.22
- 0.2
- 0.1
- 0.18

2 Xəmirə xörək duzunun rolunu göstərin

- xəmirin konsistensiyasını və dadını yaxşılaşdırır
- xəmirin şişməsini və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin qaz əmələ gətirmə və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin qıvcırmasını və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
- xəmirin fermentativ fəaliyyətini və dadını artırır

3 Xəmirə əlavə edilən xörək duzunun faizlə miqdarını göstərin.

- 47%
- 23%
- 46%
- 35%
- 12%

4 Xəmirə şəkər tozunun rolunu göstərin.

- xəmirin şişməsini və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin şişməsini və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətin yaxşılaşdırır
- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyətini və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
- qidalılıq dəyərini artırır və dadını yaxşılaşdırır
- xəmirin konsistensiyası və şişməsini yaxşılaşdırır

5 Hansı sırada pardaqlanmış düyünün cilalanmış düyüdən fərqli əlamətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- rəngi qonur, səthi çıxıntılıdır
- rəngi yaşıl, səthi qabarıqdır
- rəngi qırmızı, səthi hamarlıdır
- rəngi ağ, səthi nahamardır
- rəngi boz, səthi qabarıqsızdır

6 Hansı sırada vələmir yarmasının digər yarmalardan fərqli əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- tərkibindəki amin turşuların və üzvi turşuların miqdarına görə
- tərkibindəki vitaminlərin və azotlu maddələrin miqdarına görə
- tərkibindəki karbohidratların və mineral maddələrin miqdarına görə
- tərkibindəki zülalların və yağın miqdarına görə
- tərkibindəki sağlam nüvənin və tezbişməsinə görə

7 Hansı sırada istehsal olunan qarabaşaq yarmasının çeşidi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- adi, buxara verilmiş və gecbişən
- tezbişən, cilalanmamış və xırdalanmış
- cilalanmış, hamarlanmış və gecbişən
- adi, buxara verilmiş və tezbişən

- cilalanmış, buxara verilmiş və pardaxlanmış

8 Ölçüsünə görə arpa yarması neçə nömrədə emal edilir?

- 5.0
 2.0
 1.0
 3.0
 4.0

9 Taxılın üyüdülməsi hansı dəzgahlar vasitəsilə həyata keçirilir?

- toplayıcı
 yayıcı
 səpici
 əzici
 doğrayıcı

10 Hidrotermiki emal prosesində taxıl hansı suda yuyulur?

- soyuq və qaynar suda
 duzlu və buzlu suda
 isti və turş suda
 soyuq və isti suda
 buzlu və qələvili suda

11 Hansı cihazın vasitəsilə onun iriliyi müəyyən edilir?

- densimetr
 İvanov ələyi
 refraktometr
 Juravlyov ələyi
 kalorimetr

12 Taxılın üyüdülməsi neçə üsulla həyata keçirilir?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

13 Boruşəkilli uzun makaron məmulatının qurudulma müddətini göstərin.

- 5060 dərəcə Cdə 2045 saat
 2535 dərəcə Cdə 1520 saat
 6570 dərəcə Cdə 2550 saat
 3050 dərəcə Cdə 1640 saat
 2040 dərəcə Cdə 1235 saat

14 Çörəkbişirmədə əsasən hansı mayalardan istifadə olunur?

- duru, bakterial və tozvari
 sıxılmamış, bakterial və qurudulmuş
 quru, bakterial və sıxılmamış
 sıxılmış, duru və quru
 bakterial, tozvari və sıxılmış

15 Çörəkbişirmədə istifadə olunan əlavə xammalları göstərin.

- yumurta, yağ, duz, su, maya, un
- şəkər, yağ, maya, duz, yumurta, su
- süd, yağ, un, su, yumurta, xaşxaş
- yağ, şəkər, süd, yumurta, xaşxaş
- xaşxaş, yumurta, maya, su, duz

16 Çörəkbişirmədə istifadə olunan xammallar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

17 Çörəyin keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

- qidalılıq dəyərindən və vitaminlə zəngin olmasından
- unun sortundan və zülalla zəngin olmasından
- xam yapışqanlıqdan və xammaldan
- istifadə olunan xammaldan və texnoloji prosesdən
- kimyəvi tərkibindən və texnoloji prosesdən

18 Çörəkbişirmədə istifadə olunan əsas xammallar nədir?

- maya, duz, şəkər, kışmiş
- su, un, süd, yağ
- süd, yağ, duz, maya
- un, su, maya, duz
- duz, su, yumurta, şəkər

19 Respublikamızda istehsal olunan çörəkbulka məmulatlarından neçə növü milli çörək məmulatına aiddir?

- 38.0
- 35.0
- 25.0
- 27.0
- 37.0

20 Respublikamızın çörəkbişirmə müəssisəsində istehsal edilən müxtəlif növ çörəkbulka məmulatından neçə növü çörək məmulatına aiddir?

- 50.0
- 60.0
- 80.0
- 70.0
- 40.0

21 Hansı sırada makaron emalında dadını yaxşılaşdırmaq məqsədilə makarona daxil edilən zənginləşdirici əlavələr düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yumurta tozu, yumurta melanji, tərəvəz unu, qatılaşıdırılmış və quru şirələr
- tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, yumurta tozu, yumurta melanji, qatılaşıdırılmış meyvə şirəsi və təzə süd
- təzə süd, süd zərdabı, meyvətərəvəz unu, qatılaşıdırılmış meyvətərəvəz şirəsi
- tərəvəz unu, tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, qatılaşıdırılmış və quru şirələri və tomat pastası
- süd zərdabı, təzə süd, meyvətərəvəz unu, təbii meyvətərəvəz şirəsi və quru meyvətərəvəz şirələri

22 Makaron emalında tərkibini zənginləşdirmək məqsədilə hansı zülallı zənginləşdiricilərdən istifadə olunur?

- yumurta melanji, qaraciyər tozu, qatılaşıdırılmış və quru meyvə şirələrindən
- quru süddən, təzə süddən, meyvətərəvəz unundan və konservləşmiş meyvə şirələrindən
- yumurta tozu, yumurta melanjından, quru süddən, təbii meyvətərəvəz şirələrindən
- təzə yumurta, yumurta melanji, yumurta tozu, quru və təzə süddən
- təzə süddən, quru süddən, yumurta melanjından və qatılaşıdırılmış meyvə şirələrindən

23 Makaronunun tərkibində azlıq edən maddələri göstərin.

- zülallar, yağlar və azotlu maddələr
- yağlar, vitaminlər və azotlu birləşmələr
- karbohidratlar, aminlər və fermentlər
- amin azotlu maddələr, reduksiyaedici şəkərlər və fəal fermentlər
- fermentlər, vitaminlər və fosforlu birləşmələr

24 Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

25 Makaron emalında dadını yaxşılaşdırmaq məqsədilə makarona hansı zənginləşdirici əlavələr daxil edilir?

- yumurta tozu, yumurta melanji, tərəvəz unu, qatılaşıdırılmış və quru şirələr
- tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, yumurta tozu, yumurta melanji, qatılaşıdırılmış meyvə şirəsi və təzə süd
- tərəvəz unu, tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, qatılaşıdırılmış və quru şirələri və tomat pastası
- təzə süd, süd zərdabı, meyvətərəvəz unu, qatılaşıdırılmış meyvətərəvəz şirəsi
- süd zərdabı, təzə süd, meyvətərəvəz unu, təbii meyvətərəvəz şirəsi və quru meyvətərəvəz şirələri

26 Makaron məmulatının sortları bir-birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

- qidalılıq, tərkibinə və mineral maddələrlə zəngin olmasına görə
- tərkibində zülalların, fermentlərin və yağların çox olmasına görə
- qidalılıq, tərkibinə və karbohidratlarla zəngin olmasına görə
- tərkibinə, vitamin və enerji dəyərinə görə
- tərkibinə, qidalılıq və enerji dəyərinə görə

27 Hansı sırada makaron emalında tərkibini zənginləşdirmək məqsədilə istifadə olunan zülallı zənginləşdiricilərdən istifadə olunur?

- yumurta tozu, yumurta melanjından, quru süddən, təbii meyvətərəvəz şirələrindən
- təzə yumurta, yumurta melanji, yumurta tozu, quru və təzə süddən
- quru süddən, təzə süddən, meyvətərəvəz unundan və konservləşmiş meyvə şirələrindən
- təzə süddən, quru süddən, yumurta melanjından və qatılaşıdırılmış meyvə şirələrindən
- yumurta melanji, qaraciyər tozu, qatılaşıdırılmış və quru meyvə

28 Hansı maddələr makaronunun tərkibində azlıq təşkil etməlidir?

- zülallar, yağlar və azotlu maddələr
- fermentlər, vitaminlər və fosforlu birləşmələr
- yağlar, vitaminlər və azotlu birləşmələr
- amin azotlu maddələr, reduksiyaedici şəkərlər və fəal fermentlər
- karbohidratlar, aminlər və fermentlər

29 Makaronunun xarakterik əlamətlərini göstərin.

- ağ rəngli, narin üyüdülmüş və zəif şüşəvariliyə malik olması ilə
- açıq rəngli, dənəvər və tərkibində xam yapışqanlıqın 20%-dən çox olmaması ilə

- tünd rəngli, tozvari, tərkibində 1522% yapışqanlı maddənin olması ilə
- əla sortlu, narın üyüdülmüş və tərkibində 5% şəkərin olması ilə
- özünəməxsus rəngi, dənəvər, tərkibində 2832% yapışqanlı maddə olması ilə

30 Makaron məmulatının istehsalı üçün istifadə olunan un hansı buğda sortundan hazırlanır?

- bərk buğdadan və şüşəvariliyi az olan yumşaq buğdadan
- zülalla zəngin olan qılçıqlı buğdadan
- karbohidrat və endospermlə zəngin olan qılçıqlı buğdadan
- bərk buğdadan və yüksək şüşəvari buğdadan
- karbohidratla zəngin olan qılçıqsız buğdadan

31 Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

32 Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

33 Karbohidratlarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları göstərin.

- buğda və arpa
- düyü və qarğıdalı
- mannı və paxlava
- çovdar və vələmir
- darı və mannı

34 Yarmanın tərkibindəki yağların mənimsənilmə faizini göstərin.

- 0.83
- 0.93
- 0.75
- 0.7
- 0.65

35 Zülalların mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları qeyd edin.

- düyü və darı
- mannı və düyü
- arpa və qarğıdalı
- darı və vələmir
- darı və vələmir

36 Yarma növlərini birbirindən fərqləndirən əlamətlər toplusunu göstərin.

- fizikikimyəvi xassələri, toxumların rəngi və forması
- xarici görünüşü, nişasta dənələrinin forması və ölçüsü, toxumların quruluşu
- yağların, zülalların, mineral maddələrin miqdarı, zəif həzm olunması
- xaricidaxili quruluşu, mineral tərkibi
- rəngi, dadı, konsistensiyası və kimyəvi tərkibi

37 Hansı sırada sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli buğda ununun çıxımı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 0.9
- 0.8
- 0.95
- 0.85
- 0.96

38 Sadə üyütmə üsulu ilə alınan un növünü göstərin.

- əla və 1ci sort buğda unu
- əla və narın üyüdülmüş buğda unu
- kəpəkli çovdar və buğda unu
- 1ci və 2ci sort buğda unu
- kəpəkli çovdar və kəpəkli vələmir unu

39 Hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan un sortlarının sayı düzgün göstərilmişdir ?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

40 Sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli çovdar ununun çıxımını göstərin.

- 0.35
- 0.95
- 0.75
- 0.87
- 0.8

41 Unun əmtəlik keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilərdən asılıdır?

- taxıl dənələrinin emalından və unun təmizlik dərəcəsiindən
- taxıl növlərinin təmizliyindən və keyfiyyət göstəricilərindən
- taxıl dənələrinin mənşəyindən və unun çeşidindən
- taxıl dənələrinin əmtə sortundan və unun rəngindən
- taxıl dənələrinin müxtəlifliyindən və unun sortundan

42 Hansı sırada birsortlu üyütmədən alınan unun sortu düzgün göstərilmişdir?

- əla və dənəvər sort
- 1ci və 2ci sort
- 2ci və 3cü sort
- 1ci və əla sort
- əla və 2ci sort

43 Aşağıda göstərilən hansı dənələrdən yarma konsentratlarının birinci nahar xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur?

- paxla
- arpa
- qarabaşaq
- vələmir
- düyü

44 Aşağıda göstərilən xörəklərdən hansıları yarma konsentratlarına aiddir?

- duzlu, dadlı və dadsız xörəklər
- duru, quru və şirin xörəklər
- duzsuz, duru və yağsız xörəklər
- duzlu, duzsuz və yağlı xörəklər
- şirin, yağsız və duzsuz xörəklər

45 Mannı yarması dənin hansı hissəsindən ibarət olub və neçə markada buraxılır?

- dənin aleyron hissəsindən və 4 markada
- dənin endosperm hissəsindən və 3 markada
- dənin rüşeym hissəsindən və 3 markada
- dənin qılaf hissəsindən və 2 markada
- dənin qabıq hissəsindən və 5 markada

46 Aşağıdakı hansı sırada buğda və düyü yarmalarının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 2025 dəq
- 3050 dəq
- 1525 dəq
- 5060 dəq
- 2555 dəq

47 Aşağıdakı hansı sırada vələmir yarmasının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 90125 dəq
- 100120 dəq
- 5080 dəq
- 6090 dəq
- 85100 dəq

48 Yarmaların növlərini müəyyən etmə zamanı əsas götürülən göstəricini göstərin.

- kimyəvi tərkibi
- keyfiyyətli, xarab olmuş və əzilmiş dənlərin miqdarı
- orqanoleptik göstərici
- fizikikimyəvi göstərici
- zərərsizlik göstəricisi

49 Emalı üsulundan asılı olaraq yarmalar hansı formada olur?

- buxara verilmiş, bişmiş və xırdalanmış
- buxara verilmiş, cilalanmış və əzilmiş
- əzilmiş, bişirilmiş və buxara verilmiş
- xırdalanmış, yuyulmuş və əzilmiş
- cilalanmış, pardaxlanmış və xırdalanmış

50 Keyfiyyətindən asılı olaraq saqo yarma neçə sortda buraxılır?

- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 6.0

51 Hansı xörəklər yarma konsentratlarına daxildir?

- şirin, yağsız və duzsuz xörəklər
- duru, quru və şirin xörəklər
- duzlu, duzsuz və yağlı xörəklər

- duzsuz, duru və yağsız xörəklər
 duzlu, dadlı və dadsız xörəklər

52 Yarma konsentratlarının birinci nahar xörəklərini hazırladıqda hansı dənəldən istifadə olunur?

- qarabaşaq
 paxla
 arpa
 düyü
 vələmir

53 Yarmaların bioloji dəyərliliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

- arginin serin
 qlisin, sistin
 valin, triozin
 lizin, metionin
 histidin, trionin

54 Göstərilən hansı sırada yağlışəkərli çörəkbulka məmulatının hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- süd, duz, buz maya, xama, kişmiş, xaşxaşdan, meyvətərəvəz püresindən, ədviyyələrdən
 un, su, duz, maya, yağ, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
 un, su, şəkər, yağ, süd məhsullarından, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və kişmişdən
 un, su, duz, maya, acı xəmirədən, yağ, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kişmiş və xaşxaşdan
 duz, buz maya, yumurta, dondurmada, süd, qaymaq və süd məhsullarından

55 Hansı sırada xəmirin birfazlı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik əlamətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xəmir əvvəlcə yoğrulur xammalların keyfiyyəti yoxlanılır 46 dəq qarışdırılır 46 saat yetişdirilir
 əvvəlcə xəmirə xammallar əlavə edilir maya əlavə edilir 810 dəq qarışdırılır 68 saat yetişdirilir
 əvvəlcə xəmirin keyfiyyəti yoxlanılır xəmir bölünür kündələnir 12 dəq qarışdırılır 35 saat yetişdirilir
 əvvəlcə məhlul (duru acı xəmir) hazırlanır mayanın hamısı əlavə edilir 34 dəq qarışdırılır 34 saat yetişdirilir
 əvvəlcə xəmir yoğrulur mayanın yarısı əlavə edilir 57 dəq qarışdırılır 36 saat qarışdırılır 36 saat yetişdirilir

56 Hansı sırada fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirə nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 7578%
 7072%
 4855%
 6263%
 5265%

57 Göstərilən hansı variantda çörəyin istehsal prosesinin ardıcılığı qeyd edilmişdir?

- xəmirin hazırlanması xəmirin bölünməsi xəmirin yetişməsi kündəlməsi - saxlanıb yetişdirilməsi bişirilməsi, soyudulması satışa göndərilməsi
 xəmirin yetişməsi, xəmirin yoğrulması bişirilməsi, kündəlməsi, bölünməsi - satışa göndərilməsi xammalın istehsalı hazırlanması soyudulması
 xəmirin hazırlanması xəmirin yoğrulması xəmirin kündəlməsi, xəmirin yetişməsi soyudulması, bişirilməsi - bölünməsi saxlanıb yetişdirilməsi satışa göndərilməsi
 xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması xəmirin yoğrulması xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi xəmirin yetişməsi kündəlməsi saxlanıb yetişdirilməsi bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
 xəmirin yetişməsi xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması xəmirin bölünməsi kündəlməsi - bişirilməsi saxlanıb yetişdirilməsi satışa göndərilməsi

58 Aşağıda göstərilən hansı sırada xəmirin oparsız üsulla hazırlanmasının əsas xarakterik cəhətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır 1725 dəq yoğrulur 68 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir ikifazlı üsulla hazırlanır 912 dəq yoğrulur 57 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir çoxfazlı üsulla hazırlanır 2535 dəq yoğrulur 46 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır 69 dəq yoğrulur 45 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir üçfazlı üsulla hazırlanır 1215 dəq yoğrulur 36 saat qıçqırmağa qoyulur

59 Göstərilən hansı sırada yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir ?

- maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və tamlı qatmalardan
- un, su, duz, maya, arpa səmənisdən, kişmiş, yumurtadan, süd məhsullarından
- un, su, duz, acı xəmirdən, vitaminlərdən, kişmiş, xaşxaşdan, yumurtadan
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətirverici maddələrdən

60 Hansı sırada fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirin yetişmə müddətini düzgün göstərilmişdir?

- 415 dəq
- 822 dəq
- 215 dəq
- 17 dəq
- 312 dəq

61 Hansı sırada kündənin yetişməsi üçün optimal nisbi rütubət və temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 5565% və 2832 dərəcə C
- 7075% və 3842 dərəcə C
- 8590% və 4555 dərəcə C
- 7580% və 3540 dərəcə C
- 6068% və 3035 dərəcə C

62 Hansı sırada kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 3090 dəqdək
- 5075 dəqdək
- 2060 dəqdək
- 20120 dəqdək
- 6080 dəqdək

63 Hansı sırada kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- içliyi daha ağ, zəif məsaməliliyə və daha aşağı turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu daha çox olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, içliyinin daha ağ və yüksək məsaməliliyə malik olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, oval formada, rəngi tünd, məsaməliliyi 1 ci sortu nisbətən az və şirintəhər dada malik olması ilə
- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə

64 Hansı sırada 2ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- içliyi daha ağ, zəif məsaməliliyə və daha aşağı turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu daha çox olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, içliyinin daha ağ və yüksək məsaməliliyə malik olması ilə

- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, oval formada, rəngi tünd, məsaməliliyi 1ci sortla nisbətən az və şirintəhər dada malik olması ilə
- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı turşuluğa malik olması ilə

65 Hansı sırada 1ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, səthi kələkötür, yüksək məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu yüksək olması ilə
- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı turşuluğa malik olması ilə
- içliyi ağ, məsaməliliyi nisbətən çox, turşuluğu az və şirin dada malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi kələkötür, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə

66 Göstərilən hansı variantda əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün göstərilmişdir?

- xəmirinə şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi zərif yumşaq, yüksək məsaməliliyə və yüksək turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə 5% süd zülalı əlavə edilməsi, zərif məsaməliliyi, tərkibində şəkərin və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə 3% süd əlavə edilməsi ilə, içliyi bozağ və zərif olması ilə
- xəmirinə 5% şəkər əlavə edilməsi, içliyi daha ağ, zərif, yüksək məsaməliliyi və turşuluğun az olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi boz, zərif, rəngi tünd, məsaməliliyi nisbətən az və turşuluğun çox olması ilə

67 Çörəyin bişməsi zamanı maksimum neçə % su itkisi olur?

- 0.13
- 0.1
- 0.08
- 0.15
- 0.11

68 Çörəyin bişməsi zamanı minimum neçə % su itkisi olur?

- 0.11
- 0.08
- 0.1
- 0.06
- 0.09

69 Hansı sırada çörəyin istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin hazırlanması xəmirin yoğrulması xəmirin kündələnməsi, xəmirin yetişməsi soyudulması, bişirilməsi - bölünməsi saxlanıb yetişdirilməsi satışa göndərilməsi
- xəmirin yetişməsi, xəmirin yoğrulması bişirilməsi, kündələnməsi, bölünməsi - satışa göndərilməsi xammalın istehsalda hazırlanması soyudulması
- xəmirin hazırlanması xəmirin bölünməsi xəmirin yetişməsi kündələnməsi - saxlanıb yetişdirilməsi bişirilməsi, soyudulması satışa göndərilməsi
- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması xəmirin yoğrulması xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi xəmirin yetişməsi kündələnməsi saxlanıb yetişdirilməsi bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xəmirin yetişməsi xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması xəmirin bölünməsi kündələnməsi - bişirilməsi saxlanıb yetişdirilməsi satışa göndərilməsi

70 Xəmirin oparsız üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmir çoxfazlı üsulla hazırlanır, 2535 dəq yoğrulur və 46 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir ikifazlı üsulla hazırlanır, 912 dəq yoğrulur və 57 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir üçfazlı üsulla hazırlanır, 1215 dəq yoğrulur və 36 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır, 69 dəq yoğrulur və 45 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır, 1725 dəq yoğrulur və 68 saat qızcırmağa qoyulur

71 Xəmirin birfazalı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətini göstərin

- xəmir əvvəlcə yoğrulur, sonra xammalların keyfiyyəti yoxlanılır, 46 dəq qarışdırılır və 46 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmirin keyfiyyəti yoxlanılır, sonra xəmir bölünür, kündələnir, 12 dəq qarışdırılır və 35 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmir yoğrulur, sonra mayanın yarısı əlavə edilir, 57 dəq qarışdırılır, 36 saat qarışdırılır və 36 saat yetişdirilir
- əvvəlcə məhlul (duru acı xəmir) hazırlanır, sonra mayanın hamısı əlavə edilir, 34 dəq qarışdırılır və 34 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmirə xammallar əlavə edilir, sonra maya əlavə edilir, 810 dəq qarışdırılır və 68 saat yetişdirilir

72 Göstərilən hansı variantda kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- üzü bozsarı rəngli, səthi kələkötür, içliyi yumşaq, aşağı turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü sarı rəngli, hamar qabıqlı, içliyi ağ, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- xəmirinə süd əlavə edilməsi, içliyinin yumşaq olması, rəngi tünd və turşuluğun az olması ilə
- üzü tünd rəngli, kələkötür qabıqlı, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və orta məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi hamar, içliyi ağ, məsaməliliyi və turşuluğu nisbətən az olması ilə

73 Hansı sırada çörəyin bişmə zamanı suyun itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 510%
- 1016%
- 812%
- 615%
- 818%

74 Hansı sırada xəmirin yetişməsi zamanı quru maddənin itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 1,83,8%
- 1,55,0%
- 1,24,5%
- 1,53,4%
- 2,04,0%

75 Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirdə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 7072%
- 5265%
- 7578%
- 62-63%
- 5265%

76 əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmirinə 3% süd əlavə edilməsi ilə, içliyi bozağ və zərif olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi boz, zərif, rəngi tünd, məsaməliliyi nisbətən az və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi zərif yumşaq, yüksək məsaməliliyə və yüksək turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə 5% şəkər əlavə edilməsi, içliyi daha ağ, zərif, yüksək məsaməliliyi və turşuluğun az olması ilə
- xəmirinə 5% süd zülalı əlavə edilməsi, zərif məsaməliliyi, tərkibində şəkərin və turşuluğun çox olması ilə

77 Kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

- üzü bozsarı rəngli, səthi kələkötür, içliyi yumşaq, aşağı turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü sarı rəngli, hamar qabıqlı, içliyi ağ, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- xəmirinə süd əlavə edilməsi, içliyinin yumşaq olması, rəngi tünd və turşuluğun az olması ilə
- üzü tünd rəngli, kələkötür qabıqlı, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və orta məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi hamar, içliyi ağ, məsaməliliyi və turşuluğu nisbətən az olması ilə

78 1ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin.

- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, səthi kələkötür, yüksək məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu yüksək olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi kələkötür, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- içliyi ağ, məsaməliliyi nisbətən çox, turşuluğu az və şirin dada malik olması ilə
- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı turşuluğa malik olması ilə

79 2ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin

- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, içliyinin daha ağ və yüksək məsaməliliyə malik olması ilə
- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu daha çox olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, oval formada, rəngi tünd, məsaməliliyi 1ci sortla nisbətən az və şirintəhər dada malik olması ilə
- içliyi daha ağ, zəif məsaməliliyə və daha aşağı turşuluğa malik olması ilə

80 Aşağıdakı hansı sırada 100 qram çörəkbulka məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir (kCoul ilə)?

- 3751330 kCoul
- 2621427 kCoul
- 4901735 kCoul
- 7951661 kCoul
- 5971500 kCoul

81 Yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətirverici maddələrdən
- un, su, duz, maya, arpa səmənisdən, kışmış, yumurtadan, süd məhsullarından
- un, su, duz, acıxəmirdən, vitaminlərdən, kışmış, xaşxaşdan, yumurtadan
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və tamlı qatmalardan

82 Yağlışəkərli çörəkbulka məmulatının hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- süd, duz, buz maya, xama, kışmış, xaşxaşdan, meyvətərəvəz püresindən, ədviyyələrdən
- un, su, duz, maya, yağ, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- un, su, şəkər, yağ, süd məhsullarından, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və kışmışdan
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kışmış və xaşxaşdan
- duz, buz maya, yumurta, dondurmada, süd, qaymaq və süd məhsullarından

83 Kündənin yetişməsi üçün optimal nisbi rütubəti və temperaturu göstərin.

- 5565% və 2832 dərəcə C
- 7075% və 3842 dərəcə C
- 7580% və 3540 dərəcə C
- 6068% və 3035 dərəcə C
- 8590% və 4555 dərəcə C

84 Kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə vaxtını göstərin.

- 6080 dəq
- 3090 dəq
- 2060 dəq
- 20120 dəq
- 5075 dəq

85 Nə üçün çörək bişdikdən sonra xüsusi soyutma kamerasına verilir?

- çünki isti çörək tərkibində olan amin turşuların və ətirli maddələrin miqdarının dəyişməməsi üçün
- çünki isti çörək saxlanılmağa və daşınmağa daha əlverişli olduğu üçün
- çünki isti çörək yaxşı bişdiyindən əzilmir, formasını dəyişir və həmçinin rənginin dəyişməsi baş verdiyi üçün
- çünki isti çörək tez əzilir, formasını dəyişir və nəmliyin paylanması prosesi baş verdiyi üçün
- çünki isti çörəkdə uçucu maddələrin miqdarı artır və çörəkdə özünəməxsus tam və ətirverici maddələr əmələ gəldiyi üçün

86 Aşağıda göstərilən hansı variantda taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesinin mərhələləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- taxılın soyuq suda yuyulması üst səthinin təmizlənməsi qabıqın soyulması aleyron təbəqəsindən təmizlənməsi
- taxılın isti suda yuyulması aleyron və toxum qılafından ayrılması hidrotermiki emal edilməsi əzici dəzgahlardan keçirilməsi
- taxılın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi soyuq və isti suda yuyulması toxum qılafından ayrılması üyüdülməsi
- taxılın qarışıqlardan ayrılması üst səthinin təmizlənməsi qabıqının bir hissəsinin soyulması hidrotermiki emal edilməsi
- taxılın meyvə toxum qılafından ayrılması isti suda yuyulması hidrotermiki emal edilməsi

87 Hansı sırada birsortlu üyütmədən alınan 2ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir

- 0.75
- 0.8
- 0.7
- 0.85
- 0.72

88 Göstərilən hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan 1ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 3035%
- 4555%
- 5560%
- 4045%
- 4550%

89 Göstərilən hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan əla sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 020 və ya 035%
- 040 və ya 048%
- 015 və ya 030%
- 010 və ya 025%
- 030 və ya 045%

90 İkisortlu üyütmədən alınan II sort unda minimal un çıxarı neçə faiz təşkil edir?

- 0.42
- 0.58
- 0.39
- 0.28
- 0.66

91 İkisortlu üyütmədən alınan II sort unda unun çıxarı maksimum neçə %dir?

- ,
- 0.38
- 0.2
- 0.18
- 0.24

92 Taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3.0
 6.0
 5.0
 4.0
 2.0

93 Hansı sırada taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi düzgün olaraq göstəilmişdir?

- taxılın soyuq suda yuyulması üst səthinin təmizlənməsi qabığıın soyulması aleyron təbəqəsindən təmizlənməsi
 taxılın meyvə toxum qılafından ayrılması isti suda yuyulması hidrotermiki emal edilməsi
 taxılın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi soyuq və isti suda yuyulması toxum qılafından ayrılması üyüdülməsi
 taxılın qarışıqlardan ayrılması üst səthinin təmizlənməsi qabığının bir hissəsinin soyulması hidrotermiki emal edilməsi
 taxılın isti suda yuyulması aleyron və toxum qılafından ayrılması hidrotermiki emal edilməsi əzici dəzgahlardan keçirilməsi

94 Birsortlu üyütmədən əldə edilən 1ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 0.75
 0.85
 0.62
 0.72
 0.8

95 Birsortlu üyütmədən alınan 2ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 0.72
 0.7
 0.8
 0.85
 0.75

96 İkisortlu üyütmədən alınan 1ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 3842%
 4045%
 2838%
 3040%
 5055%

97 İkisortlu üyütmədən alınan 2ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 4550%
 3035%
 2530%
 2838%
 4045%

98 İkisortlu üyütmədə ümumi unun çıxarı neçə faiz təşkil edir?

- 0.85
 0.55
 0.68
 0.78
 0.72

99 Üçsortlu üyütmədə alınan əla sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 020 və ya 035%
- 040 və ya 048%
- 030 və ya 045%
- 010 və ya 025%
- 015 və ya 030%

100 Üçsortlu üyütmədə alınan 1ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 4555%
- 3035%
- 5560%
- 4045%
- 4550%

101 Üçsortlu üyütmə üsulu ilə hansı sort un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxar neçə faiz olur?

- 1ci və 2ci sort dənəvər, ələnmiş çovdar unu, çıxarı 58%
- 1ci və 3cü sort un, çıxarı 2830%
- əla, 1ci və 2ci sort un, çıxarı 85%
- əla, dənəvər, 1ci və 2ci sort un, çıxarı 78%
- əla, dənəvər, kəpəksiz buğda unu, çıxarı 72%

102 Unun öz maddəsinin (xam yapışqanlılığı) keyfiyyəti hansı göstəricilərə görə təyin edilir?

- yağın, turşuluğun və külün miqdarına görə
- rənginə, nişasta və zülalın miqdarına görə
- yağın, zülalın və karbohidratların miqdarına görə
- rənginə, uzanmasına və elastikliyinə görə
- dadına, sellüloza və nişastanın miqdarına görə

103 Üçsortlu üyütmədə alınan 2ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 2032%
- 010%
- 025%
- 1328%
- 4045%

104 Göstərilən hansı sırada üçsortlu üyütmədə alınan 2ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq dəstərilmişdir?

- 2032%
- 025%
- 010%
- 1328%
- 4045%

105 Məmulatın səthində cızıqlar və cırmaqlar hansı səbəbdən baş verə bilər?

- materialda uçucu maddələrin az olması
- qəlibin yağlı olması
- qəlibə azacaq su düşməsi
- qəlibin daxili səthinin keyfiyyətsiz olması və xarici təsirlər
- putanın temperaturunun yüksək olması

106 «Şaxta» əmələ gəlməsi hansı səbəbdən baş verə bilər?

- qəlibin yağlı olması
- materialın temperaturu aşağıdır

- qəlibdə temperatur altında saxlama müddətinin çox olması
- qəlibə azacaq su düşməsi
- məmulatın qəlibdə təzyiq altında az qalması nəticəsində

107 Yığışma koğuşlarının yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- putanın temperaturunun yüksək olması
- materialın temperaturu aşağıdır
- qəlibdə temperatur altında saxlama müddətinin çox olması
- qəlibdə təzyiq altında saxlama müddəti azdır
- materialda uçucu maddələrin az olması

108 Yığışma koğuşlarının yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- putanın temperaturunun yüksək olması
- materialın temperaturu aşağıdır
- qəlibdə təzyiq altında saxlama müddətinin kifayət qədər olmaması
- materialın temperaturu yüksəkdir
- materialda uçucu maddələrin az olması

109 Yığışma koğuşlarının yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- putanın temperaturunun aşağı olması
- təzyiqin az olması
- qəlibdə təzyiq altında saxlama müddətinin çox olması
- qəlibin daxili səthinin ayrı-ayrı yerlərinin temperaturu biri-birindən kəskin fərqlənməsi
- materialda uçucu maddələrin çox olması

110 Yığışma koğuşlarının yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- putanın temperaturunun aşağı olması
- təzyiqin artıq olması
- qəlibdə təzyiq altında saxlama müddətinin kifayət qədər olmaması
- qızdırıcı silindrdə materiala olan təzyiq kiçik olması
- materialda uçucu maddələrin çox olması

111 Səthi qabarmaların yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- təzyiqin artıq olması
- putanın temperaturunun aşağı olması
- təzyiqin kiçik olması
- məmulatın qəlibdə təzyiq altında az qalması nəticəsində
- materialda uçucu maddələrin çox olması

112 Qabarcıqların yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- təzyiqin artıq olması
- putanın temperaturunun aşağı olması
- təzyiqin kiçik olması
- putanın temperaturunun həddən artıq olması
- məmulatın qəlibdə təzyiq altında az qalması nəticəsində

113 Qabarcıqların yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- təzyiqin artıq olması
- putanın temperaturunun aşağı olması
- təzyiqin kiçik olması
- materialda uçucu maddələrin çox olması
- qızdırıcı silindrdə materiala olan təzyiq kiçikdir

114 Qəlib tikişlərinin yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- təzyiqin artıq olması
- putanın temperaturunun həddən artıq olması
- materialda uçucu maddələrin çox olması
- təzyiqin kiçik olması
- qızdırıcı silindrdə materiala olan təzyiq kiçikdir

115 Qəlib tikişlərinin yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- plastik kütlənin tez əriməsi
- təzyiqin artıq olması
- materialın temperaturunun yüksək olması
- qəlibin qapanma qüvvəsi kiçikdir
- qəlibin temperaturunun kiçik olması

116 Qəlib tikişlərinin yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- təzyiqin artıq olması
- qəlibin qapanma qüvvəsi böyükdür
- plastik kütlənin gec əriməsi
- materialın temperaturunun kiçik olması
- materialın temperaturunun yüksək olması

117 Qəlibin birləşdiyi yerlər çatqısında məmulatların üzərində tilişkə, tikiş əmələ gəlməsi hansı səbəbdən baş verə bilər?

- təzyiqin artıq olması
- qəlibin qapanma qüvvəsi böyükdür
- plastik kütlənin temperaturu aşağıdır
- qəlibin qapanma qüvvəsi kiçikdir.
- materialın temperaturunun yüksək olması

118 Qəlibə daxil olan materialın dozasının azlığı hansı səbəbdən baş verə bilər?

- təzyiqin artıq olması
- qəlibin qapanma qüvvəsi böyükdür
- plastik kütlənin temperaturu aşağıdır
- plastikə olan təzyiq kiçikdir. Bu zaman irəliyə gedişin sonunda piston plastikə söykənərək dərhal geri qaydır və qəlib dola bilmir
- materialın temperaturunun yüksək olması

119 Qəlibə daxil olan materialın dozasının azlığı hansı səbəbdən baş verə bilər?

- təzyiqin kiçik olması
- qəlibin qapanma qüvvəsi kiçikdir
- plastik kütlənin temperaturu yüksəkdir
- materialın temperaturu kiçik olduğundan o qəlibin boşluqlarını doldura bilmir
- materialın temperaturunun kiçik olması

120 Hissənin tam alınmaması zamanı əmələ gələn nöqsanın əsas səbəbi hansıdır?

- materialda uçucu maddələrin çox olması
- Qızdırıcı silindrə daxil olan materialın dozası tələb olunandan azdır
- qəlibin qapanma qüvvəsi kiçikdir
- materialın temperaturunun kiçik olması
- təzyiqin kiçik olması

121 Plastik kütlələrin çoxu üçün qəlibin temperaturu neçə dərəcədir?

- 270C-320C
- 500C-6000C
- 600C-7000C
- 400C-500C
- 100C-200C

122 Tökmə prosesi zamanı materiala təzyiq nə vasitəsilə verilir?

- Hava
- Sıxıcı qurğu
- Sıxma
- Xüsusi piston
- Burucu piston

123 Polistirool hansı ərimə temperaturuna malikdir?

- 2700C-3200C
- 700C-1200C
- 1900C-2500C
- 1700C-2200C
- 100C-200C

124 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

- Penoplast-məsaməli plastik kütlə istehsalı
- Kontakt qəlibləmə
- Vakkum və pnevmatik qəlibləmə
- İsti ştamplama
- Soyuq tökmə

125 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

- Termoreaktiv materialların profilli preslənməsi
- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə emalı
- Təzyiq altında tökmə
- Kontakt sıxma
- Toz şəkilli və lifli termoreaktiv presləmə materiallarının preslənməsi

126 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

- Vakkum və pnevmatik qəlibləmə
- Penoplast-məsaməli plastik kütlə istehsalı
- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə emalı
- İsti ştamplama
- Soyuq ştamplama

127 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

- Təzyiq altında tökmə
- Penoplast-məsaməli plastik kütlə istehsalı
- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə emalı
- Toz şəkilli presləmə materiallarının sıxılması
- Qaz-alovlu tozlama

128 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə preslənməsi
- Qaz-alovlu tozlama
- Qaynaq

- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə emalı
- Kontakt qəlibləmə

129 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

- Soyuq tökmə
- Qaynaq
- Termoreaktiv materialların profilli preslənməsi
- Vakkum və pnevmatik üfürmə
- Qaz-alovlu tozlama

130 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

- Soyuq tökmə
- Qaynaq
- Termoreaktiv materialların profilli preslənməsi
- Vakkum və pnevmatik üfürmə
- Qaz-alovlu tozlama

131 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

- Təzyiq altında tökmə
- Penoplast-məsaməli plastik kütlə istehsalı
- Mexaniki emal
- Lehim
- Qaz-alovlu tozlama

132 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

- Vakkum və pnevmatik üfürmə
- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə qəliblənməsi
- Lehim
- Penoplast-məsaməli plastik kütlə istehsalı
- Kontakt sıxma

133 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

- Vakkum və pnevmatik üfürmə
- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə qəliblənməsi
- İsti şüaplama
- Qaz-alovlu tozlama
- Kontakt sıxma

134 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

- Kontakt sıxma
- İsti şüaplama
- Lehim
- Qaynaq
- Tikmə

135 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

- Qaz-alovlu tökmə
- İsti şüaplama
- İsti şüaplama
- Soyuq şüaplama
- Vakkum və pnevmatik üfürmə

136 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

- Vakkum və pnevmatik üfürmə
- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə qəliblənməsi
- İsti şıamlama
- Soyuq tökmə
- Kontakt sıxma

137 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

- Qaz-alovlu tökmə
- İsti şıamlama
- Kontakt sıxma
- Kontakt qəlibləmə
- Vakkum və pnevmatik üfürmə

138 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

- Qaz-alovlu tökmə
- İsti şıamlama
- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə yuyulması
- Vakkum və pnevmatik qəlibləmə
- Kontakt sıxma

139 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

- Mexaniki sıxma
- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə preslənməsi
- İsti şıamlama
- Termoreaktiv materialların profilli preslənməsi
- Toz şəkilli presləmə materiallarının sıxılması

140 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

- Qaz-alovlu tökmə
- Vakkum presləmə
- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə preslənməsi
- Toz şəkilli və lifli termoreaktiv presləmə materiallarının preslənməsi
- mexaniki sıxma

141 Təbii saqo hansı bitkinin gövdəsindən əldə edilən nişastadan istehsal edilir?

- subtropik saqo düyününün
- tropik saqo palması
- gecyemiş kartof sortundan
- fəraş kartofun
- tezyemiş buğda sortunun

142 Hazırda respublikamızda hansı dənli bitkinin nişastasından saqo hazırlanır?

- kartof və qarğıdalı
- noxud və soya
- vələmir və çovdar
- qarğıdalı və düyü
- buğda və arpa

143 Tökmə şəkər üçün işlədilən utfeli boşaltmazdan qabaq neçə dərəcə temperatura qədər qızdırırlar?

- 9599 dərəcə C yə qədər

- 50 85 dərəcə C yə qədər
- 80 100 dərəcə C yə qədər
- 109 129 dərəcə C yə qədər
- 70 75 dərəcə C yə qədər

144 İstehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0

145 Tozşəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

- preslənmiş rafinad şəkəri
- şampan şəkəri
- rafinad şəkər
- şəkər çuğunduru
- tökmə xassəli şəkər

146 Rafinad şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

- şəkər palması
- şəkər çuğunduru
- şəkər qamışı
- tozşəkər
- şəkər kirşanı

147 Defekasiya nədir?

- şirənin hidrogen sulfid ilə təmizlənməsi
- şirənin kükürd dioksid ilə təmizlənməsi
- şirənin karbon dioksid ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi
- şirənin azot dioksid ilə təmizlənməsi

148 Saturasiya nədir?

- şirənin SO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi
- şirənin ammonyakla təmizlənməsi
- şirənin CO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin NO₂ ilə təmizlənməsi

149 Sulfikasiya nədir?

- şirənin CO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin NO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin NH₃ ilə təmizlənməsi
- şirənin SO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi

150 Saturator aparatında defektli şərbət neçə mərhələdə karbon qazı (karbon dioksid) ilə zənginləşdirilir?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

5.0

151 Saturator aparatında defektli şərbətin karbon qazı (karbon dioksid) ilə zənginləşməsinin 2ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır?

- normal turşuluğun yaranması
 udulma və çökmə
 buxarlanma və parçalanma
 normal qələviliyin yaranması
 buxarlanma və udulma

152 Şirənin sulfatası hansı aparatda aparılır?

- qazanator
 defekator
 vakuum
 saturator
 sentrafuqa

153 Sulfatasıdan sonra alınmış təzə şirə buxarlanmağa vermək üçün hansı aparatlara verilir?

- əvvəlcə sentrafuqa və sonra vakuum
 əvvəlcə defekator və sonra sentrafuqa
 əvvəlcə saturator və sonra defekator
 əvvəlcə adi və sonra vakuum
 əvvəlcə vakuum və sonra saturator

154 Rafinad şəkərin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8.0
 5.0
 3.0
 4.0
 6.0

155 Şəkər istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan bitkiləri göstərin.

- şəkər çuğunduru, şəkərli paxla, şəkərli soya
 şəkər qamışı, şəkər sarqosu, şəkərli arpa
 şəkər sarqosu, şəkərli kartof, şəkərli buğda
 şəkər çuğunduru, şəkər qamışı, şəkərli qarğıdalı
 şəkərli ağcaqayın, şəkərli düyü, şəkərli paxla

156 Hansı sırada şəkərin istehsalı zamanı şəkər qamışından istifadə edən ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Asiya, Kuba, İran, ABŞ, Türkiyə
 Kanada, Kuba, İngiltərə, Meksika, Azərbaycan
 Azərbaycan, Türkiyə, İran, Rusiya, Kuba
 Kuba, Braziliya, Hindistan, Meksika, Asiya
 Braziliya, Hindistan, Kanada, ABŞ, İran

157 Hansı sırada şəkərin istehsalı zamanı şəkər çuğundurundan istifadə olunan ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Kuba, Kanada, İran, Türkiyə, Braziliya
 Hindistan, Braziliya, Azərbaycan, Meksika, İran
 Kanada, Kuba, İran, Asiya, Türkiyə
 Avropa, ABŞ, Kanada, İran, Azərbaycan

- Asiya, Meksika, Hindistan, İran, Azərbaycan

158 Formalanmasına görə rafinad şəkərinin bölündüyü qrupların sayını göstərin.

- 7.0
 3.0
 2.0
 5.0
 4.0

159 Rafinad şəkərin istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

- tərkibində 55% şəkər olan şəkər qamışı
 tərkibində 55% qlükoza olan şəkər çuğunduru
 tərkibində 99,8% fruktoza olan süni şəkər
 tərkibində 99,7% saxaroza olan tozşəkər
 tərkibində 45% qlükoza olan şəkər çuğunduru

160 Tozşəkəri təyinatına görə neçə istiqamətdə istehsal olunur?

- 6.0
 4.0
 3.0
 2.0
 5.0

161 Kristalların ölçüsündən asılı olaraq rafinadlaşdırılmış tozşəkəri neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 4.0
 2.0
 3.0
 5.0

162 Tozşəkərdə quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 98,9%-dən az
 98,9%-dən çox
 99,85%-dən az
 99,75%-dən az
 99,95%-dən çox

163 Qüvvədə olan standartta əsasən rafinad şəkərin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 0,30,5%
 0,20,3%
 0,10,6%
 0,10,4
 0,40,7%

164 Qüvvədə olan standartta əsasən rafinad şəkərində quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 95.6
 98.8
 98.5
 99.9
 99.2

165 Tozşəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir?

- farinatom və ya diafonoskop
- kalorimetr və ya Ştammer
- diafonoskop və ya kalorimetr
- refraktometr və ya diafonoskop
- saxarimetr və ya refraktometr

166 Aşağıdakı hansı sırada tökmə kəllə şəkərin suda həllolma müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 8 dəq
- 10 dəq
- 20 dəq
- 5 dəq
- 15 dəq

167 Bunlardan hansı hidrotexniki emal üsulundan asılı olaraq ayırd edilən yarma formasıdır?

- buxara verilməmiş
- xırdalanmış
- yuyulmuş
- əzilmiş
- pardaxlanmış

168 Saturator aparatında defektli şərbətin karbon qazı ilə zənginləşməsinin 1ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır?

- normal qələvilik
- buxarlanma və çökmə
- buxarlanma və qələvilik
- udulma və çökmə
- udulma və parçalanma

169 Defekasiya prosesi zamanı alınmış defektli şərbət hansı apparata verilərək təmizlənir?

- unifikator
- sentrafuqa
- defekator
- vakuum
- saturator

170 Şirənin saturasiya prosesi hansı aparatda aparılır

- utfel ayıran
- şəbəkəli difuzor
- torlu saturasiya
- vakuum
- torlu defekator

171 Diffuziya şirəsinin təmizlənməsi neçə mərhələdə aparılır?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

172 Çuğundurun yuyulmasında istifadə olunan avadanlığı göstərin.

- diffuziya aparatı
- utfel ayıran aparat
- hidravlik transportyor
- vakuum aparatı
- dođrayıcı transportyor

173 Şəkərdə saxarozanın miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

- fizikikimyəvi
- polyarimetriya
- fitometriya
- kalorimetriya
- orqanoleptiki

174 Qüvvədə olan standartda əsasən tez əriyən rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 0.02
- 0.045
- 0.03
- 0.025
- 0.015

175 Qüvvədə olan standartda əsasən bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 24,0%
- 22,5%
- 1,52,0%
- 13,5%
- 1,82,5%

176 Tozşəkərin 1 kqda metal qarışıqların miqdarı neçə mqdan çox olmamalıdır?

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0
- 5.0

177 Tozşəkərin rəngi Ştammer vahidinə görə neçə dərəcədə çox olmamalıdır?

- 0.1
- 0.8
- 0.3
- 0.6
- 0.5

178 Tozşəkərdə quru maddəyə görə külün miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 1.0E-4
- 3.0E-4
- 2.0E-4
- 4.0E-4
- 6.0E-4

179 Tozşəkərdə quru maddəyə görə reduksiyaedici maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 7.0E-4
- 5.0E-4
- 1.0E-4

- 3.0E-4
 6.0E-4

180 Şampan istehsalı üçün buraxılan saxarozanın kristallarının ölçülərini göstərin.

