

1. Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- √ 3.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

2. Balıqçulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- √ 4.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

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

- √ 40--45%
- 45--50%
- 30--35%
- 55--60%
- 45--55%

4. İkisortlu üyütmədə ümumi unun çıxarı neçə faiz təşkil edir?

- √ 78
- 68
- 72
- 55
- 85

5. İkisortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 45--50%
- 30--35%
- 25--30%
- 40--45%
- √ 28--38%

6. İkisortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 28-38%
- 30-40%
- 38-42%
- √ 40-45%
- 50-55%

7. Birsortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 70
- √ 85
- 72
- 80
- 75

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

- 75
- √ 72
- 62
- 85
- 80

9. Kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə vaxtını göstərin.

- 30--90 dəq-dək
- √ 20--120 dəq-dək
- 50--75 dəq-dək
- 20--60 dəq-dək
- 60--80 dəq-dək

10. Xəmirin birfazlı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətini göstərin

- xəmir əvvəlcə yoğrulur, sonra xammalların keyfiyyəti yoxlanılır, 4-6 dəq qarışdırılır və 4-6 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmirin keyfiyyəti yoxlanılır, sonra xəmir bölünür, kündələnir, 1-2 dəq qarışdırılır və 3-5 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmirə xammallar əlavə edilir, sonra maya əlavə edilir, 8-10 dəq qarışdırılır və 6-8 saat yetişdirilir
- √ Əvvəlcə unun yarısı, suyun 2/3 hissəsi və mayanın hamısı götürülür və opar hazırlanır, 3-3,5 saat qızcırdılır sonra bütün xammallar əlavə edilib xəmir yoğrulur və 1,5-2,0 saat yetişdirilir.
- əvvəlcə xəmir yoğrulur, sonra mayanın yarısı əlavə edilir, 5-7 dəq qarışdırılır, 3-6 saat qarışdırılır və 3-6 saat yetişdirilir

11. Xəmirin oparsız üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmir çoxfazlı üsulla hazırlanır, 25--35 dəq yoğrulur və 4--6 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır, 17--25 dəq yoğrulur və 6--8 saat qızcırmağa qoyulur
- √ xəmir birfazlı üsulla hazırlanır, 6--9 dəq yoğrulur və 4--5 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir üçfazlı üsulla hazırlanır, 12--15 dəq yoğrulur və 3--6 saat qızcırmağa qoyulur
- xəmir ikifazlı üsulla hazırlanır, 9--12 dəq yoğrulur və 5--7 saat qızcırmağa qoyulur

12. Çörəyin bişməsi zamanı maksimum neçə % su itkisi olur?

- √ 15
- 11
- 10
- 8
- 13

13. Hansı sırada fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirdə nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 52--65%
- √ 62--63%
- 48--55%
- 75--78%
- 70--72%

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

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

15. Yarmaların sortunu müəyyən etmə zamanı əsas götürülən göstəricini göstərin.

- zərərsizlik göstəricisi
- fiziki-kimyəvi göstərici
- ✓ keyfiyyətli, xarab olmuş və əzilmiş dənələrin miqdarı
- kimyəvi tərkibi
- orqanoleptik göstərici

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

- 15--25 dəq
- 20--25 dəq
- 25--55 dəq
- 50--60 dəq
- ✓ 30--50 dəq

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

- 35
- ✓ 95
- 80
- 75
- 87

18. Yarmanın tərkibindəki yağların mənimsənilmə faizini göstərin.

- 75
- ✓ 93
- 83
- 70
- 65

19. Makaron unun xarakterik əlamətlərini göstərin.

- əla sortlu, narın üyüdülmüş və tərkibində 5% şəkərin olması ilə
- tünd rəngli, tozvari, tərkibində 15--22% yapışqanlı maddənin olması ilə
- açıq rəngli, dənəvər və tərkibində xam yapışqanlılığın 20%-dən çox olmaması ilə
- ağ rəngli, narın üyüdülmüş və zəif şüşəvariliyə malik olması ilə
- ✓ özünəməxsus rəngi, dənəvər, tərkibində 28--32% yapışqanlı maddənin olması ilə

20. Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0
- ✓ 4.0

21. Xəmirə xörək duzunun rolunu göstərin

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

22. Xəmirə şəkər tozunun rolunu göstərin.

- xəmirin konsistensiyası və şişməsini yaxşılaşdırır
- xəmirin şişməsini və qidalılıq dəyərini artırır
- ✓ qidalılıq dəyərini artırır və dadını yaxşılaşdırır

- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyətini və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
- xəmirin şişməsini və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətinin yaxşılaşdırır

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

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

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

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

25. Hansı sırada istehsal olunan qarabaşaq yarmasının çeşidi düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

26. Ölçüsünə görə arpa yarması neçə nömrədə emal edilir?

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- ✓ 3.0

27. Taxılın üyüdülməsi hansı dəzgahlar vasitəsilə həyata keçirilir?

- səpici
- ✓ əzici
- toplayıcı
- doğrayıcı
- yayıcı

28. Hidrotermiki emal prosesində taxıl hansı suda yuyulur?

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

29. Hansı cihazın vasitəsilə unun iriliyi müəyyən edilir?

- İvanov ələyi
- kalorimetr
- densimetr
- ✓ Juravlyov ələyi
- refraktometr

30. Taxılın üyüdülməsi neçə üsulla həyata keçirilir?

- 1.0
- √ 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

31. Çörəkbişirmədə əsasən hansı mayalardan istifadə olunur?

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

32. Çörəkbişirmədə istifadə olunan əlavə xammalları göstərin.

- √ yağ, şəkər, süd, yumurta, xaş-xaş
- süd, yağ, un, su, yumurta, xaş-xaş
- yumurta, yağ, duz, su, maya, un
- şəkər, yağ, maya, duz, yumurta, su
- xaş-xaş, yumurta, maya, su, duz

33. Çörəkbişirmədə istifadə olunan xammallar neçə qrupa bölünür?

- √ 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

34. Çörəyin keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

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

35. Çörəkbişirmədə istifadə olunan əsas xammallar nədir?

- duz, su, yumurta, şəkər
- maya, duz, şəkər, kişmiş
- √ un, su, maya, duz
- süd, yağ, duz, maya
- su, un, süd, yağ

36. Respublikamızda istehsal olunan çörək-bulka məmulatlarından neçə növü milli çörək məmulatına aiddir?

- √ 27.0
- 38.0
- 37.0
- 35.0
- 25.0

37. Respublikamızın çörəkbişirmə müəssisəsində istehsal edilən müxtəlif növ çörək-bulka məmulatından neçə növü çörək məmulatına aiddir?

- √ 70.0
- 50.0

- 40.0
- 60.0
- 80.0

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

- ✓ tərəvəz unu, tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, qatılaşdırılmış və quru şirələri və tomat pastası
- yumurta tozu, yumurta melanjı, tərəvəz unu, qatılaşdırılmış və quru şirələr
- süd zərdabı, təzə süd, meyvə-tərəvəz unu, təbii meyvə-tərəvəz şirəsi və quru meyvə-tərəvəz şirələri
- tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, yumurta tozu, yumurta melanjı, qatılaşdırılmış meyvə şirəsi və təzə süd
- təzə süd, süd zərdabı, meyvə-tərəvəz unu, qatılaşdırılmış meyvə-tərəvəz şirəsi

39. Makaron emalında tərkibini zənginləşdirmək məqsədilə hansı zülallı zənginləşdiricilərdən istifadə olunur?

- ✓ təzə yumurta, yumurta melanjı, yumurta tozu, quru və təzə süddən
- yumurta melanjı, qaraciyər tozu, qatılaşdırılmış və quru meyvə şirələrindən
- təzə süddən, quru süddən, yumurta melanjından və qatılaşdırılmış meyvə şirələrindən
- quru süddən, təzə süddən, meyvə-tərəvəz unundan və konservləşmiş meyvə şirələrindən
- yumurta tozu, yumurta melanjından, quru süddən, təbii meyvə-tərəvəz şirələrindən

40. Makaronununun tərkibində azlıq edən maddələri göstərin.

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

41. Makaron məmulatının sortları bir-birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

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

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

- ✓ təzə yumurta, yumurta melanjı, yumurta tozu, quru və təzə süddən
- təzə süddən, quru süddən, yumurta melanjından və qatılaşdırılmış meyvə şirələrindən
- yumurta melanjı, qaraciyər tozu, qatılaşdırılmış və quru meyvə
- quru süddən, təzə süddən, meyvə-tərəvəz unundan və konservləşmiş meyvə şirələrindən
- yumurta tozu, yumurta melanjından, quru süddən, təbii meyvə-tərəvəz şirələrindən

43. Hansı maddələr makaronununununun tərkibində azlıq təşkil etməlidir?

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

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

- bərk buğdadan və şüəvariliyi az olan yumşaq buğdadan
- karbohidratla zəngin olan qılçıqsız buğdadan
- ✓ bərk buğdadan və yüksək şüəvari buğdadan
- zülalla zəngin olan qılçıqlı buğdadan
- karbohidrat və endospermə zəngin olan qılçıqlı buğdadan