- 0,51,2 mm
 1,02,5 mm
 2,02,5 mm
 0,10,5 mm
 0,20,8 mm

181 Tozşəkərin kristallarının ölçüsünü göstərin.

- 0,10,2 mm
 0,30,9 mm
 0,20,5 mm
 0,81,0 mm
 0,50,8 mm

182 Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 2.0
 5.0
 4.0
 6.0
 3.0

183 Aşağıdakı hansı sırada 100 qram şəkərin enerjियermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 375 kkal və ya 1567 kCoul
 130 kkal və ya 230 kCoul
 350 kkal və ya 1580 kCoul
 150 kkal və ya 250 kCoul
 250 kkal və ya 1325 kCoul

184 Hansı sırada kartofdan nişasta istehsalının ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kartofun yığılması və yuyulması kartofun doğranması nişastanın ayrılması nişastanın yığılması - ələnməsi və qablaşdırılması
 kartofun təmizlənməsi və doğranması kartofun yuyulması nişastanın ayrılması nişastanın təmizlənməsi - xam nişastanın qurudulması ələnməsi və qablaşdırılması
 kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi kartofun doğranması nişastanın yuyulması nişastanın çökdürülməsi - nişastanın təmizlənməsi nişastanın qurudulması qablaşdırılması
 kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi və yuyulması kartofun doğranması nişastanın yuyulması və ikinci dəfə çökdürülməsi nişastanın təmizlənməsi xam nişastanın qurudulması ələnməsi və qablaşdırılması
 kartofun yuyulub təmizlənməsi kartofun qabığının soyulması kartofun doğranması nişastanın qarışıqdan ayrılması nişastanın təmizlənməsi xam nişastanın ayrılması ələnməsi və qablaşdırılması

185 Hansı sırada nişastanın və hüceyrə şirəsinin təmizlənməsi və yuyulması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yuma maşınında vibrasiya üsulu ilə yuyulması və narın gözlü təmizləyici ələkdə təmizlənməsi
 torlu maşınında təmizlənməsi və yuma maşınında silkələmə üsulu ilə yuyulması
 yuma maşınında vibrasiyasirkələmə üsulu ilə təmizlənməsi və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatında yuyulması
 narın gözlü təmizləyici ələkdən yuma vasitəsilə təmizlənməsi və ələk üzərində mərkəzdənqaçma aparatına avtomatik verilərək yuyulması
 ələk üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatında təmizlənməsi və torlu maşınında yuyulması

186 Quruducudan çıxan nişastanın temperaturunu göstərin.

- 5060 dərəcə C temperaturda başlayıb, 90 dərəcə Cdə qurtarır
- 5070 dərəcə C temperaturda başlayıb, 75 dərəcə Cdə qurtarır
- 4045 dərəcə C temperaturda başlayıb, 70 dərəcə Cdə qurtarır
- 4050 dərəcə C temperaturda başlayıb, 85 dərəcə Cdə qurtarır
- 7580 dərəcə C temperaturda başlayıb, 95 dərəcə Cdə qurtarır

187 Qarğıdalıdan nişastanın çıxarı dənin çəkisinin neçə faizini təşkil edir?

- 3040%
- 2530%
- 4045%
- 6065
- 3545%

188 Aşağıdakı hansı variantda nişastanın quruma prosesi düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 7580 dərəcə C temperaturda başlayıb, 95 dərəcə Cdə qurtarır
- 5070 dərəcə C temperaturda başlayıb, 75 dərəcə Cdə qurtarır
- 5060 dərəcə C temperaturda başlayıb, 90 dərəcə Cdə qurtarır
- 4050 dərəcə C temperaturda başlayıb, 85 dərəcə Cdə qurtarır
- 4045 dərəcə C temperaturda başlayıb, 70 dərəcə Cdə qurtarır

189 Aşağıdakı hansı variantda kartofdan nişasta istehsalının ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kartofun təmizlənməsi və doğranması kartofun yuyulması nişastanın ayrılması nişastanın təmizlənməsi - xam nişastanın qurudulması ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yığılması və yuyulması kartofun doğranması nişastanın ayrılması nişastanın yığılması - ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi kartofun doğranması nişastanın yuyulması nişastanın çökdürülməsi - nişastanın təmizlənməsi nişastanın qurudulması qablaşdırılması
- kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi və yuyulması kartofun doğranması nişastanın yuyulması və ikinci dəfə çökdürülməsi nişastanın təmizlənməsi xam nişastanın qurudulması ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yuyulub təmizlənməsi kartofun qabığının soyulması kartofun doğranması nişastanın qarışıqdan ayrılması nişastanın təmizlənməsi xam nişastanın ayrılması ələnməsi və qablaşdırılması

190 Hansı variant nişastanın qurudulma prosesini əks etdirir?

- fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən torlu maşınına verilməsi
- torlu aparatında çiləyici üsul
- mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu
- fasiləsiz işləyən barabanlı, vakuum və pnevmatik işləyən aparata verilməsi
- fasiləsiz işləyən vakuum və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatına verilməsi

191 Aşağıdakı hansı sualda sənayedə nişasta alınması üçün əsas xammal kimi istifadə olunan dənli bitkilər düzgün qeyd edilmişdir?

- qarğıdalı, çovdar, vələmir
- arpa, yulaf, qarğıdalı
- darı, düyü, arpa
- düyü, vələmir, darı
- buğda, qarğıdalı, düyü

192 Aşağıdakı hansı sırada nişasta istehsalı üçün əsas xammallar düzgün göstərilmişdir?

- arpa, buğda, çovdar
- vələmir, noxud, buğda
- lobya, kartof, düyü
- kartof, qarğıdalı, düyü
- qarabaşaq, arpa, buğda

193 Kartof nişastasının alınması zamanı kartof sortlarında hansı göstərici nəzərdə tutulur?

- kartof sortlarının kimyəvi tərkibi
- kartof sortlarının enerji dəyərliliyi
- kartof sortlarının saxlanma şəraiti
- kartof sortlarının məhsuldarlığı
- kartof sortlarının qidalılıq dəyəri

194 Aşağıdakı hansı sırada nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- patka, saqo yarması, buğda yarması, qlükoza
- qlükoza, saqo yarması, vələmir yarması, patka patka, saqo yarması, qlükoza, modifikasiya edilmiş
- saqo yarması, fosfatlı nişasta, pudinq, patka
- patka, saqo yarması, qlükoza, modifikasiya edilmiş nişasta
- modifikasiya edilmiş nişasta, düyü nişastası, qlükoza, saqo yarması

195 Nişasta istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır?

- arpa, buğda, çovdar
- vələmir, noxud, buğda
- lobyə, kartof, düyü
- kartof, qarğıdalı, düyü
- qarabaşaq, arpa, buğda

196 Nişasta kimyəvi tərkibcə hansı maddələrdən ibarətdir?

- amiloza, qalaktoza
- vitaminlər, azotlu maddələr
- zülallar, karbohidrat
- amilopektin, amiloza
- sellüloza, amilopektin

197 Kartofdan nişasta alınmasında kartof sortlarında hansı göstərici əsas rol oynayır?

- kartof sortlarının kimyəvi tərkibi
- kartof sortlarının enerji dəyərliliyi
- kartof sortlarının saxlanma şəraiti
- kartof sortlarının məhsuldarlığı
- kartof sortlarının qidalılıq dəyəri

198 Qarğıdalıdan nişasta istehsalının texnoloji əməliyyatların sayını göstərin.

- 9.0
- 7.0
- 6.0
- 11.0
- 8.0

199 Nişastanın qurudulma prosesi necə aparılır?

- fasiləsiz işləyən vakuum və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatına verməklə
- mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu ilə
- fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən torlu maşınına verməklə
- fasiləsiz işləyən barabanlı, vakuum və pnevmatiki işləyən aparata verməklə
- torlu aparatında çiləyici üsulu ilə

200 Sənayedə nişasta alınması üçün əsas xammal kimi istifadə olunan dənli bitkiləri göstərin.

- qarğıdalı, çovdar, vələmir

- arpa, yulaf, qarğıdalı
- dan, düyü, arpa
- düyü, vələmir, dan
- buğda, qarğıdalı, düyü

201 Aşağıdakı göstərilən hansı variantda kartofun doğranması prosesi düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma aparatının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə
- fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən çökdürücü mərkəzdənqaçma aparatı vasitəsilə
- fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən torlu maşınından keçirməklə
- fasiləsiz işləyən torlu maşının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə
- fasiləsiz işləyən baraban üzərində iti kəsici və sürtücü hissələri olan maşından keçirməklə

202 Aşağıdakı hansı sırada yuyulub təmizlənmiş nişastada nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 45%dək
- 40%dək
- 50%dək
- 30%dək
- 25%dək

203 Tərkibində nişastanın miqdarı daha çox olan dənli bitkiləri göstərin:

- vələmirdə
- düyüdə
- buğdada
- arpada
- qarğıdalıda

204 Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin.

- mərkəzdənqaçma aparat
- seperator
- torlu maşın
- pnevmatik quruducu
- fasiləsiz işləyən baraban

205 Qarğıdalı nişastasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur?

- endospermi bərk olan qarğıdalı sortlarından
- endospermi yumşaq olan qarğıdalı sortlarından
- zəif şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
- endospermsiz qarğıdalı sortlarından
- yüksək şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından

206 Kartofun yuyulma prosesi hansı üsulla həyata keçirilir?

- torlu maşınında çiləyici üsulu ilə
- yuma maşınında vibrasiyasilkələmə üsulu ilə
- narın gözlü təmizləyici ələkdən yuma vasitəsilə
- ələk üzərində mərkəzdənqaçma aparatına avtomatik olaraq yüksək təzyiqlə su vurulması ilə
- mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu ilə

207 Nişasta istehsalı üçün hansı xarakterik əlamətə malik kartof sortlarından istifadə olunur?

- saxlanılmaya və xəstəliyə davamlı, qabığı qalın, tərkibində şəkər, zülal çox və nişasta dənələri xırda olan
- xəstəliyə və saxlanmağa davamlı, qabığı nazik, tərkibində sellüloza, zülal, şəkər, solanin qlükozidi az və nişasta dənələri iri olan

- qabıǵı nahamar, saxlanmaǵa davamlı, tərki bındə zülal, yaǵ, solanin qlükozidi az və nişasta dənələri dairəvi olan
- qabıǵı qalın, saxlanmaǵa davamlı, tərki bındə su, karbohidrat, zülal çox və nişasta dənələri iri olan
- saxlanılmaya və xəstəliyə davamlı, qabıǵı qalın, tərki bındə şəkər, zülal çox və nişasta dənələri xırda olan

208 Qüvvədə olan standartta əsasən kartof nişastasında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 12%dən çox olmamalıdır
- 13%dən çox olmamalıdır
- 10%dən çox olmamalıdır
- 20%dən çox olmamalıdır
- 14%dən çox olmamalıdır

209 Qüvvədə olan standartta əsasən qarǵıdalı nişastasının əla və 1ci sortlarında qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 150300
- 300500
- 100200
- 400600
- 100180

210 Aşağıdakı hansı sırada modifikasiya edilmiş nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- pulinq, fosatlı, duru qaynayan və qarǵıdalı nişastası
- fosatlı, paldaəmələgətirici, duru qaynayan və buǵda nişastası
- paldaəmələgətirici, fosatlı, duru qaynayan və pudinq nişastası
- duru qaynayan, paldaəmələgətirici, fosatlı və düyü nişastası
- fosatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastası

211 Qarǵıdalı nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- ovalvari, 310 mkm
- çoxbucaqlı, 525 mkm
- dairəvi, 1015 mkm
- yumurtavari, 1520 mkm
- ellipsvari, 2035 mkm

212 Kartof nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- dairəvi, 310 mkm
- ovalvari, 15100 mkm
- çoxbucaqlı, 525 mkm
- silindrşəkili, 30150 mkm
- ellipsvari, 38 mkm

213 Amilaza molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalıǵından ibarətdir?

- budaqlanmış və 25005500
- simpodial və 10001500
- şaxələnmiş və 20006000
- monopodial və 5501000
- xətti və 2501000

214 Amilopektinin molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalıǵından ibarətdir?

- simpodial və 15502000
- budqlanmış və 25005500
- monopodial və 10001500
- xətti və 15002000

şaxələnmiş və 20006000

215 Nişastanın miqdarı hansı dənli bitkilərdə çoxluq təşkil edir?

- buğdada
 arpada
 düyüdə
 vələmirdə
 qarğıdalıda

216 Hansı sırada kartofun doğranması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma aparatının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə
 fasiləsiz işləyən baraban üzərində iti kəsici və sürtücü hissələri olan maşından keçirməklə
 fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən çökdürücü mərkəzdənqaçma aparatı vasitəsilə
 fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən torlu maşınından keçirməklə
 fasiləsiz işləyən torlu maşının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə

217 Yuyulub təmizlənmiş nişastada nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 30%dək
 50%dək
 45%dək
 40%dək
 25%dək

218 Qarğıdalı nişastasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur?

- endospermi bərk olan qarğıdalı sortlarından
 endospermi yumşaq olan qarğıdalı sortlarından
 zəif şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
 endospermsiz qarğıdalı sortlarından
 yüksək şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından

219 Kartofdan fərqli olaraq qarğıdalıdan nişastanın ayrılmasının çətin olmasının səbəbini göstərin.

- tərkibində nəmliyin, yağın və zülali maddələrin çox olduğundan
 tərkibində yağ, zülali və mineral maddələrin olduğundan
 tərkibində suyun, yağın və turşuluğun az olduğundan
 tərkibində vitaminlərin, aşı və boya maddələrin çox olduğundan
 tərkibində mineral maddələrin, karbohidratların və zülali maddələrin az olduğundan

220 Quruluşuna görə trikotaj ilmələri neçə yerə bölünür?

- 5.0
 1.0
 3.0
 4.0
 2.0

221 Üfüqi istiqamətdə hörülmüş ilmələr nə əmələ gətirir?

- toxunmamış sıra
 parça
 ilmə cərgəsi
 ilmə sütunu
 palotno sırası

222 Hansı toxunma növündə ilmə cərgəsində olan bütün ilmələr bir sapla formalaşır?

- uzununa
- eninə
- triko
- qaba
- jakkard

223 Uzununa istiqamətdə hörülmüş ilmələr nə əmələ gətirir?

- parça
- ilmə sütununu
- ilmə cərgəsi
- hörmə konstruksiyası
- palatno

224 Trikotajın hörməsinin əsas elementi nədir?

- lif
- ilmə
- sap
- iplik
- xammal

225 Bir neçə sapın iştirakı ilə istehsal olunan trikotaj növü necə adlanır?

- eninə
- uzununa
- hörmə
- lastik
- triko

226 Trikotaj məmulatlarının boyanmış, əlavən böyüdülmüş xam, ağardılmış, basma naxışlı kimi qruplara bölünməsi nəyə əsasən aparılır?

- xammalına
- bəzəyinə
- formasına
- istehsalına
- təyinatına

227 Trikotaj məmulatları hazırlanma üsuluna görə neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0

228 Trikotaj məmulatlarının üst, dəyişək, corab-noski, əlcəklər, baş geyimləri, şərflər kimi qruplaşdırılması hansı əlamətlərə görə aparılmışdır?

- istehsalına
- təyinatına
- xammalına
- hörmənin növünə
- bəzəyinə

229 Tikiş-trikotaj istehsalı prosesinə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

- tikiş

- biçmə
- boayma
- modelləşdirmə
- biçimə hazırlıq

230 Corablar, reyuzlar istehsal üsuluna görə hansı trikotaj mallarına aiddir?

- pres
- yarım hazır
- biçili
- hazır
- tiftikli

231 Trikotaj polotnosunda hazırlanan trikotaj malları necə adlanır?

- pres
- biçili
- yarım hazır
- hazır
- tiftikli

232 Qismən hazır olan istehsalı digər maşınlarda və gürğularda həyata keçirilən trikotaj malları necə adlanır?

- yarım hazır
- hazır
- biçilmə
- tiftikli
- pres

233 İstehsalı yalnız bir trikotaj maşınında sona çatan trikotaj malları necə adlanır?

- presləmə
- hazır
- biçilən
- yarımhazır
- tiftikli

234 Trikotaj polotnosunu hamarlamaq, eni və ilmələrini daimi dəyişmək vəziyyətinə gətirmək üçün hansı əməliyyat tətbiq olunur?

- tiftikləmə
- kalandr, press
- boyama
- gözəmə
- naxışlama

235 Açıq rəngli trikotaj məmulatları əldə etmək üçün trikotaj polotnosu hansı əməliyyatdan keçirilir?

- naxışlama
- boyama
- ağartma
- gözəmə
- tiftikləmə

236 Maşından çıxan trikotaj polotnosundan bəzi qaçmış ilmə nöqsanlarını aradan qaldırmaq üçün tətbiq olunan əməliyyatlar necə adlanır?

- tiftikləmə
- gözəmə

- boyama
- ağartma
- naxışlanma

237 Gözəmə, ləkələrin təmizlənməsi, ağartma boyama kimi əməliyyatlar trikotaj istehsalının hansı mərhələsində tətbiq olunur?

- presləmə
- bəzək
- biçilmə
- tikilmə
- qablaşdırma

238 Toxuculuq liflərinin növ və miqdar uyğunluğunun eyniləşdirilməsi hansı yolla həyata keçirilir?

- Vizual
- Yandırma
- Suda həll etmə
- Aşılama
- Iyləmə

239 Toxuculuq materiallarının növ müxtəlifliyini eyniləşdirilməsi hansı göstəriciyə uyğun həyata keçirilir?

- Müəssisə təsnifatı
- İstehsal təsnifatı
- Preskurant təsnifatı
- İstehlakçı təsnifatı
- Ümumi respublika mal təsnifatı

240 Liflərin bənd edilmə üsulunun eyniləşdirilməsi hansı metodla həyata keçirilir?

- Sensor
- Orqonoleptik
- Test
- Laboratoriaya
- Ekspres

241 Toxuculuq liflərinin növ və miqdar uyğunluğunun eyniləşdirilməsi hansı metodla həyata keçirilir?

- Test
- Sensor
- Ekspres
- Orqonoleptik
- Laboratoriaya

242 Toxuculuq materiallarının növ müxtəlifliyinin eyniləşdirilməsi hansı göstəriciyə uyğun həyata keçirilir?

- Müəssisə təsnifatı
- Ümumirespublika mal təsnifatı
- İstehsalçı təsnifatı
- Preyskurant təsnifatı
- İstehlakçı təsnifatı

243 Parçaların vahid xassə göstəricisinə görə keyfiyyətini qiymətləndirərkən hansı metodlardan istifadə olunur?

- Təcrübəvi geyim
- Orqonoleptik
- Laboratoriya

- Ekspert
 Sosioloji

244 Trikotaj mallarının ekspert qiymətləndirilməsi zamanı “baza göstəriciləri” termini altında nə baş verir?

- Eninə və uzununa hörülən trikotaj polotnosunda ilmə sütunları və ilmə sıraları strukturunu əks edən göstəricilər
 Trikotaj malları saxlanan bazalarda olan göstəricilər
 Müqavilə və ya kontraktdakı şərtlərdə əks olunmuş tələblər
 Normativ – texniki sənədlərdə trikotaj mallarının keyfiyyətini əks edən göstəricilər
 Trikotaj malarının istehlak xassələrini özündə əks etdirən kompleks göstəricilər

245 Parça mallarının ekspert qiymətləndirilmə zamanı kobud nöqsan müşahidə edilərsə ekspert nə etməlidir?

- Ekspert kobud nöqsanı kəsərək nümunə kimi götürüb mal göndərən təşkilatın nümayəndəsinə xəbərdarlıq edir
 İşçi dəftərində bu barədə qeydlər edir
 Parçanın keyfiyyətsizliyi haqda akt tərtib edir
 Şərti kəsik edərək keyfiyyət itkisi faizini müəyyənləşdirir
 Sifarişçi təşkilatın nümayəndəsinə xəbərdarlıq edir

246 Parçanın lif tərkibinin eyniləşdirilməsi hansı yolla həyata keçirilir?

- Vizual
 Spirtdə həll etmə
 Dadma
 Yadırma
 Aşılama

247 Parçanın lif tərkibinin eyniləşdirilməsi hansı metodla həyata keçirilir?

- Test
 Sensor
 Laboratoriya
 Orqonoleptiki
 Ekspert

248 Toxuculuq materiallarının təsnifat eyniləşdirilməsi zamanı hansı əlaməti təyin olunur?

- İplik və sapların növü
 Kimyəvi tərkibi
 Xammalı
 Növ müxtəlifliyi
 Toxunma növü

249 Toxuculuq materiallarının hazırlanma üsulunun eyniləşdirilmə ekspertizası hansı metodla həyata keçirilir?

- Test metodu
 Laboratoriya metodu
 Sensor metod
 Orqonoleptik metod
 Ekspress metod

250 Bu saplardan hansı sulfat turşusunda həll olunur?

- Pampıq, poliefir, amid, kətan
 Poliefir, viskoz, kətan, ipək
 İpək . pambıq, yun , kətan
 viskoz, asetat, amid, kapron
 Asetat, kapron, kətan, yun

251 Toxuculuq materiallarının hazırlanma üsulunun eyniləşdirmə ekspertizası hansı metodla həyata keçirilir?

- Sensor metod
- Test metodu
- Ekspres metod
- Orqonoleptik metod
- Laboratoriya metodu

252 Trikotaj məmulatlarının keyfiyyət göstəriciləri hansı amillər ilə təyin edilir?

- Sıxlığı, boyağın sabitliyi
- Davamlılıq, bəzək əməliyyatı
- Xidmət müddəti, estetik xassə
- Xarici nöqsanlar, laboratoriya təhlilləri
- Çəkisi, ölçüsü

253 Qablaşdırma tikotajın məmulatlarının keyfiyyətinə necə təsir göstərir?

- Gigiyenikliyi yüksəldir
- Funksional xassələrini yüksəldir
- Erqonomik xassələrini yüksəldir
- Müxtəlif zərərli amillərin təsiriində görünür
- Uzunömürlülüynü yüksəldir

254 Trikotaj mallarının iqtisadi faizi nə zaman müəyyənləşdirilir?

- Konteynerdə gəlmiş malalın sayının yoxlanılması zamanı
- İstehsal və qeyri istehsal xarakter nöqsanlarına görə
- Kəmiyyət ekspertizası aparılarkən
- Ticarət birliyinin bu haqda xahişi olduqda
- Ketfiyyət ekspertizası aparılarkən

255 Tikiş müəssisələrinə verilmiş parçaların keyfiyyətini nə zaman yoxlayırlar?

- Akt tərtib edilən zaman
- Zədələnmiş, zay olduğu halda
- Satışa buraxılmazdan əvvəl
- Parça biçilməzdən əvvəl
- Parçanın keyfiyyətsizliyi aşkar olunan zaman

256 Ekspertiza aparılarkən kommersiya aktında göstərilmiş hansı mallara baxılır?

- Standart təkləblərinə görə
- Etibarsız hesab olunan
- Təzə istehsal olunan
- Ancaq zədə almış
- Fiziki-mexaniki göstəricilərinə görə

257 Ekspertiza zamanı tikotajın sıxlığı necə təyin olunur?

- Üfüqi və şaquli xətlə 20 sm- də olan ilmələrin miqdarı
- Üfüqi və şaquli xətlə 5 sm- də olan ilmələrin miqdarı
- Üfüqi və şaquli xətlə 10 sm- də olan ilmələrin miqdarı
- Üfüqi və şaquli xətlə 15 sm- də olan ilmələrin miqdarı
- Üfüqi və şaquli xətlə 25 sm- də olan ilmələrin miqdarı

258 Parçanın məhdudu hissəində yarana nöqsan necə adlanır?

- Aşkar

- Yayılmış
- Gizli
- Yerli
- Görünməyən

259 Materialın pis bişirilməsi nəticəsində hansı nöqsan yaranır?

- Müxtəlif rəng çalarlığı
- Zəifləmə
- Yanıq
- Ləkə
- Zolaqlıq

260 İplik və sapların keyfiyyəti necə yoxlanılır?