45. Karbohidratlarının mənimlənmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları göstərin.

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

46. Zülalların mənimlənmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları qeyd edin.

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

47. Sadə üyütmə üsulu ilə alınan un növünü göstərin.

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

48. Hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan un sortlarının sayı düzgün göstərilmişdir ?

- 5.0
- 3.0
- ✓ 4.0
- 1.0
- 2.0

49. Unun əmtəlik keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilərdən asılıdır?

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

50. Mannı yarması dəninin hansı hissəsindən ibarət olub və neçə markada buraxılır?

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

51. Emalı üsulundan asılı olaraq yarmalar hansı formada olur?

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

52. Keyfiyyətindən asılı olaraq saqo yarma neçə sortda buraxılır?

- 6.0

- 5.0
- 4.0
- √ 2.0
- 1.0

53. Hansı xörəklər yarma konsentratlarına daxildir?

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

54. Yarma konsentratlarının birinci nahar xörəklərini hazırladıqda hansı dənərdən istifadə olunur?

- qarabaşaq
- √ paxla
- arpa
- düyü
- vələmir

55. 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, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- un, su, duz, acı xəmirdən, vitaminlərdən, kişmiş, xaş-xaşdan, yumurtadan
- un, su, duz, maya, arpa səmənisdən, kişmiş, yumurtadan, süd məhsullarından
- su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətirverici maddələrdən

56. Hansı sırada çörəyin istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

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

- 1,8-3,8%
- √ 1,5-3,4%
- 1,2-4,5%
- 1,5-5,0%
- 2,0-4,0%

58. Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 52-65%
- 70-72%
- √ 62-63%
- 75-78%
- 52-65%

59. əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

- √ xəmirinə 5% şəkər əlavə edilməsi, içliyi daha ağ, zərif, yüksək məsaməliliyi və turşuluğun az olması ilə

- xəmirinə 3% süd əlavə edilməsi ilə, içliyi boz-ağ və zərif olması ilə
- xəmirinə 5% süd zülalı əlavə edilməsi, zərif məsaməliliyi, tərkibində şəkərin və turşuluğun çox 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

60. Kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

- ✓ üzü tünd rəngli, kələ-kötür qabıqlı, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və orta məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü boz-sarı rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, aşağı turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi hamar, içliyi ağ, məsaməliliyi və turşuluğu nisbətən az 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

61. 1-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin.

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

62. 2-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin

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

63. Yağlı-şəkərli çörək-bulka məmulatının hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- duz, buz maya, yumurta, dondurmadan, süd, qaymaq və süd məhsullarından
- süd, duz, buz maya, xama, kişmiş, xaş-xaşdan, meyvə-tərəvəz püresindən, ədviyyələrdən
- ✓ un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kişmiş və xaş-xaşdan
- un, su, şəkər, yağ, süd məhsullarından, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və kişmişdən
- un, su, duz, maya, yağ, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından

64. Nə üçün çörək bişdikdən sonra xüsusi soyutma kamerasına verilir?

- ✓ çünki isti çörək tez əzilir, formasını dəyişir və nəmliyin paylanması prosesi baş verdiyi üçün
- çünki isti çörək tərkibində olan amin turşuların və ətirli maddələrin miqdarının dəyişməməsi üçün
- çünki isti çörəkdə uçucu maddələrin miqdarı artır və çörəkdə özünəməxsus tam və ətirverici maddələr əmələ gəldiyi 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

65. Taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- ✓ 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

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

- əla, dənəvər, kəpəksiz buğda unu, çıxarı 72%
- 1-ci və 2-ci sort dənəvər, ələnmiş çovdar unu, çıxarı 58%
- əla, 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 85%
- ✓ əla, dənəvər, 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 78%
- 1-ci və 3-cü sort un, çıxarı 28-30%

67. Piqmentlər əsasən hansı materialların istehsalında tətbiq edilir?

- Kasterollar
- √ Lak boyaq materialları
- Alkit qətranları
- Ketonlar
- Plastifikatorlar

68. Əlif , lak və boyaqların əsas xam materialı hansılardır?

- Efir yağları
- √ Çiy ,xam material və bitki yağları
- Su , qətran
- Zülal,turşular
- Piqmentlər

69. Heyvanat mənşəli yapışqanalrın əsasını nə təşkil edir?

- Albomin maddələri
- Sümük maddələri
- √ Zülal maddələri
- Mezdra maddələri
- Kazein maddələri

70. İstehsal zamanı yapışqanalrın tərkibinə əsas hansı maddələr qatılır?

- Plastifikatr
- √ Təbii yapışdırıcı üzvi maddələr
- Doldurucu
- Antiseptik
- Bərkətici

71. 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

72. Yığışma koğuşlarının yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

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

73. Qabarcıqların yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

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

74. Qəlib tikişlərinin yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- √ materialın temperaturunun kiçik olması

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

75. Hissənin tam alınmaması zamanı əmələ gələn nöqsanın əsas səbəbi hansıdır?

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

76. Plastik kütlələrin çoxu üçün qəlibin temperaturu neçə dərəcədir?

- ✓ 40C-50C dərəcə
- 27C-32C dərəcə
 - 10C-20C dərəcə
 - 50C-60C dərəcə
 - 60C-70C dərəcə

77. Tökmə prosesi zamanı materiala təzyiq nə vasitəsilə verilir?

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

78. Polistirool hansı ərimə temperaturuna malikdir?

- ✓ 170-220 dərəcə
- 190-200 dərəcə
 - 270-320 dərəcə
 - 10-20 dərəcə
 - 70-120 dərəcə

79. Bunlardan biri plastik kütlələrin emal üsuluna aid deyil?

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

80. Plastik kütlələrin emal üsuluna aid olmayan hansıdır?

- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə emalı
- Qaz-alovlu tozlama
- Kontakt qəlibləmə
- Qaynaq
- ✓ Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə preslənməsi

81. Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

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

82. Plastik kütlənin emal üsulunu seçin.

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

83. Göstərilənlərin hansı plastik kütlələrin emal üsullarındandır?

- Vakkum presləmə
- Mexaniki sıxma
- Qaz-alovlu tökmə
- √ Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə emalı
- İsti ştamplama

84. Şampən istehsalı üçün buraxılan saxarozanın kristallarının ölçülərini göstərin.

- 2,0- -2,5 mm
- √ 1,0- -2,5 mm
- 0,1-- 0,5 mm
- 0,2-- 0,8 mm
- 0,5- -1,2 mm

85. Qarğıdalıdan nişastanın çıxarı dəninin çəkisinin neçə faizini təşkil edir?

- 30--40%
- √ 60--65
- 25--30%
- 40--45%
- 35--45%

86. Aşağıdakı hansı variantda nişastanın quruma prosesi düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 40--45 dərəcə C temperaturda başlayıb, 70 dərəcə C-də qurtarır
- 50--70 dərəcə C temperaturda başlayıb, 75 dərəcə C-də qurtarır
- 50--60 dərəcə C temperaturda başlayıb, 90 dərəcə C-də qurtarır
- √ 40--50 dərəcə C temperaturda başlayıb, 85 dərəcə C-də qurtarır
- 75--80 dərəcə C temperaturda başlayıb, 95 dərəcə C-də qurtarır

87. Qarğıdalı nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- ovalvari, 3-10 mkm
- dairəvi, 10- -15 mkm
- ellipsvari, 20--35 mkm
- yumurtavari, 15-- 20 mkm
- √ çoxbucaqlı, 5--25 mkm

88. Kartof nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- dairəvi, 3--10 mkm
- ellipsvari, 3-8 mkm
- silindrşəkilli, 30- -150 mkm
- √ ovalvari, 15-- 100 mkm
- çoxbucaqlı, 5-- 25 mkm

89. Amilopektinin molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalığından ibarətdir?

- simpodial və 1550- -2000

- xətti və 1500- -2000
- budqlanmış və 2500- -5500
- ✓ şaxələnməmiş və 2000-- 6000
- monopodial və 1000- -1500

90. Qüvvədə olan standartda əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- ✓ 300--500
- 150-300
- 400--600
- 100--180
- 100--200

91. Qüvvədə olan standartda əsasən rafinad şəkərin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 0,1-- 0,6%
- 0,2-- 0,3%
- ✓ 0,1--0,4 %;
- 0,4-- 0,7%
- 0,3- -0,5%

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

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

93. Təbii saqo hansı bitkinin gövdəsindən əldə edilən nişastadan istehsal edilir?

- ✓ tropik saqo palması
- subtropik saqo düyüsünün
- tez yetişən buğda sortunun
- fərəş kartofun
- gec yetişən kartof sortundan

94. Hazırda respublikamızda hansı dənli bitkinin nişastasından saqo hazırlanır?

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

95. Defekasiya nədir?

- ✓ şirənin əhənglə təmizlənməsi
- şirənin hidrogen sulfid ilə təmizlənməsi
- şirənin azot dioksidi ilə təmizlənməsi
- şirənin kükürd dioksidi ilə təmizlənməsi
- şirənin karbon dioksidi ilə təmizlənməsi

96. Saturasiya nədir?

- ✓ şirənin CO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin SO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin NO₂ ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi
- şirənin ammoniyakla təmizlənməsi