- Elastikliyi təyin edilir
- Burulma əmsalı hesablanır
- Qırılma yükü hesablanır
- Xassələr üzrə qeyri-bəərbərlik göstəricisi hesablanır
- Hiqroskopikliyi təyin edilir

261 Nəm halda liflərin möhkəmlik xassəsi necə dəyişir?

- 1 dəfə artır
- 3 dəfə artır
- 2 dəfə artır
- /Azalır
- Dəyişmir

262 Parçaların bədii- estetik göstəriciləri maksimum necə balla qiymətləndirilir?

- 30.0
- 10.0
- 35.0
- 40.0
- 20.0

263 Keyfiyyəti qiymətləndirilən parçanın xassələr məcmusunun baza göstəricilərinin məcmusu ilə müqayisə edilməsi prosesi necə adlanır?

- Gigiyenik xassələrin qiymətləndirilməsi
- İstismar xassələrinin yoxlanılması
- Keyfiyyətə nəzarət
- Keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsi
- Estetik xassələrin qiymətləndirilməsi

264 Parçaların nöqsanları standart əsasən necə qruplaşdırılır?

- Yerli və aşkar
- Görünən və görünməyən
- Gizli və aşkar
- yerli və yayılmış
- Görünən və yayılan

265 Yun liflərinin qırılma zamanı uzanması neçə faiz təşkil edir?

- 35-40
- 33-40
- 42278.0

- 35-50
 25-35

266 Nəm halda yun lifi öz möhkəmliyini neçə faiz itirir?

- 11.0
 12.0
 10.0
 15.0
 14.0

267 Trikotaj mallarının ekspert qiymətləndirilməsi zamanı baza göstəriciləri termini altında nə baş verir?

- İlmə sıraları strukturunu əks edən göstəricilər
 Trikotaj malları saxlanan bazalarda olan göstəricilər
 Müqavilə və ya kontraktdakı şərtlərdə əks olunmuş tələblər
 Normativ texniki sənədlərdə trikotaj mallarının keyfiyyətini əks edən göstəricilər
 Trikotaj mallarının istehlak xassələrini özündə əks etdirən kompleks göstəricilər

268 Parça mallarının ekspert qiymətləndirilməsi zamanı kobud nöqsan müşahidə edilərsə nə etməlidir?

- Sifarişçi təşkilatın nümayəndəsinə xəbərdarlıq edir
 Parçanın keyfiyyətsizliyi haqqında akt tərtib edir
 Ekspert kobud nöqsanı kəsərək nümunə kimi götürüb mal göndərən təşkilatın nümayəndəsinə xəbərdarlıq edir
 Şərti kəsik edərək keyfiyyət itkisi faizini müəyyənləşdirir.
 İşçi dəftərində bu barədə qeydlər edir

269 Toxuculuq mallarının ekspertizası zamanı mal partiyası anlayışı necə verilir?

- Topla gəlmiş parça miqdarı
 Eyni artikullu, eyni xammal tərkibi topu
 Topdan kəsilmiş parça nümunəsi
 BİR nəqliyyat sənədi, eyni artikullu, eyni xammal tərkibi, topla gəlmiş parça miqdarı
 Bir tarada yerləşmiş eyni artikullu parça topu

270 Parçaların gigiyenik xassələrinin formalaşdırılmasında hansı amillərin rolu üstünlük təşkil edir?

- Yandırılma
 Yandırma və ya ütüləmə
 Bərkidilməsi
 lif tərkibi
 Merserizasiya əməliyyatı

271 Bunlardan hansı parça və geyim mallarının xassəsinin qiymətləndirilməsi üçün vacibdir

- Parçanın fakturası
 Şəffaflığı
 Forma saxlanması
 buxar keçirməsi
 Koloristik tərtibatı

272 Parçaların vahid xassə göstəricisinə görə keyfiyyətini qiymətləndirərkən hansı metodlardan istifadə olunur?

- Təcrübəli geyim
 Orqonoleptik
 Laboratoriya
 Ekspert
 Sosioloji

273 Parçaların sıxlığına təsir edən amillər hansıdır?

- Toxunmaya hazırlıq əməliyyatları
- Ağardılma
- Bəzndirilmə
- toxunma növləri
- Liflərin növləri

274 Parçaların ağardılmasının neçə növü var?

- Kimyəvi – fiziki
- kimyəvi və optiki
- Yalnız optiki
- Fiziki
- Fiziki- kimyəvi

275 Parçaların nisbi sıxlığı hansı faiz arasında fərqlənə bilər?

- 45-lə 90%
- 25-lə 150 %
- 30-la 140 %
- 10-la 80%
- 5-la 75%

276 Hansı toxunma parçalar daha davamlı olur?

- Sarja
- Polotno
- Polotno və sarja
- Yalnız sarja və sətın
- Sətın

277 Toxunmanın xarakteri parçalara necə təsir göstərir?

- Formasına
- xarici görünüşünə və xassələrinə
- Yalnız xassələrinə
- Yalnız xarici görünüşünə
- Keyfiyyətinə

278 Parçaların tərkibindəki lifinin təbiətini hansı üsulla təyin edirlər?

- Riyazi və laboratoriya
- Yalnız laboratoriya
- Yalnız orqonoleptiki
- orqonoleptiki və laboratoriya
- Riyazi üsulla

279 Atlas toxunması necə əmələ gəlir?

- Bir arğac sapı 2 və ya 3 əriş sapı ilə örtülməsindən
- Əriş saplarının növbə ilə bir – birini örtməsindən
- Arğac saplarının növbə ilə bir – birini örtməsindən
- bir arğac sapı əyilərək 4 və çox sapı əriş sapının və yaxud bir əriş sapı 4 və ya daha çox arğac sapının üzərinin örtməsindən
- Əriş və arğac saplarının növbə ilə bir-birini örtməsindən

280 Sarja toxunması necə əmələ gəlir?

- əriş və arğac saplarının növbə ilə bir-birini örtməsi prosesindən

- Arğac saplarının növbə ilə bir-birini örtməsindən
- Bir arğac sası əylərək 4 və çox əriş sasının örtülməsindən
- bir arğac sası 2 və ya 3 əriş sası ilə örtülmüş olur
- Əriş saplarının növbə ilə bir-birini örtməsindən

281 Polotno toxunması necə əmələ gəlir?

- bir arğac sası əylərək 4 və çox əriş sasının üzərini örtməsi prosesindən
- arğac saplarının növbə ilə bir-birinin örtməsi prosesindən
- Əriş saplarının növbə ilə örtməsi prosesindən
- Əriş və arğac saplarının növbə ilə bir-birinin örtməsi prosesindən
- bir arğac sası 2 və ya 3 əriş sası ilə bir-birini örtməsi prosesindən

282 Parça istehsalında baş toxunmalara hansı toxunmalar aiddi?

- Yalnız sarja
- Polotno, atlas
- Atlas və sarja
- Sarja və polotno
- polotno, sarja və atlas

283 Ən nazik donluq parçalar hansılardır?

- Poplin, tafta, şotlanka
- Kanifas, asta, mayya
- Triko, moleskin
- Batist, volta, markizet
- Zefir, pike, lienez

284 Parçalar keyfiyyətcə attestasiyadan keçirilərkən I keyfiyyət koteqoriyasına verilən bal qiymətinin səviyyəsi nə qədər olmalıdır?

- 33-37 bal
- 32-35 bal
- 30-33 bal
- 32-37 bal
- 30-36 bal

285 Yun parçaların keyfiyyətcə sortlaşdırılmasında I sort üçün bal qiymətinin səviyyəsi hansı həddə qədər ola bilər?

- 20 bal
- 16 bal
- 10 bal
- 12 bal
- 18 bal

286 Bunlardan hansı parça və geyim mallarının gigiyenik xassəsinin qiymətləndirilməsi üçün vacibdir?

- Forma saxlanması
- Koloristik tərtibatı
- Parçanın fakturası
- buxarkeçirilməsi, havakeçirilməsi
- Şəffaflığı

287 Parça mallarının kəmiyyət sayına ekspertlər hansı əməliyyatlardan sonar başlayırlar?

- Konteynerin xarici vəziyyəti, konteynerin üzərindəki plombun salamatlığı
- Konteynerə müdaxilə olunması aydınlaşdıqdan sonar

- Dəmir yol fakturasında parça topunun uzunluğu
- Plombun salamatlığı, dəmir yol fakturasında topun uzunluğu, konteynerə müdaxilə olunmaması
- Plombun salamat olmasından sonra

288 Toxuculuq mallarının ekspertizası zamanı mal partiyası anlayışı necə verilir?

- Bir tarada yerləşmiş eyni artikullu parça topu
- Topdan kəsilməş parça nümunəsi
- Bir nəqliyyat sənədi ilə qəbul edilmiş topla gəlmiş parça miqdarı
- bir nəqliyyat sənədi, eyni artikullu, eyni xammal tərkibli, topla gəlmiş parça miqdarı
- Eyni artikullu, eyni xammal tərkibli, parça topu

289 Parçaların mexaniki xassələrinin formalaşdırılmasında hansı amillər vacib rol oynayır?

- Karbonizasiya əməliyyatı
- Akkreditləşdirmə
- Boyadılma
- Toxunma
- Ağardılma

290 Parçaların gigiyenik xassələrinin formalaşdırılmasında hansı amillərin rolu üstünlük? təşkil edir

- Merserizasiya əməliyyatı
- Kalandırlardan keçirilməsi
- Bərkidilməsi
- Lif tərkibi
- Yandırılma və ya ütölmə

291 Parçalarının istehlak xassələrinin formalaşdırılmasında ilkin amil hansıdır?

- Akkreditləşdirmə
- Toxunmanın növü
- Bərkidilmə
- Lif tərkibi
- Ağardılmanın növü

292 Daha çox burulma dərəcəsinə malik olan iplik və saplar parçaların hansı xassələrinə? müsbət təsir göstərir

- Parçanın piçilməsinə
- Parçanın islanmasına
- Parçanın rənginə
- parçanın mexaniki davamlılığına

293 Hansı lif növü sintetik lif sırasına aiddir?

- Misli amonyak
- Kətan
- Pambıq
- nitron
- Asetat

294 Dartılma zamanı hansı növ parça daha dözümlüdür?

- Bəzəndirilmə
- Atlas
- Sətin
- dioqanal
- Sarja

295 Parçaların sıxlığına təsir edən amillər hansılardır?

- Liflərin növləri
- Toxunmaya hazırlıq
- Ağardılma
- Bəzəndirilmə
- Toxunma növləri

296 Ekspertiza zamanı trikotajın polotnosunun 1m 2 –nin çəkisi müəyyən etmək üçün hansı ölçüdə nümunə götürülür?

- 15 * 45 mm
- 50 * 200 mm
- 25 * 50 mm
- 50 * 100 mm
- 10 * 20 mm

297 Ekspertiza zamanı trikotajın sıxlığı necə təyin edilir?

- üfüqi və şaquli xətlə 25sm –də olan ilmələrin miqdarı
- üfüqi və şaquli xətlə 5sm –də olan ilmələrin miqdarı
- üfüqi və şaquli xətlə 10sm –də olan ilmələrin miqdarı
- üfüqi və şaquli xətlə 15sm –də olan ilmələrin miqdarı
- üfüqi və şaquli xətlə 20sm –də olan ilmələrin miqdarı

298 Ekspertiza zamanı trikotaj mallarından nüçə faiz orta nümunə götürülür?

- 0.2
- 0.15
- 0.1
- 0.03
- 0.05

299 Jakkard trikotaj nəyə deyilir?

- Tiftikli trikotaja
- mürəkkəb əlvan naxışlı trikotaja
- İki qat trikotaja
- Üçqat trikotaja
- Üç astarlı trikotaja

300 Örtüklü trikotaj nəyə deyilir?

- Saya trikotaja
- iki əlvan sapdan hörülən trikotaj
- İki rəngli trikotaja
- Rəngli trikotaja
- Naxışlı trikotaja

301 İkiqat trikotaj nəyə deyilir?

- Xüsusi hörülən trikotaj
- polotnada iki lastiyin çal-çarpaz hörülməsi
- Elastik trikotaja
- Yumşaq trikotaja
- Interlok trikotaja

302 Trikotaj məmulatlarının keyfiyyət göstəriciləri hansı amillər ilə təyin edilir?

- Xidmət müddəti
- xarici nöqsanlar, laboratoriya təhlilləri
- Sıxlığı, boyayığın sabitliyi
- Çəkisi, ölçüsü
- Donamlılıq, bəzək əməliyyatı

303 Сарға тохунмасынын тюрмялярияня nə aiddir?

- атлас
- сындырылмыш сарға, диагонал тохунмалары
- реps
- çit
- sətın

304 Полотно тохунмасынын тюрмялярияня nə aiddir?

- sətın
- реps
- bez
- çit
- атлас

305 Баш тохунмалара hansılar aiddir?

- полотно, çit və bez
- полотно, сарға və атлас
- полотно, bez və sətın
- атлас, bez və sətın
- сарға, çit və атлас

306 Aşağıdakı hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xammalın hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bişirilməsi → formaya bükülməsi → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- kakao paxlası əziyinin hazırlanması → şokolad kütləsinin hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- şokolad kütləsinin hazırlanması → formaya salınması → formadan şokolad kütləsinin çıxarılması → qurudulması → bükülməsi → qablaşması
- xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → bükülməsi → qablaşdırılması
- meyvə giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışığın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → qurudulması → qablaşması

307 Aşağıdakı hansı variantda konfetin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalanması
- konfet kütləsinin hazırlanması → konfetin formalaşması üçün gövdənin hazırlanması → üzərinin işlənməsi → bükülməsi → çəkib qablaşdırılması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması → konfetin doğranması → səthinin işlənməsi → bükülməsi → qablaşması
- konfet kütləsinin hazırlanması → şərbətin bişirilməsi → şərbətin soyudulması → formaya salınması → qablaşdırılması
- konfet şərbətinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması

308 Aşağıdakı hansı sırada konfetin istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- yumurta sarısı, jele, paxladan, yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən
- şəkər, patka, meyvə giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən
- meyvə giləmeyvə pürelərindən, sukət, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
- patka, jele, ətirli və boya maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən
- patka, sukət, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan

309 Aşağıdakı hansı sırada şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalı zamanı istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- bitki yağları, heyvanat yağları, soya, quru süd
- şəkər, meyvə giləmeyvə püreləri, patka, un, yağ
- yağ, un, bitki yağları, mixək, darçın, soya
- patka, un, yağ, qaymaq, mayonez, bitki yağları
- un, yağ, darçın, soya, quru süd, qaymaq

310 Aşağıdakı hansı sırada qənnadı məmulatlarının bir birindən fərqli əlamətləri düzgün göstərilmişdir?

- xarici görünüşünə, dadına, iyinə və şirinliyinə görə
- hazırlanma texnologiyasına, şirin dadına və daha yaxşı həzm olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, qidalılıq dəyərinə və hazırlanma texnologiyasına görə
- qidalılıq dəyərinə, ətirli olmasına və şirin dada malik olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, zülal və karbohidratların daha çox olmasına görə

311 Bunlardan hansı meyvəgiləmeyvəli qənnadı məmulatlarına aid edilmir?

- jele
- keks
- povidlo
- mürəbbə
- marmelad

312 Aşağıdakı variantların hansında meyvəgiləmeyvəli qənnadı məmulatı göstərilmişdir?

- keks
- mürəbbə
- kakao tozu
- pirojna
- zefir

313 Göstərilənlərdən hansı meyvəgiləmeyvəli qənnadı məmulatı deyildir?

- pastila
- zefir
- povidlo
- marmelad
- sukat

314 Hansı sırada konfetin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- konfet kütləsinin hazırlanması → şərbətin bişirilməsi → şərbətin soyudulması → formaya salınması → qablaşdırılması
- konfet kütləsinin hazırlanması → konfetin formalaşması üçün gövdənin hazırlanması → üzərinin işlənməsi → bükülməsi → çəkib qablaşdırılması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması → konfetin doğranması → səthinin işlənməsi → bükülməsi → qablaşması
- konfet şərbətinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması

315 Konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- şəkər, patka, meyvə giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən
- patka, jele, ətirli və boya maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən
- zefir, patka, sukat, yumurta sarısı, bioloji aktiv əlavələrdən
- meyvə giləmeyvə pürelərindən, sukat, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
- patka, sukat, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan

316 Karamelin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

- qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından
- kakao paxlasından, süd, yumurta, boya maddələrindən
- meyvə giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələgətiricilərdən
- yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən
- şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən

317 Hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bişirilməsi → formaya bükülməsi → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → bükülməsi → qablaşdırılması
- kakao paxlası əziyinin hazırlanması → şokolad kütləsinin hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- şokolad kütləsinin hazırlanması → formaya salınması → formadan şokolad kütləsinin çıxarılması → qurudulması → bükülməsi → qablaşması
- meyvə giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışıqın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → qurudulması → qablaşması

318 Marmelad nədir?

- bütövlükdə meyvə giləmeyvə püresindən və patkadan ibarət qənnadı məmulatıdır
- jeleyəbənzər xoşagələn, turşa şirin dadlı qənnadı məmulatıdır
- xırda məsaməli, yumurta ağından və köpükəmələgətiricilərdən ibarət qənnadı məmulatıdır
- bütövlükdə marmelad kütləsindən ibarət qənnadı məmulatıdır
- köpüyəbənzər xırda məsaməli, şirin dadlı qənnadı məmulatıdır

319 Şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalı zamanı əsasən hansı məhsullardan istifadə edilir?

- un, yağ, darçın, soya, quru süd, qaymaq
- şəkər, meyvə giləmeyvə püreləri, patka, un, yağ
- patka, un, yağ, qaymaq, mayonez, bitki yağları
- yağ, un, bitki yağları, mixək, darçın, soya
- bitki yağları, heyvanat yağları, soya, quru süd

320 Şəkərli qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

321 İstifadə olunan xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

322 Meyvəgiləmeyvəli qənnadı məmulatlarını göstərin.

- povidlo, zefir, keks, patka, pastila, mürəbbə, sukat
- marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, sukat, jele
- sukat, zefir, pirojna, kakao tozu, cem, povidlo
- jele, sukat, pirojna, keks, pastila, povidlo
- pastila, povidlo, patka, keks, pirojna, kakao tozu

323 Qənnadı məmulatları bir birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənirlər?

- hazırlanma texnologiyasına, şirin dadına və daha yaxşı həzm olmasına görə
- qidalılıq dəyərinə, ətirli olmasına və şirin dada malik olmasına görə
- xarici görünüşünə, dadına, iyinə və şirinliyinə görə
- kimyəvi tərkibinə, qidalılıq dəyərinə və hazırlanma texnologiyasına görə
- kimyəvi tərkibinə, zülal və karbohidratların daha çox olmasına görə

324 Konfetin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0
- 7.0

325 Aşağıdakı hansı sırada karamelin istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından
- yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən
- şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən
- meyvə giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələgətiricilərdən
- kakao paxlasından, süd, yumurta, boya maddələrindən

326 Pastilanın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- meyvə püresindən, yumurta sarısından, undan, bitki və heyvanat yağlarından
- meyvəgiləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və köpük əmələgətiricilərdən
- yumurta ağından, vitaminlərdən, alma püresindən və pektindən
- şəkərdən, yumurta sarısından, yeyinti turşularından, dad və ətirverici maddələrdən
- şəkərdən, undan, mayadan, yumurta ağından və bitki yağlarından

327 Şokoladın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0

328 Tikili malların forması nəyə əsasən təyin olunur?

- növə
- konstruksiya
- etalona
- tipə
- silueta

329 Geyimin müstəvi üzərində yerləşmiş kölgəsi-konturu necə adlanır?

- növ
- konstruksiyası
- siluet
- etalon
- tip

330 Yeni model nümunələrinin yaranması prosesi necə adlanır?

- layihələndirmə
- A)modelləşdirmə
- situetləşdirmə
- konfeksiyalaşdırma
- quraşdırma

331 Paltar istehsalında əsas birləşdirici vasitə kimi nə tətbiq olunur?

- muncuqlar
- saplar
- yapışqan
- furnituralar
- D)bəzəklər

332 Düymələr, knopkalar, toqqalar geyim istehsalında necə adlanır?

- əlavə materiallar
- furnituralar
- bəzəklər
- birləşdiricilər
- yapışqanlar

333 Aşağıdakılardan hansı bəzək materialına aid deyildir?

- yapışqan, knopkalar
- muncuqlar, krujeva
- krujeva, tül
- tül, muncuq
- tül, qaytan

334 Paltar istehsalında birləşdirici material kimi nədə istifadə olunur?

- sap və parça
- sap və yapışqan
- yapışqan və şlixt
- spirt
- sap və spirt

335 Təbii, kimyəvi liflər əsasında istehsal olunmuş parçalardan başqa tikili mal istehsalında hansı materiallar tətbiq oluna bilər?

- xəz və asbest
- xəz, plastik kütlə
- xəz və ağac qırıntısı
- xəz və don
- gön və ağac qırıntısı

336 Paltarların hazırlanmasında istifadə olunan üz, aralıq, astarlıq, birləşdirici, furniturlar hansı əlamətlərə görə qruplaşdırılır?

- bəzəyinə
- təyintinə
- formasına
- istehsalına
- xammalına

337 Tikili malların istehsalında istifadə olunan əsas materiallara hansılar aiddir?

- aralıq, astarlıq

- birləşdirici materiallar
- üz, astar
- üz, aralıq
- üz, furnituralar

338 Bədən ölçülərinin əsas parametrləri hansılardır?

- boy, ölçü, cins
- boy, ölçü, donluq
- çəki, yaş, cins
- boy, çəki, cins
- ölçü, donluq, cins

339 Tikili malların fabriklərində məhdud miqdarda istehsalı necə adlanır?

- sistemli
- seriyalarla
- kütləvi
- ardıcıl
- fərdi

340 istehlakçıların sifarişləri əsasında fərdi atelyelərdə aparılan istehsal necə adlanır?

- sistemli
- fərdi
- kütləvi
- ardıcıl
- növbəli

341 Tikili malların böyük miqdarda fabriklər tərəfindən istehsalı necə adlanır?

- sistemli
- fərdi
- sifarişlə
- kütləvi
- növbəli

342 Tikili mallar əsasən hansı istiqamətdə istehsaki olunur?

- kütləvi, fərdi seriyalarla
- kütləvi, seriyalı
- fərdi, seriyalı
- seriyalı, partiyalı
- kütləvi, fərdi

343 Tikili malların markalanması nə ilə müşahidə olunur?

- Yoxlama lenti , ticarət markası
- Əmtəə damğası, əmtəə nişanı, yoxlama lenti
- Nişanlar, qadağanedicisi
- Əmtəə nişanı, yoxlama lenti

344 Tikili malların sortunun eyniləşdirilməsi nəyə əsasən həyata keçirilir?

- Standarta
- Preyskuratrtta
- Etalon nümunəyə
- Markaya
- Ştrix- koda

345 Tikili malların eyniləşdirilməsi hansı metodlarla həyata keçirilir?

- Sensor, test, laboratoriya,
- Ölçü, ekspress, test
- Laboratoriya, sensor
- Orqonoleptik, ölçü, fiziki- kimyəvi
- Fiziki- kimyəvi, ekspert

346 Tikili məmulatların fiquraya oturma keyfiyyətinə təsir göstərən nöqsanlar hansılardır?

- Parça nöqsanları
- Konstruksiya nöqsanları
- Modelləşmə nöqsanları
- Tikiş nöqsanları
- Haşiyə nöqsanları

347 Geyimim keyfiyyət səviyyəsi hansı metodla qiymətləndirilir?

- Alət metod
- Sosial metod
- Kompleks metod
- Analitik metod
- Seçmə metod

348 Geyimlərdə psixofizioloji tələblər nəyə uyğun qiymətləndirilir?

- İqtisadi tələblərə uyğun olması
- İnsan rahatlığına
- İnsanın iş qabiliyyətinə
- Standarta uyğun olması
- Texniki şərtlərə uyğun olması

349 Geyimlərdə olan antropometrik göstəricilər nəyə uyğun qiymətləndirilir?

- Kataloqa uyğun olaraq
- Ölçü standartlarına
- Keyfiyyətə uyğun olaraq
- Markaya uyğun olaraq
- Tələblərə uyğun olaraq

350 Tikili mala olan tələb neçə cür olur?

- Subyektiv, evrestik
- Keyfiyyət, kəmiyyət
- Perspektiv, cari, ümumi, spesifik
- Spesifik, sosioloji
- Obyektiv, evrestik

351 Kütləvi üsulla istehsal edilən tikili məmulatların keyfiyyəti necə yoxlanılır?

- Orqonoleptik
- Təsdiq edilmiş standart və texniki şərtlər üzrə
- Sıxlığı, çəkisi
- Boyağın sabitliyi
- Laboratoriya təhlillər üzrə

352 Tikili məmulatlarda rast gəlinən nöqsanları neçə qrupa bölünür?

- 3.0

- 2.0
 4.0
 1.0
 5.0

353 Tikili mallarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində tikiş və sırıqların vəziyyəti hansı metod ilə təyin edilir?