97. Sulfikasiya nədir?
- şirənin əhənglə təmizlənməsi
 - şirənin CO₂ ilə təmizlənməsi
 - √ şirənin SO₂ ilə təmizlənməsi
 - şirənin NH₃ ilə təmizlənməsi
 - şirənin NO₂ ilə təmizlənməsi
98. Saturator aparatında defektli şərbət neçə mərhələdə karbon qazı (karbon dioksid) ilə zənginləşdirilir?
- 5.0
 - 6.0
 - √ 2.0
 - 3.0
 - 4.0
99. Saturator aparatında defektli şərbətin karbon qazı (karbon dioksid) ilə zənginləşməsinin 2-ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır?
- normal turşuluğun yaranması
 - buxarlanma və udulma
 - udulma və çökmə
 - buxarlanma və parçalanma
 - √ normal qələviliyin yaranması
100. Sulfitasiyadan sonra alınmış təzə şirə buxarlanmağa vermək üçün hansı aparatlara verilir?
- əvvəlcə defekator və sonra sentrafuqa
 - əvvəlcə sentrafuqa və sonra vakuum
 - √ əvvəlcə adi və sonra vakuum
 - əvvəlcə saturator və sonra defekator
 - əvvəlcə vakuum və sonra saturator
101. Rafinad şəkərin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?
- √ 4.0
 - 8.0
 - 6.0
 - 5.0
 - 3.0
102. Formalanmasına görə rafinad şəkərinin bölündüyü qrupların sayını göstərin.
- √ 5.0
 - 7.0
 - 4.0
 - 3.0
 - 2.0
103. Rafinad şəkərin istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?
- tərkibində 45% qlükoza olan şəkər çuğunduru
 - tərkibində 55% şəkər olan şəkər qamışı
 - √ tərkibində 99,7% saxaroza olan toz-şəkər
 - tərkibində 99,8% fruktoza olan süni şəkər
 - tərkibində 55% qlükoza olan şəkər çuğunduru
104. Kristalların ölçüsündən asılı olaraq rafinadlaşdırılmış toz-şəkəri neçə qrupa bölünür?
- 2.0

- 5.0
- 6.0
- 4.0
- √ 3.0

105. Toz-şəkərdə quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

106. Qüvvədə olan standarta əsasən rafinad şəkərində quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- √ 99.9
- 95.6
- 99.2
- 98.8
- 98.5

107. Toz-şəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir?

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

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

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

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

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

110. Defekasiya prosesi zamanı alınmış defektli şərbət hansı apparata verilərək təmizlənir?

- unifikator
- √ saturator
- vakuum
- defekator
- sentrafuqa

111. Şirənin saturasiya prosesi hansı aparatda aparılır

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

112. Diffuziya şirəsinin təmizlənməsi neçə mərhələdə aparılır?

- √ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

113. Çuğundurun yuyulmasında istifadə olunan avadanlığı göstərin.

- utfel ayıran aparat
- diffuziya aparatı
- √ hidravlik transportyor
- vakuüm aparatı
- doğrayıcı transportyor

114. Şəkərdə saxarozanın miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

- √ polyarimetriya
- kalorimetriya
- orqanoleptiki
- fiziki-kimyəvi
- fitometriya

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

- √ 0.015
- 0.03
- 0.025
- 0.045
- 0.02

116. Toz-şəkərin 1 kq-da metal qarışıqların miqdarı neçə mq-dan çox olmamalıdır?

- 4.0
- √ 3.0
- 1.0
- 5.0
- 6.0

117. Toz-şəkərin rəngi Ştammer vahidinə görə neçə dərəcədə çox olmamalıdır?

- 0.1
- √ 0.8
- 0.3
- 0.6
- 0.5

118. Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- √ 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

119. Aşağıdakı hansı sırada 100 qram şəkərin enerjilyermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 250 kkal və ya 1325 kCoul

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

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

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

121. Aşağıdakı hansı variantda kartofdan nişasta istehsalının ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

122. Aşağıdakı hansı sırada nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

123. Nişasta istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır?

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

124. Nişasta kimyəvi tərkibcə hansı maddələrdən ibarətdir?

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

125. Qarğıdalıdan nişasta istehsalının texnoloji əməliyyatların sayını göstərin.

- 8.0
- 9.0
- 6.0
- √ 11.0
- 7.0

126. Nişastanın qurudulma prosesi necə aparılır?

- torlu aparatında çiləyici üsulu ilə

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

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

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

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

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

129. Tərkibində nişastanın miqdarı daha çox olan dənli bitkiləri göstərin:

- vələmirdə
- arpada
- buğdadada
- qarğıdalıda
- ✓ düyüdə

130. Kartofun yuyulma prosesi hans üsulla həyata keçirilir?

- ✓ yuma maşınında vibrasiya-silkələmə 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
- torlu maşınında çiləyici üsulu ilə

131. 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
- qabığı nahamar, saxlanmağa davamlı, tərkibində zülal, yağ, solanin qlükozidi az və nişasta dənələri dairəvi olan
- qabığı qalın, saxlanmağa davamlı, tərkibində su, karbohidrat, zülal çox və nişasta dənələri iri olan
- 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

132. Qüvvədə olan standartda əsasən kartof nişastasında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

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

133. Aşağıdakı hansı sırada modifikasiya edilmiş nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fosfatlı, paldaəmələgətirici, duru qaynayan və buğda nişastası
- pulinq, fosfatlı, duru qaynayan və qarğıdalı nişastası
- ✓ paldaəmələgətirici, fosfatlı, duru qaynayan və pudinq nişastası
- duru qaynayan, paldaəmələgətirici, fosfatlı və düyü nişastası
- fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastası

141. Aşağıdakı variantların hansında meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatı göstərilmişdir?

- zefir
- pirojna
- kakao tozu
- ✓ mürəbbə
- keks

142. Konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

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

143. Karamelin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

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

144. Hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- ✓ 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 hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bişirilməsi → formaya bükülməsi → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → bükülməsi → qablaşdırılması
- meyvə- giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışıqın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → qurudulması → qablaşması