- orqonolepyik və ölçmə metodu ilə
 Kompleks
 Laboratoriya metodu ilə
 Ekspert
 Sosioloji

354 Tikili malların keyfiyyət ekspertizası zamanı nöqsanlar hansı qruplara ayrılır?

- Tikiş və furnitura nöqsanları
 Material və istehsal nöqsanları
 Döş və əmək hissədə olan nöqsanlar
 Malın üst və astar hissəsində olan nöqsanlar
 Naxış və bəzək nöqsanları

355 Ekspertiza zamanı tikili malların keyfiyyətini formalaşdıran amillər necə qruplaşdırılır?

- Xammal, istehsal texnologiyası, biçmə
 Saxlama, daşıma, satış
 Parça seçimi, naxış seçimi, model
 Model, quraşdırma, biçmə, bəzək
 Layihələşdirmə, biçmə, tikmə, bəzək

356 Hansı sırada şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin səthində olan temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 100 dərəcə C
 150 dərəcə C
 200 dərəcə C
 250 dərəcə C
 50 dərəcə C

357 Hansı sırada vafelinin digər unlu qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- karbohidrat və zülalla zəngin olmasına
 yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına
 mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına
 fizioloji və bioloji dəyərliliyinə
 zülal və yağla zəngin olmasına

358 Aşağıda göstərilən hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq qeyd olunmuşdur?

- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
 vafli təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması
 vafli xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması
 vafli xəmirinin istehsala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
 vafli xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi

359 Aşağıda göstərilən hansı sırada vafelinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammallar düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- yeyinti yağları, quru süd, qoz, badam, süd
- şəkər, mayonez, quru süd, qəhvə, şokolad
- süd, qatıq, kefir, yumurta, quru süd, şəkər
- un, şəkər, yumurta, yeyinti yağları, süd
- qatıq, badam, un, mayonez, üzsüz süd, yumurta

360 Aşağıdakı hansı sırada şəkərli xəmirdən hazırlanmış yağlışəkərli peçenyələrin tərkibində çoxluq təşkil edən maddələr düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- fermentlər və zülallar
- üzvi turşular və vitaminlər
- vitaminlər və karbohidratlar
- yağ və şəkər
- zülallar və mineral maddələr

361 Hansı sırada şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 170 dərəcə C
- 120 dərəcə C
- 150 dərəcə C
- 100 dərəcə C
- 180 dərəcə C

362 Hansı variantda unluqənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammallar düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- buğda unu, yumurta, kakao və süd məhsulları
- vələmir unu, bal, qəhvə və müxtəlif ədviyyatlar
- qarğıdalı unu, şəkər, yumurta və süd məhsulları
- buğda unu, yağ və şəkər
- çovdar unu, yumurta və süd məhsulları

363 Vafli formasının bişmə müddətini göstərin.

- 35 dəq.
- 68 dəq.
- 810 dəq.
- 23 dəq
- 57 dəq.

364 Bişirilmiş və ya dəmlənmiş pryanik xəmirinin hazırlanması neçə mərhələdə həyata keçirilir?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

365 Pryanikin istehsalında xəmir hansı üsulla hazırlanır?

- dəmlənmiş və buxara verilmiş
- formalı və formasız
- duzlu və duzsuz
- çiy və bişmiş
- duzlu və duzsuz

366 Pryanikin xəmirinin yoğrulması neçə mərhələdə aparılır?

- 4.0
 3.0
 5.0
 2.0
 6.0

367 Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- vafli xəmirinin istehsala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
 vafli xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması
 vafli xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi
 vafli təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması
 xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması

368 Vaflinin istehsal prosesi neçə mərhələdə başa çatır?

- 5.0
 4.0
 2.0
 3.0
 6.0

369 Şəkərli peçenye istehsalı üçün hazırlanan xəmir hansı xüsusiyyətə malik olmalıdır?

- elastik
 suvaşqan
 məsaməli
 plastik
 çalınmış

370 Resepturasından asılı olaraq vafli təbəqələri neçə qrupa bölünür?

- 5.0
 2.0
 1.0
 3.0
 4.0

371 Vafli istehsalında istifadə olunan ikinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- vaflinin bioloji dəyərliliyinin artırılması
 vafli təbəqələrinin hazırlanması
 vafli təbəqələrinin yumşaldılması
 vafli üçün içliklərin hazırlanması
 vaflinin qidalılıq dəyərliliyinin artırılması

372 Vafli istehsalında istifadə olunan birinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- vafli üçün içliklərin hazırlanması
 vaflinin qidalılıq dəyərliliyinin artırılması
 vafli təbəqələrinin yumşaldılması
 vafli təbəqələrinin hazırlanması
 vaflini bioloji dəyərliliyinin artırılması

373 Vafli istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 4.0
 6.0
 3.0

- 2.0
 5.0

374 Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmulatından fərqlənir?

- mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına
 zülal və yağla zəngin olmasına
 karbohidrat və zülalla zəngin olmasına
 yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına
 fizioloji və bioloji dəyərliliyinə

375 Resepturasından və hazırlanma üsulundan asılı olaraq peçenyələr neçə qrupa bölünür?

- 9.0
 4.0
 2.0
 5.0
 8.0

376 Peçenyələrin yüksək qidalılıq dəyərliliyinə malik olması hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

- yağın, zülalın, ətirli maddələrin karbohidratların, yağın, zülalların
 zülalın, karbohidratların, üzvi turşuların
 mineral maddələrin, vitaminlərin, fermentlərin
 karbohidratların, yağın, zülalların
 karbohidratların, yağın, vitaminlərin

377 Bioloji üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirin hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına
 xəmirə maye tətbiq etməklə aparılmasına
 xəmirin hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına
 xəmirə soda və ammonium karbonatla doydurulmasına
 xəmirə hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına

378 Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu qarışığından istifadə edilməsinə
 xəmirin çalınıb hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına
 xəmirin çalınıb hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına
 xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılması
 xəmirin çalınıb hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına

379 Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirin çalınıb hava və ya NO₂ ilə doydurulmasına
 xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılmasına
 xəmirin çalınıb hava və ya CO₂ ilə doydurulmasına
 xəmirin çalınıb hava və ya SO₂ ilə doydurulmasına
 xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu qarışığından istifadə edilməsinə

380 Unluqənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammalları göstərin.

- buğda unu, yağ və şəkər
 çovdar unu, yumurta və süd məhsulları
 qarğıdalı unu, şəkər, yumurta və süd məhsulları
 vələmir unu, bal, qəhvə və müxtəlif ədviyyatlar
 buğda unu, yumurta, kakao və süd məhsulları

381 Unluqənnadı məmulatlarının şəkərliqənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətlərini göstərin.

- istifadə olunan xammalın istehsal üsuluna, xarici görünüşünə və tərkibində karbohidratların çox olmasına görə
- saxlanma müddətinə, asan mənimsənilməsinə, tez bişməsinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə
- qidalılıq dəyərinə, hazırlanma texnologiyasına, xarici tərtibatına və tərkibində zülalların daha çox olmasına görə
- xarici tərtibatına, dad və tamına, hazırlanma üsuluna və tərkibində fermentlərin daha çox olmasına görə
- hazırlanma müxtəlifliyinə, saxlanma müddətinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə

382 Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperaturu göstərin

- 100 dərəcə C
- 170 dərəcə C
- 150 dərəcə C
- 120 dərəcə C
- 180 dərəcə C

383 Vaflinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammalları göstərin.

- un, şəkər, yumurta, yeyinti yağları, süd
- qatıq, badam, un, mayonez, üzsüz süd, yumurta
- süd, qatıq, kefir, yumurta, quru süd, şəkər
- şəkər, mayonez, quru süd, qəhvə, şokolad
- yeyinti yağları, quru süd, qoz, badam, süd

384 Şəkərli xəmindən hazırlanmış yağlışəkərli peçenyələrin tərkibində hansı maddələr çoxluq təşkil edir?

- fermentlər və zülallar
- zülallar və mineral maddələr
- yağ və şəkər
- vitaminlər və karbohidratlar
- üzvi turşular və vitaminlər

385 Yağlışəkərli peçenyələr tərkibinə və hazırlanma qaydasına görə neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

386 Elastiki peçenyələrin emalında istifadə olunan elastiki xəmirin tərkibində hansı maddələr azlıq təşkil edir?

- fermentlər, zülallar və vitaminlər
- şəkər, yağ, və yumurta
- üzvü turşular, yağlar və fermentlər
- vitamin, karbohidrat və zülal
- mineral maddələr, vitamin və karbohidratlar

387 Aşağıdakı hansı sırada çiy üsulla yoğrulmuş pryanik xəmirində nəmlik və temperatur düzgün qeyd edilmişdir?

- 23,525,5 % və 2022 dər.C
- 24,030,0 % və 3038 dər.C
- 30,035,0 % və 4045 dər.C
- 25,028,0 % və 2528 dər.C
- 28,032,5 % və 2835 dər.C

388 Göstərilən hansı variantda peçenyenin dövrü emalı üsulunun texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
- xammalın emala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanılması → xəmirin bişirilməsi → qablaşdırılması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → bişirilməsi → qablaşması
- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → bişmə → soyudulma → qablaşması

389 Göstərilən hansı variantda şəkərli peçenyenin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanılması → xəmirin qablaşması
- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması
- yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması

390 Göstərilən hansı variantda növündən asılı olaraq vaflinin tərkibində şəkərin faizlə miqdarı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 50 54 %
- 20 75 %
- 21,8 41,8 %
- 21 74%
- 33 45 %

391 Göstərilən hansı variantda unlu qənnadı məmulatının istehsalının ümumi sxemi düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin istehsala hazırlanması → xəmirin saxlanılması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xammalların istehsala hazırlanması → xəmirin resept əsasında yoğrulması → xəmirin formalaşması və saxlanması → xəmirin bişirilməsi → soyudulması və qablaşdırılması
- xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → soyudulması → qablaşdırılması
- xəmirin saxlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

392 Çeşidindən asılı olaraq peçenylərin tərkibindəki maksimal yağ faizini göstərin.

- 0.085
- 0.077
- 0.118
- 0.096
- 0.108

393 Verilmiş variantların hansında çeşidindən asılı olaraq peçenylərin tərkibindəki minimal yağ faizi göstərilmişdir?

- 0.071
- 0.052
- 0.064
- 0.058
- 0.083

394 100 qram peçenyenin qəbul edilməsi nəticəsində orqanizmdə yaranan enerjini kkal ilə ifadə edin

- 350425 kkal
- 376473 kkal
- 340418 kkal
- 300330 kkal
- 368437 kkal

395 Peçenyələrin tərkibində çeşidindən asılı olaraq minimum neçə % zülal olur?

- 0.094
- 0.075
- 0.108
- 0.113
- 0.081

396 Peçenyələrin tərkibində çeşidindən asılı olaraq maksimum neçə % zülal olur?

- 0.088
- 0.104
- 0.095
- 0.071
- 0.068

397 Çiy üsulla yoğrulmuş pryanik xəmirində nəmlik və temperaturu göstərin.

- 24,030,0 % və 3038 dər.C
- 23,525,5 % və 2022 dər.C
- 28,032,5 % və 2835 dər.C
- 25,028,0 % və 2528 dər.C
- 30,035,0 % və 4045 dər.C

398 Vafli forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

- 170 190 dərəcə C və 3 5 dəqiqə
- 150 170 dərəcə C və 2 3 dəqiqə
- 185 195 dərəcə C və 7 10 dəqiqə
- 180 200 dərəcə C və 5 7 dəqiqə
- 175 195 dərəcə C və 6 8 dəqiqə

399 Vafli xəmiri çalındıqda kiçik hava qabarcıqlarının yaranmaması üçün xəmirin tərkibinə hansı emulqator xarakterli maddələr əlavə edilir?

- sukat və meyvə püreləri
- yumurta sarısı və lesitin preparatı
- yumurta ağı və sistein preparatı
- bitki yağı və süni bal
- patka və təbii bal

400 Elastiki peçenyeləri emal etmək üçün I və II sort sort undan alınan elastiki xəmirin yoğrulma prosesinin temperaturunu və müddətini göstərin.

- 3545 dərəcə C və 4565 dəqiqə
- 4555 dərəcə C və 4055 dəqiqə
- 2730 dərəcə C və 4060 dəqiqə
- 2730 dərəcə C və 3035 dəqiqə
- 3740 dərəcə C və 5070 dəqiqə

401 Elastiki peçenyeləri emal etmək üçün əla sort undan alınan elastiki xəmir maksimum hansı temperatur və vaxt ərzində yoğrulur?

- 60 dər.C və 80 dəq.
- 40 dər.C və 70 dəq.
- 50 dər.C və 75 dəq.
- 30 dər.C və 60 dəq
- 70 dər.C və 90 dəq.

402 Nə üçün elastiki peçenyenin xəmiri bir qədər dartılıb yığılma xüsusiyyətinə malikdir?

- çünki xəmirin tərkibində zülallar, karbohidratlar və vitaminlər çoxluq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində üzvi turşular, yağlar və mineral maddələr azlıq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində fermentlər, yağlar və vitaminlər çoxluq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağ, və yumurta azlıq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağ, və yumurta çoxluq təşkil edir

403 Hansı sırada peçenyenin dövrü emalı üsulunun texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
- xammalın emala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanılması → xəmirin bişirilməsi → qablaşdırılması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → bişirilməsi → qablaşması
- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → bişmə → soyudulma → qablaşması
- xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması

404 Hansı sırada şəkərli peçenyenin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması
- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
- xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanılması → xəmirin qablaşması

405 Bütün vafllilərdə 10% li xlorid turşusunda həll olmayan küllün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 0,3 % dən
- 1,0 % dən
- 0,2 % dən
- 0,1 % dən
- 0,5 % dən

406 Qüvvədə olan standart əsasən yağlı içlikli vafllilərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 1,8 3,2 %
- 0,6 2,2 %
- 9,0 15,3 %
- 0,5 7,8 %
- 4,4 8,4 %

407 Aşağıdakı hansı sırada vafllinin növündən asılı olaraq tərkibində şəkərin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 20 75 %
- 33 45 %

- 21,8 41,8 %
- 21 74%
- 50 54 %

408 Qüvvədə olan standartta əsasən elastiki peçenyelərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 30 % dən
- 27 % dən
- 25 % dən
- 20,0 % dən
- 15 % dən

409 Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli peçenyelərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 35 % dən
- 30 % dən
- 20 % dən
- 27 % dən
- 18 % dən

410 Qüvvədə olan standartta əsasən peçenyelərdə 10% li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 0,3 % dən
- 1,0 % dən
- 0,2 % dən
- 0,1 % dən
- 0,5 % dən

411 Qüvvədə olan standartta əsasən yağlışəkərli peçenyelərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 3,0 8,5 % dən
- 9,0 11,0 % dən
- 6,5 9,0 % dən
- 1,0 15,5 % dən
- 2,5 10,0 % dən

412 Şəkərli peçenyenin hazırlanması üçün istifadə olunan xəmirin bişirilməsi prosesi hansı tipli peçələrdə həyata keçirilir?

- bunker
- tunel
- konveyer
- şnek
- transporter

413 Qüvvədə olan standartta əsasən elastiki xəmindən bişirilən peçenyelərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 9 11 % dən
- 2,5 5,0% dən
- 6,5 9,0 % dən
- 5 9 % dən
- 3 8,5 % dən

414 Aşağıdakı hansı sırada 100 qram peçenyenin enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir (kCoul ilə)?

- 17531797 kCoul

- 13751799 kCoul
- 16151685 kCoul
- 15731979 kCoul
- 14201480 kCoul

415 Aşağıdakı hansı sırada peçenylərin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz yağ vardır?

- 0,3 0,6%
- 6,5 10,8%
- 5,5 7,3%
- 5,2 11,8
- 8,0 12%

416 Aşağıdakı hansı sırada peçenylərin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz zülal vardır?

- 5,2 11,8%
- 6,5 10,8%
- 5,5 7,3%
- 7,5 10,4%
- 8,0 12%

417 Hansı sırada unlu qənnadı məmulatının istehsalının ümumi sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin istehsal hazırlanması → xəmirin saxlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin saxlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xammalların istehsal hazırlanması → xəmirin resept əsasında yoğrulması → xəmirin formalaşması və saxlanması → xəmirin bişirilməsi → soyudulması və qablaşdırılması
- xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → soyudulması → qablaşdırılması

418 Həcmə kiçik olan pryanik forması minimal hansı temperaturda bişir?

- 270 dərəcə Selsi
- 290 dərəcə Selsi
- 225 dərəcə Selsi
- 210 dərəcə Selsi
- 285 dərəcə Selsi

419 Həcmə kiçik olan pryanik forması hansı temperaturda bişir?

- 200 dərəcə Selsi
- 205 dərəcə Selsi
- 180 dərəcə Selsi
- 270 dərəcə Selsi
- 190 dərəcə Selsi

420 Fokuslama məsafəsi nə ilə ifadə olunur?

- km-lə
- sm-lə
- dm-lə
- mm-lə
- m-lə

421 Gön ayaqqabıların ekspertizasının neçə növü vardır?

- 5.0
- 4.0
- 7.0
- 8.0
- 6.0

422 Formaya salma üsulu ilə hazırlanan tufli və çəkmələrdə neçə nöqsana yol verilir?

- 8 ədədə qədər
- 7 ədədə qədər
- 4 ədədə qədər
- 6 ədədə qədər
- 5 ədədə qədər

423 Ştamlama üsulu ilə hazırlanan qaloşların 2-ci sortunda neçə nöqsana yol verilir?

- 3 ədəd
- 4 ədəd
- 6 ədəd
- 5 ədəd
- 7 ədəd

424 Kişilər üçün rezin ayaqqabılar neçə növdə istehsal edilir?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 7.0
- 4.0

425 Yaş-cins əlamətlərinə görə rezin ayaqqabılar neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 7.0

426 Təyinatına görə rezin ayaqqabılar neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 7.0

427 Formaya salma üsulu ilə daha çox hansı növ rezin ayaqqabılar istehsal olunur?

- Gimnastika üçün ayaqqabılar
- Rezin çəkmələr
- Konkidə sürüşmək üçün botinkalar
- Çimərlik tuflləri
- Rezin qaloşlar

428 Ştamlama üsulu ilə hansı növ rezin ayaqqabılar istehsal olunur?

- Botinkalar
- Qaloşlar
- Tufllər

- Çəkmələr
- Botiklər

429 Kişilər üçün gön ayaqqabıların doluluğu hansı həddə olmalıdır?

- 14-18
- 5-14
- 3-8
- 7-12
- 2-6

430 Uşaqlar üçün gön ayaqqabıların bir cütünün çəkisi nə qədər olmalıdır?

- 350-400 qr.
- 200 qr.-dək
- 200-250 qr.
- 250-300 qr.
- 300-350 qr.

431 Gön ayaqqabıların daxili tərtibatı neçə balla qiymətləndirilir?

- 10.0
- 8.0
- 7.0
- 6.0
- 12.0

432 Gön ayaqqabıların xarici görünüşü və bəzəndirilməsi neçə balla qiymətləndirilir?

- 36.0
- 16.0
- 20.0
- 22.0
- 18.0

433 Gön ayaqqabıların modaya uyğunluğu neçə balla qiymətləndirilir?

- 14.0
- 12.0
- 16.0
- 10.0
- 15.0

434 Gön ayaqqabıların artikul sisteminin 5-ci və 6-cı rəqəmləri nəyi ifadə edir?

- Ayaqqabının ölçüsünü
- Ayaqqabının alt materialının növünü və altının üzünə bərkidilməsi üsulunu
- Ayaqqabının yaş-cins xüsusiyyətini
- Ayaqqabının alt materialının növünü
- Ayaqqabının konstruksiyasını

435 Artikulun hansı rəqəmi gön ayaqqabıların növ müxtəlifliyini göstərir?

- 6-cı rəqəmi
- 3-cü və 4-cü rəqəmi
- 3-cü rəqəmi
- 2-ci rəqəmi
- 4-cü və 5-ci rəqəmi

436 Artikulun hansı rəqəmi gön ayaqqabıların növünü göstərir?

- 3-cü rəqəmi
- 2-ci rəqəmi
- 4-cü və 5-ci rəqəmi
- 6-cı rəqəmi
- 1-ci rəqəmi

437 Gön ayaqqabıları hansı əlamətinə görə növ müxtəlifliyinə bölünür?

- Detalının formasına görə
- Alt materialının növünə görə
- Çəkisinə görə
- Üz materialının konstruksiyasına görə
- Altının üstünə bərkidilməsi növünə görə

438 Üz materialının növünə görə gön ayaqqabıları neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

439 İstehlak şəraitinə görə gön ayaqqabıları neçə qrupa bölünür?

- 12.0
- 4.0
- 6.0
- 8.0
- 10.0

440 Tikilməsi xarakterinə görə gön ayaqqabıları neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

441 Cins-yaş əlamətlərinə görə gön ayaqqabıları neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 10.0
- 7.0
- 8.0
- 12.0

442 Təyinatına görə gön ayaqqabıları neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0

443 Gön ayaqqabıları növlərinə görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0

- 4.0
- 7.0
- 3.0
- 5.0

444 Standart üzrə ayaqqabıların astarlığı üçün olan gönlərin qalınlığı neçə mm-dir?

- 2.0-3.0 mm
- 0.3-1.5 mm
- 3.0-3.5 mm
- 2.0-2.5 mm
- 1.5-2.0 mm

445 Standart üzrə ayaqqabıların alt detalına işlədilən gönlər neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0
- 4.0

446 Ayaqqabının alt detallarına işlədilən gönlər hansı növ dəri xammalından hazırlanır?

- Südəmə buzov dərisindən
- Qaramal dərisindən
- Dəvə dərisindən
- Qoyun dərisindən
- Keçi dərisindən

447 Ən az qabalığa malik olan ayaqqabı gönü hansı hesab olunur?

- Südəmə buzov dərisindən alınan xrom gönü
- Şevro
- Ayaqqabı içliyi üçün istifadə edilən gön
- Dana dərisindən alınan xrom gönü
- Ayaqqabı yufu

448 Şüşə kütləsinin nöqsanlarını neçə yarımqrupa bölmək olar?

- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0

449 Şüşə məmulatlarında rast gəlinən bütün nöqsanları neçə qrupa bölmək olar?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

450 Turş odadavamlı materialların tərkibində silisiumun miqdarı neşə % təşkil edir?

- 35%-dən az olmayan
- 60%-dən az olmayan
- 80%-dən az olmayan
- 90%-dən az olmayan

45%-dən çox olmayan

451 Yarımturnş odadavamlı materialların tərkibində silisiumun miqdarı neşə % təşkil edir?

- 35%-dən az olmayan
 40%-dən az olmayan
 50%-dən az olmayan
 65%-dən az olmayan
 45%-dən çox olmayan

452 Yarımturnş odadavamlı materialların tərkibində giltorpağın(Al_2O_3) miqdarı neşə % təşkil edir?

- 35%-dən az olmayan
 40%-dən az olmayan
 50%-dən az olmayan
 30%-dən çox olmayan
 45%-dən çox olmayan

453 Neytral odadavamlı materialların tərkibində giltorpağın(Al_2O_3) miqdarı neşə % təşkil edir?

- 10%-dən çox olmayan
 20%-dən az olmayan
 25%-dən çoxolmayan
 30%-dən az olmayan
 15%-dən az olmayan

454 Odadavamlı məmulatlar neşə qrupa bölünürlər?

- 2.0
 6.0
 5.0
 4.0
 3.0

455 V mərhələdə şüşənin tempraturu necə $0C$ olur?

- 1100-1150 $^{\circ}C$
 1600-1650 $^{\circ}C$
 1500-1550 $^{\circ}C$
 1200-1300 $^{\circ}C$
 1000-1100 $^{\circ}C$

456 Şüşənin bişirilmə prosesinin V mərhələsi necə adlanır?

- durultma
 şüşəyanma
 hemoqenzasiya
 soyutma
 silikatyanma

457 Şüşənin bişirilmə prosesinin IV mərhələsi necə adlanır?

- durultma
 şüşəyanma
 soyutma
 hemoqenzasiya
 silikatyanma

458 Şüşənin bişirilmə prosesinin III mərhələsi necə adlanır?

- hemoqenizasiya
- şüşəyaranma
- soyutma
- durultma
- silikatyaranma

459 Şüşənin bişirilmə prosesinin II mərhələsi necə adlanır?

- hemoqenizasiya
- durultma
- soyutma
- şüşəyaranma
- şəffaflandırma

460 Şüşənin bişirilmə prosesinin I mərhələsi necə adlanır?

- hemoqenizasiya
- durultma
- şüşəyaranma
- silikatyaranma
- şəffaflandırma

461 Şüşənin bişirilmə prosesi neçə mərhələyə bölünür?

- 5.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0
- 7.0

462 Kükəcvəri sobaların aşağı kamerası hansı hissələrdən ibarətdir?

- regenerator və odluq
- regenerator və qazyolu
- klapan və qazyolu
- regenerator və klapan
- regenerator, klapan və qazyolu

463 Kükəcvəri sobaların yuxarı kamerası hansı hissələrdən ibarətdir?

- regenerator və odluq
- regenerator və klapan
- kükəc və odluq
- regenerator və qazyolu
- klapan və qazyolu

464 Kükəcvəri sobalar neçə hissədən ibarətdir?

- 3 hissədən
- 2 hissədən
- 6 hissədən
- 5 hissədən
- 4 hissədən

465 Şüşənin bişirilməsi zamanı maksimal temperatur neçə °C-yə qədər çata bilər?

- 1000°-1150°C
- 1420°-1500°C
- 1320°-1400°C

- 1120°-1300°C
- 1620°-1700°C

466 Briketləşdirilmə nədir?

- Məmulatın istehsal növü
- Şixtanın təbəqələrə ayrılmamasının bir növü
- Xırdalanmanın bir növü
- Üyüdülmənin bir növü
- Zənginləşdirmənin bir növü

467 Şixtanın təbəqələrə ayrılmaması üçün xam material hissəcikləri necə olmalıdır?

- müxtəlif ölçüdə olmalı
- eyni ölçüdə olmalı
- zəngin olmalı
- üyüdülmüş olmalı
- narin olmalı

468 Şixta nə zaman tərtib olunur?

- Narın və son üyüdülmədən sonra
- Xam materialların hər birini ayrı-ayrılıqda hazırladıqdan sonra
- Kvars qumlarının zənginləşdirdikdən sonra
- Materialları xırdaladıqdan sonra
- Materialları ələdikdən sonra

469 Materialları ələmək üçün hansı növ ələklərdən istifadə olunur?

- «burat ələklərdən» və ya «asma ələklərdən»
- «yırğalanan ələklərdən» və ya «asma ələklərdən»
- «mulat ələklərdən» və ya «yırğalanan ələklərdən»
- «əsmə ələklərdən» və ya «burat ələklərdən»
- «yellənən ələklərdən» və ya «mulat ələklərdən»

470 Kvars qumunun tərkibində maqnit mineralları (maqnetit, ilmenit, pirrotin və b.) olan hallarda hansı təmizləmə üsulundan istifadə edilir?

- qumun xırdalanması
- elektromaqnit təmizləmə
- qumun tozlandırılması
- qumun su ilə yuyulması
- qumun ələnməsi

471 Kvars qumlarının zənginləşdirilməsinin ən sadə və geniş yayılan üsulu hansı üsuludur?

- qumun metal oksidlərindən təmizlənməsi
- qumun SiO₂ ilə zənginləşdirilməsi
- qumun su ilə yuyulması
- qumun tozlandırılması
- qumun maqnetsizləşdirilməsi

472 Zənginləşdirilmiş kvars qumunda silisium oksidinin miqdarı neçə % olur?

- 86,5% və daha çox
- 99,5% və daha çox
- 96,5% və daha çox
- 69,5% və daha çox
- 19,5% və daha çox

473 Kvars qumu hazırlıq mərhələsində hansı əməliyyatdan keçirilir?

- qarışdırma
- zənginləşdirmə
- ələmə
- xırdalama
- üyüdülmə

474 Bitki yağları neçə üsulla istehsal edilir?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 7.0

475 Hansı sırada kimyəvi üsulla yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- dezodorasiya və dondurma
- hidratasiya və filtrasiya
- dondurma və dezodorasiya
- filtrasiya və çökdürmə
- hidratasiya və neytrallaşdırma

476 Yağların saflaşdırma prosesi hansı üsullarla həyata keçirilir?

- histoloji, kimyəvi və fizikikimyəvi
- hidratasiya, ekstraksiya və presləmə
- fiziki, kimyəvi və fizikikimyəvi
- bioloji, fizikikimyəvi və mikrobioloji
- kimyəvi, bioloji və biolojikimyəvi

477 Xam yağın tərkibində olan kənar maddələr neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

478 Ekstraksiya üsulu ilə yağı almaq üçün hansı qazanlardan istifadə olunur?

- ekstraktor
- ikidivərli
- dəmir və mis
- separator
- iri alüminium

479 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- südün pasterizə edilməsi südün standartlaşdırılması südün mayalanması südün normalaşdırılması südün homogenləşdirilməsi südün qatılaşdırılması südün dələmələnməsi südün yetişməsi məhsulun saxlanması
- istehsalata südün qəbul edilməsi südün normalaşdırılması südün pasterizə edilməsi südün homogenləşdirilməsi - südün mayalanma temperaturunadək soyudulması südün mayalanması dələmələnmə soyutma və yetişmə - məhsulun saxlanması
- südün təmizlənməsi südün pasterizə edilməsi südün homogenləşdirilməsi südün qatılaşdırılması südün soyudulması südün mayalanması südün dələmələnməsi südün yetişməsi məhsulun qablaşması
- südün seperatordan keçirilməsi qaymağın pasterizə edilməsi südün təmizlənməsi südün homogenləşdirilməsi - südün standartlaşdırılması südün qatılaşdırılması südün mayalanması dələmələnməsi südün yetişməsi - məhsulun qablaşdırılması

- südün qəbul edilməsi südün təmizlənməsi südün soyudulması südün standartlaşdırılması südün pasterizə edilməsi südün qatılaşdırılması südün homogenləşdirilməsi südün mayalanması dələmələnməsi südün yetişməsi məhsulun saxlanması

480 Hansı sırada heyvanat yağlarının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xam piyin qarışıqlardan ayrılması xam piyin təmizlənməsi alınmış yağın filtrasiya edilməsi qablaşdırılması
- xam piyin əritmək üçün hazırlanması xam piyin qarışıqlardan təmizlənməsi alınmış yağın hidratasiya edilməsi - qablaşdırılması
- xam piyin əridilməsi üçün hazırlanması xam piyin əridilməsi əridilmiş yağın qarışıqlardan təmizlənməsi
- xam piyin əridilməsi üçün hazırlanması xam piyin sortlaşdırılması yuyulması - iri tikələrə xırdalanması xam piyin dezodorasiya edilməsi
- xam piyin əridilməsi əridilmiş yağın qarışıqlardan təmizlənməsi ayrılmış yağın dezodorasiya edilməsi

481 Hansı sırada ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsal prosesinin mərhələlərinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yağlı toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi toxumun xırdalanması yağın ayrılması yağın həlledicilərdə ekstraksiyası jmxın qurulması jmxın xırdalanması yağın saflaşdırılması
- yağlı toxumların təmizlənməsi toxumlarda nəmliyin nizamlanması toxumların ölçüsünə görə kalibirləşməsi - toxumun qabıqdan ayrılması nüvənin xırdalanması alınmış yağın saflaşdırılması
- yağlı toxumun təmizlənməsi və qurudulması toxumun xırdalanması və əzilməsi toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası həlledicinin yağdan və jmxıdan ayrılması - jmxın qurudulması və xırdalanması alınmış yağın saflaşdırılması
- toxumların istehsala hazırlanması toxumun qarışıqlardan ayrılması yağın həlledicilərlə ekstraksiyası yağın ayrılması yağın saflaşdırılması yağın qablaşdırılması
- yağlı toxumların saxlanmağa hazırlanması yağlı toxumların təmizlənməsi - toxumun qabıqdan ayrılması toxumun nüvəsinin xırdalanması jmxın ayrılması alınmış yağın ekstraksiyası - yağın qablaşdırılması

482 Yağlı toxumların istehsala hazırlanması mərhələsi hansı əməliyyatlardan ibarətdir?

- toxumların qarışıqlardan təmizlənməsi yağlı toxumların emala hazırlanması yağın ayrılması yağın saflaşdırılması
- yağlı toxumların qurudulması emala hazırlanması nəmliyin nizamlanması - toxumun qabıqdan ayrılması yağın saflaşdırılması
- toxumların emala hazırlanması toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumlardan yağın ayrılması alınmış yağın saflaşdırılması yağın doldurulması
- toxumların təmizlənməsi nəmliyin nizamlanması ölçüsünə görə kalibirləşməsi toxumun qabıqdan ayrılması - nüvənin xırdalanması
- yağlı toxumun təmizlənməsi toxumun əzilməsi toxumdan yağın ayrılması yağın saflaşdırılması

483 Yağlı toxumların saxlanması zamanı hansı əməliyyatlar həyata keçirilir?

- toxumların istehsala hazırlanması toxumların qarışıqlardan ayrılması toxumların təmizlənməsi anbara yığılması
- toxumların istehsala hazırlanması toxumların qarışıqlardan ayrılması toxumlardan yağın ayrılması
- toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi nəmliyin normalaşdırılması saxlanması üçün anbarlara yığılması
- əvvəlcə toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi yağın ayrılması yağın saflaşdırılması
- yağlı toxumların yağdan təmizlənməsi toxumdan qabığın ayrılması yağın ayrılması

484 Hansı sırada bitki yağlarının istehsal texnologiyasının mərhələlərinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yağlı bitkilərin toxumlarının dezinfikasiya edilməsi təmiz toxumların yuyulması toxumdan qabığın ayrılması - yağın ayrılması yağın saflaşdırılması qablaşdırılması
- yağlı toxumların saxlanmağa hazırlanması yağlı toxumların istehsala hazırlanması yağlı toxumlardan yağın ayrılması alınmış yağın saflaşdırılması doldurma və ya tökmə qablaşdırma və markalanma
- yağlı bitkilərin toxumlarının təmizlənməsi yağlı toxumların nüvəsinin xırdalanması nüvədən yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması doldurulması qablaşdırılması
- yağlı toxumların istehsala hazırlanması toxumların təmizlənməsi toxumların ölçüsünə görə kalibrləşdirilməsi - yağın ayrılması yağın saflaşdırılması qablaşdırılması
- yağlı toxumların təmizlənməsi yağlı toxumlarda nəmliyin nizamlanması - toxumların qabıqdan ayrılması yağın ayrılması yağın saflaşdırılması doldurulması qablaşdırılması

485 Yağlı bitkilərin meyvə və toxumlarında yağın faizlə miqdarı nə qədərdir?

- 1570%ə qədər
- 3585%ə qədər
- 2580%ə qədər
- 4595%ə qədər
- 4090%ə qədər

486 Nə üçün bitki yağları maye halında olurlar?

- çünki tərkibində doymuş yağ turşuları çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində doymamış yağ turşuları çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində doymamış karbohidratlar çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində doymuş karbohidratlar çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində amin turşuları çoxluq təşkil edir

487 Heyvanat yağlarının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

488 Hansı sırada fizikikimyəvi yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- dondurma, çökdürmə, neytrallaşma və filtrasiya
- presləmə, dondurma, filtrasiya və hidratasiya
- yağın ağardılması, dezodorasiya və dondurma
- dezodorasiya, filtrasiya, dondurma və ekstraksiya
- filtrasiya, dondurma, hidratasiya və çökdürmə

489 Hansı sırada fiziki üsulla yağların saflaşdırma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- filtrasiya, hidratasiya və presləmə
- çökdürmə, filtrasiya və mərkəzdənqaçma aparatlarından keçirmə
- dezodorasiya, filtrasiya və hidratasiya
- hidratasiya, ekstraksiya və çökdürmə
- neytrallaşdırma, dezodorasiya və hidratasiya

490 Nə üçün soyuq presləmə üsulunu belə adlandırırlar?

- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq buzlu suda yuyulur
- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq qovrulmur
- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq qovrulur
- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq bişirilir
- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq soyudulur

491 Xarrat mebelinə sərf olunan ağacın nəmliyi ən çoxu neçə faiz olmalıdır?

- 0.06
- 0.08
- 0.1
- 0.12
- 0.15

492 Xarrat mebeli neçə qrupa bölünür?

- 8.0

- 5.0
- 6.0
- 9.0
- 7.0

493 Hansı çeşid mebeldə əhəmiyyətsiz nöqsanlara yol verilir?

- 1-ci
- Ekstra
- 2-ci və 3-cü
- 3-cü
- 2-ci

494 Mebel istehsalında istifadə olunan ağacların nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 4-8%
- 1-2%
- 6-10%
- 10-15%
- 8-12%

495 Müasir mebellər keyfiyyətə hansı şərtlərə uyğun gəlməlidir?

- Zahiri görünüş,istehlak və bəzədilmə
- İstismar,istehsal və bəzədilmə
- Texnoloji,istehsal və istehlak
- İstismar,zahiri görünüş və texnoloji
- İstehlak,istehsal və görünüş

496 Mebellər hansı çeşiddə istehsal olunur?

- 1-ci və 2-ci
- 1-ci,2-ci və 3-cü
- Əla,eksta və sadə
- Əla və sadə
- Əla,1-ci,2-ci və sadə

497 Mebellər hansı siniflərdə istehsal olunur?

- Əla,1-ci,2-ci və sadə
- Əla,eksta və sadə
- 1-ci və2-ci
- 1-ci,2-ci və 3-cü
- Əla və sadə

498 Materialına görə mebellər hansı siniflərə bölünür?

- Şüşədən,metaldan və ağacdən
- Yalnız laminatdan
- Ağacdən və metaldan
- Ağacdən,metaldan,plastik kütlədən,şüşədən və kombinəlanmış
- Yalnız ağac lövhələrdən

499 Komplekt olmasına görə mebellər hansı siniflərə bölünür?

- Ədədi və dəst
- İdman,qonaq otağı üçün və xüsusi təyinatlı
- Məişət və xüsusi təyinatlı
- Oturmaq,istirahət və yatmaq üçün

- Klub və yeməxana üçün

500 İstifadəsinə görə mebellər hansı siniflərə bölünür?

- Oturmaq üçün,istirahət vəyatmaq üçün,əşya saxlamaq üçün və iş üçün
 Məişət,idarə,ictimai istifadə və xüsusi təyinatlı
 Ədədi,dəst,qamitur və kompozisiya
 Klub üçün,teatr üçün,nəqliyyat üçün və yeməxana üçün
 Məişət,idman,qonaq otağı üçün və xüsusi təyinatlı

501 Təyinatına görə mebellər hansı siniflərə bölünür?

- Məişət,idman,qonaq otağı üçün və xüsusi təyinatlı
 Məişət,idarə,ictimai istifadə və xüsusi təyinatlı
 Oturmaq üçün,istirahət vəyatmaq üçün,əşya saxlamaq üçün və iş üçün
 Ədədi,dəst,qamitur və kompozisiya
 Klub üçün,teatr üçün,nəqliyyat üçün və yeməxana üçün

502 Modern üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

- XX əsrin sonu XXI əsrin əvvəlləri
 XVII əsrin sonu
 XIX əsrin 1-ci yarısında
 XIX əsrin sonu XX əsrin əvvəlləri
 XVII əsrin 2-ci yarısında

503 Ampir üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

- XX əsrdə
 XVII əsrin 1-ci yarısında
 XIX əsrin 2-ci yarısında
 XIX əsrin 1-ci yarısında
 XVII əsrin 2-ci yarısında

504 Rokokko üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

- XVII əsrin 1-ci yarısında
 XII
 XIV-XV
 XVIII
 XV-XVI

505 Barokko üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

- XIX
 XVII əsrin 1-ci yarısında
 XIV
 XVII əsrin 2-ci yarısında
 XV

506 Renessans üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

- XIX-XX
 XII-XIII
 XIV-XV
 XVI-XVII
 XV-XVI

507 Qotik üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

- XVIII əsrin sonu XIX əsrin əvvəlləri
- XVI əsrin sonu XVII əsrin əvvəlləri
- XV əsrin sonu XVI əsrin əvvəlləri
- XIV əsrin sonu XV əsrin əvvəlləri
- XVII əsrin sonu XVIII əsrin əvvəlləri

508 Roman üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

- XIX-XX
- XII-XIII
- XIV-XV
- XI-XII
- XV-XVI

509 Düyünlər rənginə və ağacın vəziyyətinə görə necə olur?

- İri,orta,sağlam,bərk
- Xırda,buynuzvarı,qatranlı,davamlı
- İri,sağlam,bərk,davamlı
- Sağlam,bərk,buynuzvarı,qatranlı
- Orta,iri,xırda,lap xırda

510 Düyünlər forma etibarını ilə necə olur?

- Yumru,oval,tikişli
- Dairəvi,iri,xırda
- İri,orta,xırda
- Girdə-oval,tikişli,pəncəli
- Girdə,oval,düzbucaqlı

511 Düyünlər ağacda yayılma dərəcəsinə görə necə olur?

- Daxilə nüfuz etmiş və daxilə nüfuz etməmiş
- Yapışmış,qismən yapışmış və yapışmamış
- İri,orta və xırda
- Çürümüş,qismən çürümüş və çürüməmiş
- Oturmuş,qismən oturmuş və oturmamış

512 Düyünlər ölçüsünə görə necə olur?

- İri,orta və xırda
- Xırda
- İri
- İri və xırda
- Orta

513 Ağaclarınkeyfiyyətinə və dəyərində müsbət təsir göstərən nöqsan hansılardır?

- Qurd yemiş yerlər
- Qeyri-normal çöküntülər
- Çatdaq
- Düyün
- Çürük

514 Bunlardan hansı iynəyarpaqlı ağac cinsinə aid edilir?

- Fısdıq,şam,qaraşam
- Vələs,palisandr,qoz
- Ağşam,sidr,göyrüş

- Küknar,ağşam,sidr
- Qarağac,limon,qızılgül ağacı

515 Bunlardan hansı iynəyarpaqlı ağac cinsinə aid edilir?

- Tozağacı,ağşam,sidr
- Şabalıd,göyrüş,ilm
- Palıd,şam,küknar
- Şam,sidr,qaraşam
- Qarağac,cökə,ağcaqovaq

516 İynəyarpaqlı ağaclarda hektozanların miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 35.0
- 23.0
- 13.0
- 15.0

517 İynəyarpaqlı ağaclarda pentozanların miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28-30
- 35-45
- 25-32
- 21-26
- 15-25

518 İynəyarpaqlı ağaclarda liqnin maddəsinin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28-32
- 35-45
- 80-90
- 19-26
- 10-15

519 İynəyarpaqlı ağaclarda hemisellülozanın miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 96.0
- 80.0
- 37.0
- 28.0
- 35.0

520 İynəyarpaqlı ağaclarda sellülozanın miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 35.0
- 80.0
- 44.0
- 96.0

521 Enliyarpaqlı ağaclarda pentozanların miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28-30
- 21-26
- 25-32
- 35-45
- 15-25

522 Enliyarpaqlı ağaclarda liqnin maddəsinin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28-32
- 35-45
- 80-90
- 19-26
- 10-15

523 Enliyarpaqlı ağaclarda hemisellülozanın miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 35.0
- 80.0
- 37.0
- 96.0

524 Enliyarpaqlı ağaclarda sellülozanın miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 35.0
- 80.0
- 44.0
- 96.0

525 Enliyarpaqlı ağaclarda qatran yollarının miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 35.0
- 80.0
- yoxdur
- 96.0

526 Enliyarpaqlı ağaclarda özək şüalarının miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 23.0
- 25.0
- 20.0
- 18.0
- 28.0

527 Enliyarpaqlı ağaclarda parenxim maddələrin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 35.0
- 25.0
- 13.0
- 18.0

528 Enliyarpaqlı ağaclarda ağac liflərinin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 35.0
- 80.0
- 49.0
- yoxdur

529 Enliyarpaqlı ağaclarda traxeidlərin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0

- 35.0
- 80.0
- yoxdur
- 96.0

530 İynəyarpaqlı ağaclarda qatran yollarının miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 2.8
- 3.8
- 1.6
- 0.4
- 9.6

531 İynəyarpaqlı ağaclarda özək şüalarının miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 5.0
- 3.0
- 8.0
- 2.0
- 9.0

532 İynəyarpaqlı ağaclarda damarların miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 80.0
- 28.0
- 96.0
- 35.0
- Yoxdur

533 İynəyarpaqlı ağaclarda parenxim maddəsinin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 4.6
- 3.5
- 2.8
- 1.5
- yoxdur

534 İynəyarpaqlı ağaclarda ağac liflərinin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 35.0
- 80.0
- Yoxdur
- 96.0

535 İynəyarpaqlı ağaclarda traxeidlərin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 35.0
- 80.0
- 96.0
- Yoxdur

536 Ağacın qabığı neçə qatdan ibarətdir?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0

4.0

537 1m³ ağacdən nə qədər çaxır spirti əldə etmək olar?

- 100.0
 30.0
 80.0
 60.0
 20.0

538 1m³ ağacdən nə qədər şəkər əldə etmək olar?

- 100.0
 130.0
 180.0
 300.0
 200.0

539 1m³ ağacdən nə qədər kağız əldə etmək olar?

- 100-150
 130-150
 180-200
 200-250
 250-300

540 1m³ ağacdən nə qədər parça əldə etmək olar?

- 2000.0
 1300.0
 1800.0
 1500.0
 1000.0

541 Ağac hansı hissələrdən ibarətdir?

- Oduncaq,budaq və kök
 Oduncaq,tac və kök
 Kök,gövdə və yarpaqlar
 Kök,gövdə və çətir
 Oduncaq,budaq və tac

542 Ağac neçə hissədən ibarətdir?

- 6.0
 2.0
 4.0
 3.0
 5.0

543 Bunlardan hansı rulon materiallarına aiddir?

- Qranit,tuf,əhəng daşı
 Perqamin,tol,ruberoyd
 Beton,kərpic,çınqıl
 Şvelin,qum,pemza
 Bazalt,fibrolit,şam

544 Bunlardan hansı divar və arakəsmə materiallarına aiddir?

- Qranit,tuf,əhəng daşı
- Kərpic,daş,blok
- Beton,kərpic,çınqıl
- Şevelin,qum,pemza
- Bazalt,fibrolit,şam

545 Bunlardan hansı mineral-yapışdırıcı materiallara aiddir?

- Əhəng,sement,gips
- Kərpic,çınqıl,sement
- Şevelin,pemza,qum
- Bazalt,fibrolit,gips
- Qranit,tuf,daş

546 Rulon materiallarının markasına hansı məlumatlar vurulur?

- İstehsal tarixi,təyinatı,sertifikatı,standartı
- Zavodun adı,QOST-un nömrəsi,materialın adı,markası,istehsal tarixi,təyinatı
- Zavodun adı,QOST-un nömrəsi,sertifikatı,təyinatı
- QOST-un nömrəsi,materialın adı,markası,istehsal tarixi,təyinatı
- Materialın adı,markası,istehsal tarixi,təyinatı,standartı

547 Bunlardan hansı rulon materiallarına aiddir?

- Perqamin,tol,ruberoyd
- Qranit,tuf,əhəng daşı
- Bazalt,fibrolit,şam
- Şevelin,qum,pemza
- Beton,kərpic,çınqıl

548 Bunlardan hansı süni daş materiallarına aiddir?

- Şlakobeton,ağır beton,diatomik kərpic
- Bazalt,fibrolit,şam
- Qranit,tuf,əhəng daşı
- Şevelin,qum,pemza
- Beton,kərpic,çınqıl

549 Bunlardan hansı istilik keçirməyən materiallara aiddir?

- Beton,kərpic,çınqıl
- Şevelin,fibrolit,kamışit
- Qranit,tuf,əhəng daşı
- Bazalt,fibrolit,şam
- Şevelin,qum,pemza

550 Bunlardan hansı boş materiallara aiddir?

- Qranit,tuf,əhəng daşı
- Qum,sement,çınqıl
- Beton,kərpic,çınqıl
- Şevelin,qum,pemza
- Bazalt,fibrolit,şam

551 Bunlardan hansı süni daş materiallarına aiddir?

- Qranit,tuf,əhəng daşı
- Şlakobeton,ağır beton,diatomik kərpic
- Beton,kərpic,çınqıl

- Şevelin,qum,pemza
- Bazalt,fibrolit,şam

552 Bunlardan hansı təbii daş materiallarına aiddir?

- Beton,kərpic,çınqıl
- Qranit,tuf,əhəng daşı
- Şlakobeton,ağır beton,diatomik kərpic
- Bazalt,fibrolit,şam
- Şevelin,qum,pemza

553 Sütün normalaşdırılması hansı aparatda aparılır?

- stabilizator
- pasterizator
- sterilizator
- separator
- termostat

554 Vitaminli süd hansı süddən hazırlanır?

- təzə, pasterizə edilmiş və turşuluğu 25 dərəcə Temerdən az olmayan
- yağlı, pasterizə edilmiş və turşuluğu 28 dərəcə Temerdən çox olmayan
- yağlı, yağlı quru və turşuluğu 22 dərəcə Temerdən az olmayan
- quru üzlü, yağsız və turşuluğu 20 dərəcə Temerdən çox olan
- təzə, yüksək keyfiyyətli və turşuluğu 18 dərəcə Temerdən çox olmayan

555 Pasterizə olunmuş südün normalaşdırılmasının neçə üsulu vardır?

- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

556 Pasterizə olunmuş süd neçə faiz yağlılıqda istehsal olunur?

- 2,5 və 3,2%
- 3,0 və 6,0%
- 3,5 və 5,0%
- 4,5 və 5,5%
- 4,0 və 6,5%

557 İstehsala verilən süd əvvəlcə hansı göstəriciyə görə normalaşdırılır?

- yağ faizinə görə
- mineral maddənin miqdarına görə
- zülal faizinə görə
- sıxlığına görə
- turşuluğuna görə

558 Standarta əsasən turşudulmuş süd məhsulları neçə faiz yağlılıqda hazırlanır?

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

559 Hansı süd istehsalata qəbul edilə bilər?

- turşuluğu 20 dərəcə Təmərdən az olmayan, ən azı yağlılığı 2%, sıxlığı isə ən azı 1,030 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 22 dərəcə Təmərdən az olmayan, ən azı yağlılığı 6%, sıxlığı isə 1,035 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 25 dərəcə Təmərdən çox olan, ən azı III sort, sıxlığı isə 1,032 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 21 dərəcə Təmərdən aşağı olmayan, ən azı I sort, sıxlığı isə 1,035 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 19 dərəcə Təmərdən yüksək olmayan, ən azı II sort, sıxlığı isə ən azı 1,028 q/kub.sm olan süd

560 Vitaminli südün hazırlanması üçün götürülən süd necə olmalıdır?

- Südün turşuluğu 22 dər. Tdən az olmamalı, yağlı və quru üzsüz olmalıdır
- Südün turşuluğu 18 dər. Tdən çox olmamalı, təzə və yüksək keyfiyyətli olmalıdır
- Südün turşuluğu 28 dər. Tdən çox olmamalı, pastemizə olunmuş və yağlı olmalıdır
- Südün turşuluğu 25 dər. Tdən az olmamalı, təzə və pastemizə edilmiş olmalıdır
- Südün turşuluğu 20 dər. Tdən çox olmalı, quru üzlü və yağsız olmalıdır

561 Variantların hansında istehsal prosesində pastemizə edilmiş südün yağlılıq %i düzgün qeyd edilmişdir?

- 5,0 və 4,0%
- 3,2 və 2,5%
- 5,0 və 6,4%
- 3,5 və 5,2%
- 6,5 və 3,5%

562 Turşuluğu neçə dərəcə Terner (T) olan süd istehsalata qəbul etmək olar?

- 23 dər. Tdən aşağı olmayan
- 19 dər. Tdən yüksək olan
- 19 dər. Tdən yüksək olmayan
- 21 dər. Tdən aşağı olmayan
- 25 dər. Tdən yüksək olan

563 Sıxlığı neçə q/kub.sm olan süd istehsalata qəbul edə bilərlər?

- sıxlığı ən azı 1,028 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən azı 1,034 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən azı 1,035 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən azı 1,032 q/kub.sm olan
- sıxlığı ən çoxu 1,028 q/kub.sm olan

564 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mayalanma və steril üsulu
- çalxalama və termostat
- termostat və çən üsulu
- axın və çalxalama üsulu
- çən və pastemizə üsulu

565 Mayalanma xüsusiyyətinə görə pəhriz turşudulmuş süd məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

566 Hazırda istehsal olunan üzlü süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

- 4045%

- 2025%
- 3540%
- 1520%
- 3035%

567 Zülallı süd istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- yağsız, yağlı quru və yağsız qatılaşdırılmış süddən
- yağlı, pasteurizə edilmiş və turşuluğu 18 dərəcə Temerdən çox olmayan
- yağlı, yağlı quru və turşuluğu 22 dərəcə Temerdən çox olmayan
- təzə, keyfiyyətli və turşuluğu 20 dərəcə Temerdən az olmayan
- quru üzvlü, yağlı və turşuluğu 25 dərəcə Temerdən çox olmayan

568 Zülallı südün yağlılığının faizlə miqdarını göstərin.

- 3 4,2%
- 2,5 5,0%
- 24,25%
- 14,5%
- 12,5%

569 Ani müddətli pasteurizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 85 dərəcə C
- 75 dərəcə C
- 60 dərəcə C
- 45 dərəcə C
- 50 dərəcə C

570 Qısamüddətli pasteurizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 6280 dərəcə C
- 7582 dərəcə C
- 50 60 dərəcə C
- 7585 dərəcə C
- 7276 dərəcə C

571 Uzunmüddətli pasteurizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 6365 dərəcə C
- 5060 dərəcə C
- 6080 dərəcə C
- 6585 dərəcə C
- 3550 dərəcə C

572 Hazırda süd sənayesində südün emalı neçə üsulla həyata keçirilir?

- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0

573 İstehsalata qəbul edilə bilən süd hansı göstəricələrə malik olmalıdır?

- turşuluq 25 dər.Tdən çox olmalı, sıxlıq 1,032 q/kub.m və ən azı I sort olmalıdır
- turşuluq 19 dər.Tdən yüksək olmamalı, sıxlıq ən azı 1,028 q/kub.m və ən azı II sort olmalıdır
- turşuluq 21 dər.Tdən aşağı olmamalı, sıxlıq 1,035 q/kub.m və ən azı III sort olmalıdır
- turşuluq 22 dər.Tdən az olmamalı, sıxlıq 1,033 q/kub.m və ən azı yağlılığı 4% olmalıdır

- turşuluq 20 dər.Tdən az olmamalı, sıxlıq ən azı 1,030 q/kub.m və ən azı yağlılığı 3% olmalıdır

574 Hansı sıra turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemini düzgün şəkildə əks etdirir?

- istehsalata südün qəbul edilməsi → südün normalaşdırılması → südün pasterizə edilməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün mayalanma temperaturunadək soyudulması → südün mayalanması → dələmələnmə → soyutma və yetişmə → məhsulun saxlanması
- südün pasterizə edilməsi → südün standartlaşdırılması → südün mayalanması → südün normalaşdırılması → südün homogenləşdirilməsi → südün qatılaşdırılması → südün dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun saxlanması
- südün seperatorndan keçirilməsi → qaymağın pasterizə edilməsi → südün təmizlənməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün standartlaşdırılması → südün qatılaşdırılması → südün mayalanması → dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun qablaşdırılması
- südün təmizlənməsi → südün pasterizə edilməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün qatılaşdırılması → südün soyudulması → südün mayalanması → südün dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun qablaşması
- südün qəbul edilməsi → südün təmizlənməsi → südün soyudulması → südün standartlaşdırılması → südün pasterizə edilməsi → südün qatılaşdırılması → südün homogenləşdirilməsi → südün mayalanması → dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun saxlanması

575 Qüvvədə olan dövlət standartına müvafiq olaraq turşudulmuş süd məhsulları hansı yağlılıqda hazırlanır?

- 6%, 3,2%, 2,5% və 1% li
- 4,0%, 3,5%, 2,5% və 1%li
- 8%, 5%, 3,0% və 2,7%li
- 10%, 8%, 6% və 2%li
- 3,7%, 3,5%, 3,0% və 1,5%li

576 Qeyd edilən göstəricilərdən hansına görə istehsalata verilən südü normalaşdırırlar?

- sıxlığına görə
- mineral maddənin miqdarına görə
- yağ faizinə görə
- zülal faizinə görə
- turşuluğuna görə

577 Hansı variantda pəhriz turşudulmuş süd məhsullarının mayalanma xüsusiyyətlərinə görə bölündükləri qrupların sayı düzhün göstərilmişdir?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0
- 4.0

578 Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin.

- pnevmatik quruducu
- fasiləsiz işləyən baraban
- mərkəzdənqaçma aparat
- torlu maşın
- seperator

579 Buğda və düyü nişastasının alınması zamanı fərqli olaraq hansı əməliyyat həyata keçirilmir?

- rüşeymin çıxarılması
- toxum qılafının çıxarılması
- endospermin çıxarılması
- meyvə qılafının çıxarılması
- çiçək qişasının çıxarılması

580 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- termostat və sterilizə üsulu
- termostat və çən üsulu
- axın və çalxalama üsulu
- çalxalama və çən üsulu
- mayalanma və pasterizə üsulu

581 Hazırda istehsal olunan üzlü süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

- 35 40%
- 30 35%
- 20 25%
- 15 20%
- 40 45%

582 Hansı süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalar turşudulmuş süd məhsullarının məhsullarının istehsalı prosesində istifadə edilir?

- mezofil və termofil
- mezofilvə heterofil
- monofil və termofil
- homofil və izofil
- heterofil və monofil

583 Neçə cins süd turşusuna qıvcırdan streptokokk bakteriyalar turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı prosesində istifadə edilir?

- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 7.0

584 Hansı sırada bütün turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı zamanı pasterizə edilən südün temperaturu və müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 95107 °Cdə 1820 dəqiqə; 95117 °Cdə 1218 dəqiqə
- 6567 °Cdə 1215 dəqiqə; 8092 °Cdə 510 dəqiqə
- 8897 °Cdə 816 dəqiqə; 90100 °Cdə 719 dəqiqə
- 8587 °Cdə 810 dəqiqə; 9092 °Cdə 23 dəqiqə
- 95100 °Cdə 2030 dəqiqə; 100130 °Cdə 57 dəqiqə

585 Hansı sırada pendirin istehsalının texnoloji sxeminin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- südün pasterizə edilməsi → südün soyudulması → südün homogenləşməsi → pendirin formaya salınması → duzlanması → yetişməsi → qablaşması
- südün dələmələnmə üçün hazırlanması → südün dələmələnməsi → dələmənin doğranması və emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi → duzlanması → yetişdirilməsi
- südün pasterizə edilməsi → südün soyudulması → südün normalaşdırılması → südün dələmələnməsi → pendirin preslənməsi → duzlanması → yetişməsi → qablaşdırılması
- südün homogenləşməsi → nəmliyin tənzimlənməsi → südün pasterizə edilməsi → südün soyudulması → pendirin formaya salınması → duzlanması → yetişməsi → qablaşması
- südün qursağ mayası ilə dələmələnməsi → südün pasterizə edilməsi → südün çalxalanması → pendirin yığılması → pendirin duzlanması → pendirin yetişməsi → qablaşması

586 Hansı sırada duzluqda yetişən pendirlərin alınması üçün xarakterik xüsusiyyəti düzgün göstərilmişdir?

- südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir
- südün süd turşusuna qıvcırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qursağ kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir

- südün qursağ mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir

587 Kərə yağı tərkibindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə növə ayrılır?

- 2.0
 3.0
 6.0
 5.0
 4.0

588 Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammalı göstərin.

- tərkibində ən azı 25% və ən çoxu 45% yağ olan qaymaq
 tərkibində ən azı 20% və ən çoxu 40% olan pastemizə olunmuş süd
 tərkibində ən azı 30% və ən çoxu 50% zülal olan pendir
 tərkibində ən azı 12% və ən çoxu 35% olan ərgin süd
 tərkibində ən azı 15% və ən çoxu 35% yağ olan inək südü

589 Hansı sırada axın üsulu ilə kərə yağı istehsalının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün göstərilmişdir?

- qaymağın pastemizə edilməsi qaymağın soyudulması qaymağın çalxalanması alınan kərə yağın yuyulması - kərə yağın duzlanması nəmliyin tənzimlənməsi yağın qablaşması markalanması
 qaymaq qəbuledici çənə borulu pastemizatora aralıq baka – separatora aralıq vannaya kərə əmələgətiriciyə - taraya tərəzi
 südün çalxalanması südün pastemizə edilməsi qaymağın yetişməsi qaymağın rənglənməsi kərə yağının yuyulması kərə yağın homogenləşməsi nəmliyin normalaşdırılması kərə yağının qablaşması kərə yağın markalanması
 qaymağın yetişməsi qaymağın rənglənməsi qaymağın çalxalanması kərə yağın yuyulması kərə yağın duzlanması kərə yağın homogenləşməsi nəmliyin nizamlanması kərə yağın qablaşması markalanması
 qaymaq qaymağın pastemizə edilməsi qaymağın soyudulması qaymağın yetişməsi aralıq baka separatora - doldurucu vannaya kərə yağın homogenləşməsi kərə yağın qablaşması

590 Hansı pendir duzluqda yetişən pendir adlanır?

- südün qursağ kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir
 südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir
 südün qursağ mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir
 südün süd turşusuna qıvcırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
 südün yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir

591 Hansı pendir qursağ mayalı pendir adlanır?

- südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir
 südün qursağ mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir
 südün yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
 südün süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan pendir
 südün qursağ kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir

592 Şirin və turş qaymaqdan kərə yağı hazırlayarkən neçə dərəcə temperaturda pastemizə həyata keçirilir?

- 85 130 °C
 95 110 °C
 85 90 °C
 90 100 °C
 100 120 °C

593 Axın üsulu ilə kərə yağının istehsal prosesi neçə dəqiqə müddətində başa çatır?

- 1545 dəq
 20 30 dəq

- 25 38 dəq
- 30 34 dəq
- 35 47 dəq

594 Göstərilənin cavab variantlarının hansında kərə yağının istehsal olunma üsullarının adları qədy edilmişdir?

- mərhələli və axın üsulu
- çalxalanma və axın üsulu
- çən və çalxalanma üsulu
- axın və termostat üsulu
- termostat və çən üsulu

595 Hansı variantda kərə yağının istehsal olunma üsulunun sayı verilmişdir?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

596 Hansı variantda kərə yağının tərkib və istehsal texnologiyasından asılı olaraq bölündüyü növlərin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0

597 Aşağıdakı variantların hansında kərə yağının istehsalı üçün əsas xammal göstərilmişdir?

- tərkibində ən azı 19% və ən çoxu 35% yağ olan inək südü
- tərkibində ən azı 25% və ən çoxu 45% yağ olan qaymaq
- tərkibində ən azı 10% və ən çoxu 35% olan ərgin süd
- tərkibində ən azı 27% və ən çoxu 40% olan pastərizə olunmuş süd
- tərkibində ən azı 31% və ən çoxu 50% zülal olan pendir

598 Pendirçilikdə südü pastərizə etmək üçün hansı aparatdan istifadə olunur?

- lövhəli termostat
- lövhəli pastərizator
- lövhəli soyuducu
- lövhəli sterilizator
- lövhəli separator

599 Qursağ fermenti südün tərkibində olan hansı maddəni dələmələndirir?

- albumin zülalını
- kazein zülalını
- süd fermentini
- süd yağını
- süd şəkərini

600 Dələmələnmə üçün praktiki normal dələmə temperaturunu göstərin.

- 26 28 °C
- 30 32 °C
- 10 20 °C

- 25 35 °C
- 15 25 °C

601 Pendir növündən asılı olaraq neçə gün duzlu suda qala bilər?

- 1113 gün
- 37 gün
- 711 gün
- 59 gün
- 1315 gün

602 Pendirin duzlanma üsullarını göstərin.

- qarışıq duzlama, soyuq doymuş duzlama və soyuq məhlulda duzlama
- dələmədə duzlama, duzlu suda duzlama və quru duzlama
- quru duzlama, yağ duzlama və isti məhlulda duzlama
- soyuq məhlulda duzlama, yağ duzlama və qarışıq duzlama
- duzlu suda duzlama, soyuq məhlulda duzlama və qarışıq duzlama

603 Pendir hansı temperaturda duzlanır?

- 1517 °C
- 812 °C
- 1719 °C
- 1921 °C
- 1215 °C

604 İstehsal zamanı payızqış mövsümündə 3335% yağlılığa malik olan qaymağın çalxalanma temperaturunu göstərin.

- 1520 °C
- 1014 °C
- 3034 °C
- 2024 °C
- 2024 °C

605 İstehsal zamanı yazıyay mövsümündə 3335% yağlılığa malik olan qaymaq hansı temperaturda çalxalanır?

- 1820 °C
- 2030 °C
- 1015 °C
- 810 °C
- 1518 °C

606 Dələmələnmə üçün optimal temperaturu göstərin.

- 4244 °C
- 4448 °C
- 4142 °C
- 4552 °C
- 4045 °C

607 Hansı sırada payızqış dövründə yağlılığı 3335% olan qaymağın çalxalanma temperaturu göstərilmişdir?

- 1424 dərəcə C
- 1014 dərəcə C
- 1318 dərəcə C
- 1219 dərəcə C

1520 dərəcə C

608 Hansı sırada yazıyay dövründə yağılılığı 3335% olan qaymağın çalxalanma temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 810 dərəcə C
 1622 dərəcə C
 1520 dərəcə C
 2530 dərəcə C
 1218 dərəcə C

609 Hansı sırada kərə yağının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- çən və mərhələ
 çalxalanma və axın
 axın və çən
 termostat və çən
 mərhələ və axın

610 Kərə yağı neçə üsulla istehsal edilir?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

611 Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan əsas xammalları göstərin.

- şəkər, nitrit, xörək duzu, ət və ət məhsulları, süd və süd məhsulları
 ət, ət subməhsulları, yumurta və yumurta məhsulları, süd və süd məhsulları
 xörək duzu, ət subməhsulları, şəkər, yumurta və yumurta məhsulları
 tamlı qatmalar, sarğı materialları, xörək duzu, ət, süd və süd məhsulları
 sarğı materialları, tamlı qatmalar, xörək duzu, ət subməhsulları, yumurta və yumurta məhsulları

612 Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan yardımçı xammalları göstərin

- xörək duzu, nitrit, şəkər, fosfatlar, askorbinatlar, ədviyyatlar, tamlı qatmalar, sarğı materialları, təbii və süni örtücü pərdələr
 fosfatlar, nitritlər, xörək duzu, ədviyyatlar, şəkər, sarğı materialları, yumurta və yumurta məhsulları
 ədviyyatlar, sarğı materialları, süni örtücü pərdələr, təbii qatmalar, nitritlər, xörək duzu, ət və ət məhsulları
 ət, ət subməhsulları, xörək duzu, şəkər, nitrit, fosfatlar, tamlı qatmalar, süd və süd məhsulları
 şəkər, fosfatlar, xörək duzu, nitritlər, tamlı qatmalar, ədviyyatlar, ət, ət subməhsulları

613 Nə üçün kolbasa istehsalında qaramal ət qiyməsindən daha geniş istifadə olunur?

- çünki qaramal qiyməsi daha yaxşı zülal, yağ tutumuna və yaxşı su saxlama qabiliyyətinə malikdir
 çünki qaramal qiyməsi daha yaxşı bərkidici rola malikdir və kolbasaya daha yaxşı rəng verir
 çünki qaramal qiyməsinin tərkibində daha çox zülallar, yağlar, mineral maddələr və vitaminlər vardır
 çünki qaramal qiyməsi daha yağıdır və daha yaxşı həzm olunur
 çünki qaramal qiyməsi daha tez bişir və tərkibində olan zülallar daha tez parçalanır

614 Kolbasa qiyməsinin qablaşdırılmasından asılı olaraq kolbasalar hansı növlərə bölünür?

- təbii, süni pərdələrdə olan və pərdəsiz kolbasalar
 ətli qanlı, içəli və pəhriz kolbasalar
 pərdəsiz, qiymələnmiş, hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasalar
 pərdəsiz, pərdəli, ətli qanlı, hislənmiş və qiymələnmiş kolbasalar
 təbii, süni pərdələrdə olan kolbasalar və hislənmiş kolbasalar

615 İstifadə olunan ətin növündən asılı olaraq kolbasa məmulatı hansı növlərə bölünür?

- qaramal, qoyun, donuz və quş əti
- donuz, maral, dovşan, qaramal
- quş əti, hislənmiş, dovşan və donuz
- dovşan, donuz, bişmiş və yarımhislənmiş
- donuz, dovşan, at və quş

616 Kolbasa istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

617 İstifadə olunan xammala görə kolbasa məmulatı hansı növlərə bölünür?

- hislənmiş, qiymələnmiş və ət çörəkli
- ət çörəkli, yarımhislənmiş və bişmiş
- pərdəli, bişmiş və hislənmiş
- ətli, qanlı, içalat və pəhriz
- süni pərdəli, içalatlı və duzlu

618 Çiy hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasa istehsalı üçün ətə onun kütləsinin neçə faizi qədər xörək duzu əlavə edilir?

- 5,05,8%
- 3,54,8%
- 33,5%
- 2,02,5%
- 4,04,5%

619 Kolbasa ətinin duzlanması neçə üsulla həyata keçirilir?

- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 7.0

620 Cəmdəkələrin doqranması (şaqqalanması) neçə cür ola bilər?

- 2.0
- 3.0
- крахмал, соли, кислоты, микотоксины
- 5.0
- 4.0

621 Şaqqalanıb uyğun formaya salınmış ət neçə dərəcə temperaturadək soyudulur və duzlanmaya verilir?

- 810 °C
- 24 °C
- 46 °C
- 58 °C
- 1012 °C

622 Kolbasanın qızartma prosesi kolbasa batonlarının diametrindən asılı olaraq neçə dərəcə temperaturda və neçə dəqiqə müddətində aparılır?