145. Marmelad nədir?

- ✓ 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
- bütövlükdə meyvə- giləmeyvə püresindən və patkadan ibarət qənnadı məmulatıdır

146. Şəkərli qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

- ✓ 5.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

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

- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- ✓ 2.0

148. Meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatlarını göstərin.

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

149. Qənnadı məmulatları bir- birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənirlər?

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

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

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

151. Pastilanın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

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

152. Şokoladın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- ✓ 6.0

153. Vafli formasının bişmə müddətini göstərin.

- 5-- 7 dəq.
- 6- -8 dəq.
- ✓ 2- -3 dəq
- 8- -10 dəq.
- 3- -5 dəq.

154. Aşağıdakı hansı sırada peçenyələrin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz yağ vardır?

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

155. Aşağıdakı hansı sırada peçenyələrin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz zülal vardır?

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

- 5,2-- 11,8%
- √ 7,5-- 10,4%

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

- 1753-- 1797 kCoul
- 1615- -1685 kCoul
- 1375- -1799 kCoul
- √ 1573--1979 kCoul
- 1420-- 1480 kCoul

157. Qüvvədə olan standartda əsasən elastiki xəmirdən bişirilən peçenylərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

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

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

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

159. Elastiki peçenyləri 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.
- 70 dər.C və 90 dəq.
- √ 30 dər.C və 60 dəq
- 50 dər.C və 75 dəq.

160. Çiy üsulla yoğrulmuş pryanik xəmirində nəmlik və temperaturu göstərin.

- 30,0- -35,0 % və 40- -45 dər.C
- 28,0- -32,5 % və 28- -35 dər.C
- 25,0- -28,0 % və 25-- 28 dər.C
- √ 23,5--25,5 % və 20--22 dər.C
- 24,0-- 30,0 % və 30-- 38 dər.C

161. 100 qram peçenyenin qəbul edilməsi nəticəsində orqanizmdə yaranan enerjini kkal ilə ifadə edin

- 300-- 330 kkal
- 350- -425 kkal
- 340- -418 kkal
- 368-- 437 kkal
- √ 376--473 kkal

162. Çeşidindən asılı olaraq peçenylərin tərkibindəki maksimal yağ faizini göstərin.

- 8,5
- √ 22,7%
- 9,6
- 7,7
- 10,8

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

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

164. Bioloji üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

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

165. Pryanikin istehsalında xəmir hansı üsulla hazırlanır?

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

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

- vafli xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi
- ✓ 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
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması

167. Aşağıdakı hansı sırada şəkərli xəmindən hazırlanmış yağlı-şəkərli peçenyələrin tərkibində çoxluq təşkil edən maddələr düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

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

- ✓ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

169. Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

170. Şəkərli peçenye istehsalı üçün hazırlanan xəmir hansı xüsusiyyətə malik olmalıdır?

- √ plastik
- elastik
- çalınmış
- suvaşqan
- məsaməli

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

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

172. Resepturasından və hazırlanma üsulundan asılı olaraq peçenyələr neçə qrupa bölünür?

- √ 5.0
- 9.0
- 8.0
- 4.0
- 2.0

173. Peçenyələrin yüksək qidalılıq dəyərliliyinə malik olması hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

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

174. Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

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

175. Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

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

176. Unlu-qənnadı məmulatlarının şəkərli-qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətlərini göstərin.

- 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
- 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
- istifadə olunan xammalın istehsal üsuluna, xarici görünüşünə və tərkibində karbohidratların çox olmasına görə

177. Şəkərli xəmindən hazırlanmış yağlı-şəkərli peçenyələrin tərkibində hansı maddələr çoxluq təşkil edir?

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

- fermentlər və zülallar

178. Elastiki peçenylərin emalında istifadə olunan elastiki xəmirin tərkibində hansı maddələr azlıq təşkil edir?

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

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

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

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

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

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

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

182. Qüvvədə olan standartda əsasən peçenylərdə 10%- li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

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

- ✓ tunel
- transporter
- konveyer
- şnek
- bunker

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

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

- xəmirin saxlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

185. Gön istehsalında yağlı aşılama müddəti neçə sutka təşkil edir?

- 6
- ✓ 4
- 3
- 5
- 7

186. Yağlı aşılama üsulu ilə hansı növ gönlər alınır?

- ✓ zamşa
- nubuk
- laklı
- layka
- xrom

187. Bunlardan hansı üzvi aşılama maddə hesab edilir?

- ✓ tanid
- dəmir
- aluminium
- xrom
- kombinləşmiş

188. Xrom aşılama zamanı prosesi sürətləndirmək məqsədilə hansı maddədən istifadə edilir?

- kükürd
- azot
- ✓ urotropin
- xlor
- yod

189. Pigel əməliyyatı üçün hansı növ kimyəvi maddədən istifadə edilir?

- ✓ sulfat turşusu
- kalium sulfat
- amonyak
- nitrat duzu
- fosfat turşusu

190. Pigel əməliyyatı nədir?

- ✓ dəridəki əhəng məhlulunun çıxarılması
- dərini duzlama
- dərilərdə qurutma əməliyyatı
- dərilərin islanması
- dəridəki yaralardan azad olma

191. Bankalarda buraxılan marinadlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 1,5- 2,0
- 1,3- 1,5
- ✓ 1,5- 3,0
- 3,0- 3,5
- 1,5- 2,5

192. Sirkəyə qoyulmuş tərəvəz qarışıqlarında pasterezasiya əməliyyatı neçə dərəcə C-də aparılır?

- 60- 65
- 90- 100
- √ 80- 90
- 70- 80
- 65- 70

193. Sirkəyə qoyulmuş meyvə-tərəvəzlərin tərkibində sirkə turşusunun miqdarı neçə faiz olduqda o mikroorqanizmlərə öldürücü təsir göstərir?

- 1,1- 1,2
- 1,2- 1,5
- 1,7- 1,8
- √ 1,8- 2,0
- 1,5- 1,7

194. Sirkəyə qoyulmuş meyvə-tərəvəzlərdə neçə faiz sirkə turşusunun suda məhlulundan istifadə olunur?

- 1,5- 2,0
- √ 3,5- 5,0
- 3,5- 4,0
- 3,0 – 3,5
- 2,5- 3,0

195. Zavod emalından keçmiş qaysı və kuraqada nəmlik normaya görə neçə faiz olmalıdır?

- 23
- 25
- 16
- 8
- √ 20

196. Meyvə-tərəvəzin qurudulmasında neçə üsuldən istifadə olunur?

- 4
- 5
- 1
- √ 2
- 3

197. Qurudulmuş tərəvəzlərin tərkibində neçə faiz rütubət olur?

- 11- 13
- √ 11- 14
- 5- 10
- 10- 11
- 11- 12

198. Qurudulmuş meyvələrdə rütubət neçə faizə qədər olur?

- 16- 18
- 30- 35
- 25- 30
- √ 18- 25
- 18- 20

199. Turşudulmuş kələmdən alınan şirənin tərkibində neçə faiz duz olur?

- 1
- 3.5
- 3.0

- 2.5
- √ 2

200. Meyvə toxuması hissəciklərinin olmasına və şəffaflıq dərəcəsinə görə şirələr neçə yerə bölünür?

- 3
- 5
- 1
- √ 2
- 4

201. Konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəz şirələri hazırlanma üsuluna görə neçə qrupa bölünür?

- 6
- 5
- 3
- 2
- √ 4

202. Tərkibindən, istehsal texnologiyasından və təyinatından asılı olaraq uşaq qidası üçün konservlər neçə qrupa bölünür?

- 1
- 4
- √ 3
- 2
- 5

203. Xiyar turşusu hazırlayan zaman ölçüsü neçə millimetr olan xiyarlardan istifadə olunur?

- 51-70
- 71-90
- 120-140
- 110-120
- √ 90-110

204. Qəlyanaltı tərəvəz konservləri neçə qrupa bölünür?

- 4
- √ 5
- 1
- 2
- 3

205. Duza qoymada məhsulun tərkibində duzluğun qatılığı neçə faiz olur?

- √ 4-5
- 5-6
- 3-5
- 3-4
- 2-3

206. Yaşıl noxuddan tərəvəz konservi hazırladıqda duzun qatılığı neçə faiz götürülür?

- 0,5
- √ 2,0
- 1,0
- 0,8
- 0,6

207. İstehsal üsulundan asılı olaraq meyvə-tərəvəzlərin emalı məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- √ 7
- 6
- 2

208. Şəkərlə konservləşdirmədə şəkərin miqdarı neçə faiz götürülür?

- √ 62-65
- 60-70
- 50-60
- 60-62
- 60-64

209. Qurudulmuş meyvələrin tərkibində neçə faiz rütubət olur?

- 16-17
- 18-20
- 10-15
- √ 18-25
- 15-16

210. Qurutma üsulu ilə konservləşdirmədə tərəvəzlərin tərkibində rütubət neçə faiz olur?

- 10-11
- 11-15
- √ 11-14
- 11-13
- 11-12

211. Sirkəyə qoyma vasitəsilə konservləşdirmədə sirkə turşusunun miqdarı neçə faiz götürülür?

- 0,5- 1
- 0,5- 1,2
- 0,5- 1,9
- √ 0,5- 1,8
- 0,5- 1,6

212. Sterilizasiya üsulu ilə meyvə-tərəvəz konservləşdirildikdə temperatur neçə dərəcə C götürülür?

- 100- 110
- 125- 130
- 120- 125
- √ 112- 120
- 111- 119

213. Meyvə-tərəvəzlərin konservləşdirilməsində pasterizasiya neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 50-60
- 90- 100
- √ 63- 98
- 60- 80
- √ 50-60