- 80150 °C və 40190 dəq
- 60120 °C və 30180 dəq
- 5080 °C və 4090 dəq
- 3050 °C və 2035 dəq
- 90130 °C və 35170 dəq

623 Kolbasanın rənginin intensivliyini və sabitliyini saxlayan maddələri göstərin

- qlükono delta lakton, laktatlar, qlütamin turşusu, tokoferol və askorbin turşusu
- askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, askorbinat və qlükonodelta lakton
- fosfat qarışığı, sitratlar, laktatlar, askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları və tartratlar
- laktatlar, askorbin turşusu, tartratlar, qlütamin turşusu, tokoferol və askorbin turşusu
- laktatlar, tartratlar, izoaskorbin turşuları, fosfat qarışığı və qlütamin turşusu

624 Kolbasa yağının oksidləşməsinin qarşısını almaq üçün istifadə edilən maddələri göstərin

- natrium iozinat, tokoferol, qlütamin turşusu
- tokoferol, butiloksianizol, butiloksitoluol
- butiloksitoluol, iozinat, qlütamin turşusu
- butilotoluol, sitratlar, tartratlar
- laktatlar, butiloksianizol, askorbin turşusu

625 Kolbasa məmulatının ümumi texnoloji prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4.0
- 8.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0

626 Kolbasa məmulatının dadını yaxşılaşdıran maddələri göstərin

- qlütamin turşusu, askorbin turşusu, laktatlar, tartratlar, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və laktatlar
- qlütamin turşusunun natrium duzu, natrium iozinatı, natrium qanilatı və qlütaminatı
- qlütamin turşusunun kalium duzu, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və qlütamin turşusu
- askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, natrium iozinatı, natrium qanilatı və qlütamin turşusu
- natrium iozinatı, natrium qanilatı, sitratlar, laktatlar və askorbin turşusu

627 Hansı sırada kolbasa məmulatının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın qəbulu və hazırlanması → cəmdəklərin doğranması → ətin sümükdən və qidalılıq dəyəri aşağı olan hissələrdən ayrılması → piyin tikəciklər şəklində doğranması → yumşaq ətin ətçəkən maşınlardan keçirilməsi və qiymənin hazırlanması → ətin və qiymənin duzlanması, yetişməsi üçün hazırlanması və qiymənin hazırlanması → qiymənin örtücü pərdələrə və qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
- xammalın qəbulu → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → cəmdəklərin doğranması → qiymənin hazırlanması → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
- cəmdəklərin doğranması → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → piyli tikəciklərin ayrılması → yumşaq ətin ətçəkən maşından keçirilməsi → qiymənin hazırlanması → qiymənin duzlanması → qiymənin yetişməsi → qiymənin örtücü pərdələrə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
- xammalın qəbulu → ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → qiymənin hazırlanması → qiymənin yetişməsi → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → qiymənin örtücü pərdələrə doldurulması
- xammalın emala hazırlanması → cəmdəklərin doğranılması → ətin sortlaşdırılması → ətin tikəcik şəklində doğranması → ətin ət maşınından keçirilməsi → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi

628 Nə üçün yumurta yüksək qidalılıq dəyərinə malik qida məhsuludur?

- çünki tərkibində daha tez həzm olunan doymuş və doymamış yağ turşuları vardır
- çünki tərkibində tam dəyərli zülallar, yağlar, vitaminlər və mineral maddələr vardır
- çünki tərkibində bioloji aktiv maddələr, fermentlər, vitaminlər və xolesterin vardır

- çünki tərkibində daha tez həzm olunan amin turşuları, karbohidratlar və fermentlər vardır
- çünki tərkibində xeyli miqdarda doymamış yağ turşuları, mineral maddələr və lesitin maddəsi vardır

629 Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

630 Yumurtanın qabığı hansı kimyəvi elementin duzlarından ibarətdir?

- Mg, N, O₂
- Ca, Mg, P
- Cu, Na, K
- Al, Fe, Ca
- Na, F, S

631 Yumurta ağının indeksini göstərin.

- 0,7 0,8
- 0,9 1,0
- 0,1 0,3
- 0,2 0,4
- 0,3 0,4

632 Yumurta ağının neçə faizini qatı hissə təşkil edir?

- 0.7
- 0.45
- 0.6
- 0.55
- 0.8

633 Tozlandırma üsulu ilə yumurta tozunun istehsalı zamanı yumurta kütləsi neçə dərəcə temperaturda qurudulur?

- 140165 °C
- 130140 °C
- 145150 °C
- 125145 °C
- 145170 °C

634 Yumurtanın təzəliyi yumurtanın hansı göstəricisi ilə müəyyən edilir?

- yumurtanın yaxşı həzm olunmasına görə
- yumurta ağının indeksi ilə
- yumurta sarısının indeksi ilə
- yumurta sarısının böyüklüyü ilə
- yumurta melanjinin təmizliyi ilə

635 Yumurta kütləsini qurutmaq üçün temperaturu neçə dərəcə olan havadan istifadə olunur?

- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

636 Təbii soyuq havada dondurma metodunun üstün cəhətini göstərin.

- balıqların saxlanma və daşınma zamanı onların ətinin daha keyfiyyətli olması
- balıqların ovlanması və daşınması zamanı onların forma və rənglərinin dəyişməməsi ilə
- balıqların saxlanması zamanı keyfiyyətini uzun müddət itirməməsinə görə
- balıqların ovlanması və daşınması zamanı havanın yüksək temperaturuna qarşı daha davamlı olması
- balıqların ovlanması ilə dondurulması arasında fasilə olmadığından balığın daha keyfiyyətli olması

637 Şirin suda yaşayan balıqlar üçün krioskopik temperaturu göstərin.

- 0,9dan 2,0 °Cyə qədər olan
- 1dən 8 °Cyə qədər olan
- +0,8dən 1,5 °Cyə qədər olan
- +1,5dən 6,0 °Cyə qədər olan
- 0,5dən 0,97 °Cyə qədər olan

638 Dəniz balıqları üçün krioskopik temperaturu göstərin.

- 1 °C ilə 2 °C arasında olan
- 2 °C ilə 5 °C arasında olan
- 4 °C ilə 7 °C arasında olan
- 3 °C ilə 6 °C arasında olan
- 5 °C ilə 8 °C arasında olan

639 Yüksək keyfiyyətli soyudulmuş balıqları emal etmək üçün əməl olunan şərtlərin sayını göstərin.

- 4.0
- 11.0
- 6.0
- 10.0
- 8.0

640 İsti aylarda buzun miqdarı balığın kütləsinə nisbətən neçə faiz götürülür?

- 1.0
- 0.8
- 0.6
- 0.75
- 0.5

641 Hansı balıq əti soyudulmuş balıq əti hesab olunur?

- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur 10C dən +5C yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur 30C dən +7C yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur 100C dən +8C yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur 80C dən +10C yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur +10C dən +5C yə qədər olsun

642 Balıqlar hazırda neçə üsulla dondurulur?

- balığın iriliyindən, çəkisindən, həyat tərzindən, keyfiyyətindən, ovlanma şəraitindən, buzun ölçüsündən və miqdarından
- balığın yağılılığından, çəkisindən, keyfiyyətindən, soyudulmasından, ovlanma şəraitindən və həyat tərzindən
- balığın həyat tərzindən, ölçüsündən, ovlanma şəraitindən, cinsiyyətindən, yağılılığından, çəkisindən və buzun ölçüsündən
- balıqların ölçüsündən, yağılılığından, soyudulmazdan əvvəl və sonrakı temperaturdan, buzun ölçüsündən və miqdarından
- buzun ölçüsündən, ovlanma şəraitindən, soyudulmasından, həyat tərzindən, ölçüsündən, buzun ölçüsündən və miqdarından

643 Hazırda baliqlar neçə üsulla soyudulur?

- 3.0
- 7.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

644 Hansı sırada baliqların dondurulma üsullarının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

645 XRTT nədir?

- Analoqlu sistemlər içərisində 2-ci ən geniş yayılmış sistemdir
- CDMA-texnologiyasına əsaslanaraq verilənlərin rəqəmsall ötürülməsi üçün texnologiyadır
- 2G və 2,5G üzərində qurulmuş, Mobil rabitə üçün rəqəmsall texnologiyadır
- GSM texnologiyası üzərində qurulmuş və paket verilənləri ötürən texnologiyadır
- Mütəxəssislər tərəfindən dördüncü nəsli rabitəyə keçid kimi qiymətləndirilən Mobil rabitə standartıdır

646 GPRS nədir?

- Analoqlu sistemlər içərisində 2-ci ən geniş yayılmış sistemdir
- GSM texnologiyası üzərində qurulmuş və paket verilənləri ötürən texnologiyadır
- CDMA-texnologiyasına əsaslanaraq verilənlərin rəqəmsall ötürülməsi üçün texnologiyadır
- 2G və 2,5G üzərində qurulmuş, Mobil rabitə üçün rəqəmsall texnologiyadır
- Mütəxəssislər tərəfindən dördüncü nəsli rabitəyə keçid kimi qiymətləndirilən Mobil rabitə standartıdır

647 MULTİ BAND telefonlar hansı tezliklərdə işləyir?

- 850/1900 Mhs
- 900/1800 və ya 850/1900 Mhs
- 900/1800/1900 Mhs
- 900/1800 Mhs
- 1800/1900 Mhs

648 DUAL BAND telefonlar hansı tezliklərdə işləyir?

- 1800/1900 Mhs
- 900/1800 və ya 850/1900 Mhs
- 900/1800/1900 Mhs
- 900/1800 Mhs
- 850/1900 Mhs

649 QUAD BAND telefonlar hansı tezliklərdə işləyir?

- 850/1900 Mhs
- 850/900/1800/1900 Mhs
- 900/1800/1900 Mhs
- 900/1800 Mhs
- 1800/1900 Mhs

650 Sim-kart nədir?

- Mobil trubka

- Proqramlı idarəedici fleş-çip
- Telefonun nömrəsi
- Mürəkkəb, yüksəktexnoloji elektron qurğu
- İdarəedici kompyuter

651 Mobil telefonlar hansı diapazonlarda istehsal edilirlər?

- DUAL BAND və QUAD BAND diapazonlu
- Bir diapazonlu və multi diapazonlu
- Bir diapazonlu və iki diapazonlu
- Bir diapazonlu, iki diapazonlu və multi diapazonlu
- Multi diapazonlu və MULTİ BAND diapazonlu

652 Televizorların ekspertizası hansı metodla aparılır?

- kəmiyyət
- orqonoleptiki
- bioloji
- funksional
- iqtisadi

653 Televizorlarda yayımlanan proqramların keyfiyyəti əsasən nədən aslıdır?

- səsin keyfiyyətindən
- yayımlayıcı antenaların keyfiyyətindən
- dəqiqlik
- təsvirin keyfiyyəti
- kinoskopun diametri

654 Səsin keyfiyyəti nə ilə xarakterizə edilir?

- çəkisi
- tezlik xarakteristikası, tembirin nizamlanması
- kinoskopun diametri
- xarici tərtibat
- təsvirin keyfiyyət

655 Televizorun əsas hissəsi hansıdır?

- çəkisi
- kinoskopu
- kinoskopun diametri
- qara, ağ olması
- parametrləri

656 Ekspertiza zamanı televizorların hansı göstəriciləri nəzərə alınır?

- iş diapazonu
- seçmə qabiliyyəti
- həssaslığı
- sərf etdiyi enerji
- xarici tərtibatı, təsvir və səs keyfiyyəti

657 Fotoaparatin saxtalaşdırılması -

- fotoaparatin sənədlərinin dəyişdirilməsi
- fotoaparatlarda düzgün markalanmaması
- istehlakçıya mal haqqında qəsdən yalan informasiya verilməsi
- istehlakçının saxta aparatla aldadılması

- istehlakçıya aşağı sinif aparatın satılması

658 Pozitiv prosesi nədir?

- fotoplyonkada gizli əksin alınması
 fotoplyonkada aşkar əksin alınması
 şəklin çəkilmə prosesi
 şəklin yuyulma prosesi
 fotoplyonkanın aşkarlanması

659 Fokuslama məsafəsindən asılı olaraq obyektivlər neçə qrupa bölünür?

- 2.0
 6.0
 5.0
 4.0
 3.0

660 Optik linzanın neçə fokusu var?

- 1.0
 4.0
 6.0
 2.0
 3.0

661 Hansı fotoobyektivlər vardır?

- güzgülü və güzgüsüz
 sökülən
 güzgülü
 korpusa bərkidilmiş və sökülən
 korpusa bərkidilmiş

662 Fotoaparatların fiziki-mexaniki göstəricilərinə görə keyfiyyəti deyilərkən əsas hansı hissələrinin keyfiyyəti başa düşülür?

- fotoplyonka və obyektiv
 görünüşaxtarıcı və korpus
 korpus və obyektiv
 çaxmaq və obyektiv
 çaxmaq və korpus

663 Fotoaparatların keyfiyyəti hansı göstəricilərə əsasən təyin olunur?

- fiziki-mexaniki və kimyəvi
 fiziki və orqanoleptik
 fiziki və mexaniki
 orqanoleptik və fiziki-mexaniki
 fiziki və kimyəvi

664 Foto çaxmaqların neçə sinfi vardır?

- 5.0
 2.0
 1.0
 3.0
 4.0

665 Fotoaparatların sinfinin eyniləşdirilməsi -

- aparatın adını müəyyənləşdirməkdir.
- aparatın obyektivinin hansı sinfə aid olmasını müəyyənləşdirməkdir.
- aparatın hansı sinfə aid olmasını müəyyənləşdirməkdir.
- aparatın çıxmağının hansı sinfə aid olmasını müəyyənləşdirməkdir.
- aparatın ekspozisiya parametrlərini müəyyənləşdirməkdir.

666 Bunlardan hansı iriformatlı plynkalara aiddir?

- 15x18 sm
- 6x8 sm
- 6x9 sm
- 6x12 sm
- 12x15 sm

667 Bunlardan hansı ortaformatlı plynkalara aiddir?

- 6x9 sm
- 6x6sm
- 6x4,5sm
- hamısı
- 6x8; 6x7 sm

668 Kiçikformatlı plynkaların ölçüsü neçə mm-dir?

- 48x60
- 18x30
- 12x24
- 24x36
- 36x48

669 İstifadə olunan ftohəssas materialın tipinə görə fotoaparatlar neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0

670 Rəqəmsal fotoaparatlarda hansı formalı fotoplyonkadan istifadə olunur?

- kiçikformatlı
- hamısı
- böyükformatlı
- ortaformatlı
- heç biri

671 Görünüşaxtarıcının konstruksiyasına görə fotoaparatlar neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0

672 Ekspozisiya əlamətlərinin hansı təyin olunma üsulları vardır?

- mexaniki, yarımavtomat və avtomat

- mexaniki və yarımavtomat
 yarımavtomat
 mexaniki
 yarımavtomat və avtomat

673 Ekspozisiya əlamətlərinin təyin olunma üsuluna görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 4.0
 2.0
 1.0
 3.0
 5.0

674 İşıqlanmanı ölçmə üsuluna görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 4.0
 3.0
 5.0
 2.0

675 Kadran formatına görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 3.0
 1.0
 2.0
 4.0
 5.0

676 Obyektivin konstruksiyasına görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 2.0
 5.0
 3.0
 4.0
 6.0

677 Avtofokslamanın hansı növləri vardır?

- yaxın və uzaq
 aktiv və passiv
 aktiv
 passiv
 gündüz və gecə

678 Fokslama üsuluna görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 3.0
 1.0
 2.0
 4.0
 5.0

679 Kağızın 1m²-nin çəkisi hansı düsturla hesablanır?

- $P = S \cdot \sum P / n$
 $m = S \cdot P / n$
 $m = a / g$
 $P = S \cdot \sum P$

$m = S \cdot P$

680 Kağız və karton mallarının keyfiyyət səviyyəsi necə təyin olunur

- Vizual, qarışıq kompleks
 Defferensial, qarışıq, kompleks
 Sensor, differensial
 Sensor , vizual
 Sensor, qarışıq, kompleks

681 Kağız və karton mallarının keyfiyyətini qoruyub saxlayan amillərə hansılar aiddir

- Xammal, daşınma
 Qablaşdırma , daşınma, saxlanma
 Xammal, istehsal texnologiyası
 Xammal, qablaşdırma
 Istehsal texnologiyası, qablaşdırma

682 Kağız və karton mallarının xassələri nə zaman aşkarlanır

- İstehlak zamanı
 istismar və istehlak zamanı
 İstehsal və istehlak zamanı
 İstehsal və istifadə zamanı
 İstehsal zamanı

683 Kağızın 1 m kv – nın çəkisi əsasən nədən asılıdır

- Qalınlığından
 Lif tərkibindən
 Həcmi kütləsindən
 Nəmliyindən
 Qatlarının sayından

684 Şəkil, tipografiya təyinatlı kağızlar üçün əsas keyfiyyət göstəricisi hansılardır

- Rəngi
 Yapışdırma dərəcəsi
 Ağılığı
 Şəffaflığı
 Hamarlığı

685 Orqonoleptik metodla dəftərlərin hansı xassə göstəricisi qiymətləndirilir

- Ağılığı
 Rütubətliliyi
 Kağızın lif tərkibi
 xarici tərtibat
 Yapışqanlıq qabiliyyəti

686 Kağız dartılmada möhkəmlik həddi cızılma uzunluğu hansı xassə göstəricilərinə daxildir

- Fiziki
 Estetik
 Ekoloji
 Mexaniki
 Kimyəvi

687 Kağızın dartılma zamanı davamlılıq həddi nümunənin en kəsiyinə düşən nə ilə qiymətləndirilir

- Çəki ilə
- Təziqlə
- Sıxlıqda
- Dağıdıcı qüvvə ilə
- Yüklə

688 Orqonoleptik metodla kağızın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsinin üstün cəhətləri hansılardır

- Nəticələr tez əldə olunur
- Təkrar hesablama
- Dəqiq nəticə
- Vaxta qənaət
- Az məsrəf

689 Laboratoriya metodu ilə kağızın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsinin üstün cəhətləri hansılardır

- Nəticələr tez əldə olunur
- Az məsrəf
- Vaxta qənaət
- Dəqiq nəticə əldə etmək
- Hesablamaya ehtiyat olunur

690 Kağız və karton mallarının keyfiyyət göstəricisi hansı qruplara bölünür

- Vahid və xüsusi
- Vahid və ümumi
- Ümumi və xüsusi
- Vahid və kompleks

691 Orqonoleptik metodla kağızın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi nəyə əsasən aparılır

- Vahid və kompleks
- Satandartlarla
- Avadanlıqlarla
- Hiss üzvlərinə əsas
- Müqayisə etməklə

692 Kağızın keyfiyyətinin kompleks göstəricilərinin müəyyən edilməsi neçə növ olur

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

693 Ekspert tərəfindən kağızın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi metodları neçə qrupa bölünür

- 3.0
- 4.0
- 7.0
- 5.0
- 6.0

694 Kağızın külünün miqdarı nəyə əsasən dəyişir

- Məsaməliliyinə görə
- Rənginə görə
- İstehsal texnologiyasına görə
- Lif tərkibinə görə

- Yapışqanlıq dərəcəsinə görə

695 Kağız və kartonun külünün təyini hansı metodla həyata keçirilib, qiymətləndirilir

- Orqonoleptik
 Sensor
 Ekspert
 Laboratoriya
 Vizual

696 Ekspert üsulu ilə kağız mallarının xassələrinin sərbəllik əmsali neçə növ üsulla təyin olunub , qiymətləndirilir

- 6.0
 4.0
 2.0
 3.0
 1.0

697 Vahid keyfiyyət göstəricisi qiymətləndirilən məmulatın etalon, məmulatın baza göstəricilərinə uyğunluğu ilə aparılan qiymətləndirmə metodu necə adlanır

- Evrestik
 Kompleks
 Vahid
 Differensial
 Ekspres

698 Işığa həssas diopozitiv kağızların keyfiyyətinə qoyulan əsas göstəricilər hansılardır

- Su çəkisi
 Rəngi
 Ağılığı
 Emulsiya qatının keyfiyyəti
 Möhkəmliyi

699 Çertyoj kağızları digər kağızlardan hansı göstəricilərinə görə fərqləndirib, qiymətləndirilir

- Cızılmada nisbi uzanma
 Sınmaya qarşı davamlılığı
 Sürtünməyə qarşı davamlılığı
 Ağılığına, yapışdırma qabiliyyətinə görə
 Cızılmada uzanma həddi

700 Kağızın cızılma uzunluğu, sınmaya qarşı davamlılığı, cızılması, yumşaqlığı hansı xassə göstəricisinə aiddir

- Kimyəvi
 Texnoloji
 Fiziki
 Mexaniki
 İqtisadi

701 Kağızın mexaniki xassilərinə hansı göstəricilər aiddir

- Ağılığı, cızılmaya davamlılığı
 Su hopma qabiliyyəti
 Ağılığı, rəngi, şəffaflığı
 Cızılmaya ,deşilməyə qarşı davamlılıq

- Ağırlığı, yapışdırma qabiliyyəti

702 Kağızın hamarlılığı nədən aslı olaraq dəyişir

- Xarici səthin hamarlanmasından
 Xarici səthin rənglənməsindən
 Xarici səthin ağardılmasından
 Xarici səthin arayışlandırılmasından
 Xarici səthin sürtülməsindən

703 Kağızın formatı 1 m kv çəkisi , qaqlınlığı onun hansı göstəricisini formalaşdırır

- Optiki
 Estetik
 Mexaniki
 Quruluşunu
 Kimyəvi

704 Kağızın rəngi , ağırlığı, şəffaflığı, işıq keçirməməzliyi onun hansı xassəsini təşkil edir

- Hidrofil
 Mexaniki
 Quruluşu
 Optiki
 Kompozisiyası

705 Kağız və karton mallarının keyfiyyətini formalaşdıran amillər hansılardır

- Qablaşdırma, xammal
 Qablaşdırma və daşınma
 Xammal və qablaşdırma
 Xammal və istehsal texnologiyası
 Markalanma, saxlanma

706 Laboratoriya şəraitində kapilyar bir tərəfli islatma yolu ilə kağız kartonun hansı xassəsin qiymətləndirilir

- Yapışqanlılığı hamarlığını
 Məsələliyi
 Ağırlığı
 Su çəkməsi

707 Liflərin müxtəlif rənglərə boyanması nəticəsində kağızın hansı keyfiyyət göstəricisi təyin olunaraq qiymətləndirilir

- Şəffaflığı
 Quruluşu
 Sıxlığı
 Lif tərkibi
 Ağırlığı

708 Kükürlü bariumlu lövhədən , istifadə edərək kağızın hansı xassəsi təyin olunub qiymətləndirilir

- Kapilyarlığı
 Şəffaflığı
 Rəngi
 Ağırlığını
 Yapışqanlılığı

709 Fotometrle kağızın hansı xassəsi qiymətləndirilir

- su çəkməsi
- Rəngi
- Rütubətliyi
- Ağılıq
- Sıxlığı

710 Kağızın ağılıq dərəcəsi hansı cihazda təyin olunaraq qiymətləndirilir

- Indikatorla
- Mikroskop
- Lupa
- fotometrlə
- Vik cihazı

711 Kağızların yapışqanlıq dərəcəsi neçə üsulla qiymətləndirilir

- Adi indikator üsulu
- Ştrixli indikator üsulu
- Ştrixli və nəm indikator üsulu
- Ştrixli və quru indikator üsulu

712 Kağızın lif tərkibi hansı cihazın köməyi ilə yəyin olunur

- Torsion tərəzi ilə
- Viskozometr
- Fotometr
- Mikroskop
- Lupa

713 Kağızda olan liflərin miqdarca münasibliyi hansı metodla təyin edilir

- Ekspres
- Ölçü
- Laboratoriya
- Orqonoleptik
- Test

714 Kağızın lif tərkibinin təyini və qiymətləndirilməsi nəyə əsaslanır

- Kağızın cırılmasına
- Kağızın saralmasına
- Liflərə müxtəlif kəsiklərdə baxmaqla
- Liflərin müxtəlif rənglərə boyanması
- Kağızın dartılmasına

715 Kağızın lif tərkibini müəyyənləşdirmək üçün hansı reaktivdən istifadə olunur

- Xlorsink fosfor
- Xlorsink Al
- Xlorsink yod
- Xlorsink yod
- Xlorsink mis