214. Markalı şərab adi şərabdan nə ilə fərqlənir?

- şərabın pasterizə edilib saxlanması görə
- spirtin miqdarının çox olmasına görə
- şəkərin miqdarının çox olmasına görə

- √ şərab materialının uzun müddətdə yetişdirilməsinə görə
 - istehsalatda bir neçə dəfə çökdürülüb şəffaflaşdırılmasına görə
- 215.** Aşağıdakılardan hansı şərabın yetişməsi mərhələlərinə aid deyil?
- şərabın tam şərab halına düşməsi
 - şərabın yetişməsi
 - √ şərabların orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinin stabilləşməsi
 - şərabın köhnəlməsi və yararsızlaşması
 - şərabın əmələ gəlməsi
- 216.** Şərabın kupaj edilməsi istehsalatda hansı əməliyyatı özündə əks etdirir?
- şərablara etil spirti əlavə edilir
 - şərab materialı bir neçə dəfə çökdürülüb, şəffaflaşdırılır
 - eyni üzümdən alınan müxtəlif şərab materialları qarışdırılır
 - √ müxtəlif üzümlərdən alınan şərab materialları qarışdırılır
 - şərablara qatılaşdırılmış üzüm şirəsi əlavə edilir
- 217.** Şərablar tərkibindəki spirtin miqdarına görə neçə qrupa bölünür?
- √ 3
 - 5
 - 6
 - 4
 - 2
- 218.** Şərablar tərkibindəki şəkərin miqdarına görə neçə qrupa bölünür?
- √ 5
 - 10
 - 8
 - 3
 - 7
- 219.** Üzüm şərablarının istehsalında ən çox hansı üzüm sortlarından istifadə olunur?
- üzümün tumsuz sortlarından
 - üzümün gecyetişən süfrə sortlarından
 - üzümün tez yetişən texniki sortlarından
 - üzümün süfrə, texniki və kişmiş sortlarından
 - √ üzümün texniki sortlarından
- 220.** Etil spirtinin rektifikasiyasında məqsəd nədir?
- √ etil spirtini siviş yağlarından, metil spirtindən və furfuroldan təmizləmək
 - məhlulda etil spirtinin miqdarını artırmaq
 - etil spirtini toksiki elementlərdən təmizləmək
 - etil spirtini çöküntülərdən təmizləmək
 - etil spirtini şəffaflaşdırmaq
- 221.** Tünd rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir?
- 30- 40 gün
 - 42- 60 gün
 - √ 42- 108 gün
 - 42- 90 gün
 - 42- 80 gün
- 222.** Açıq rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir?

- 11 gün
- 40 gün
- √ 11- 30 gün
- 30 gün
- 22 gün

223. Pivə suslosunun qıvcırdılması neçə gün davam edir?

- 3- 5 gün
- 10- 14 gün
- 14- 21 gün
- 21- 30 gün
- √ 7- 9 gün

224. Hazırlanmış arpa səmənisinin sulu məhlulu neçə saat mayaotu ilə qaynadılır?

- 0,5- 0,8 saat qaynadılır
- 1,0- 1,5 saat qaynadılır
- √ 1,5- 2,0 saat qaynadılır
- 2,0- 2,5 saat qaynadılır
- 0,8- 1,0 saat qaynadılır

225. Dekonsion üsulda arpa səmənisinin sulu məhlulunun temperaturu neçə dərəcə istilikdən çox olmamalıdır?

- 40 dərəcə C-dən çox olmamalıdır
- 60 dərəcə C-dən çox olmamalıdır
- √ 75 dərəcə C-dən çox olmamalıdır
- 70 dərəcə C-dən çox olmamalıdır
- 50 dərəcə C-dən çox olmamalıdır

226. İnfuzion üsulda su ilə qarışdırılmış arpa səməni hansı temperaturda və nə müddətdə qızdırılır?

- 60 dərəcə C-də, 1 saat
- √ 70 dərəcə C-də, 1 saat
- 75 dərəcə C-də, 1 saat
- 50 dərəcə C-də, 1,5 saat
- 65 dərəcə C-də, 1,5 saat

227. Pivə istehsalı üçün arpa neçə gün cücərdilir?

- 3 gün
- √ 5 gün
- 6 gün
- 7 gün
- 4 gün

228. Pivəlik arpanın tərkibində zülalın və nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 40- 50% nişasta, 14- 15% zülali maddə
- √ 61- 69% nişasta, 12% zülali maddə
- 65- 70% nişasta, 11- 14% zülali maddə
- 70- 72% nişasta, 10- 11% zülali maddə
- 50- 60% nişasta, 12- 14% zülali maddə

229. Pivənin əsas xammalı nədir?

- arpa və mayaotu
- dənli bitkilər və su
- √ arpa, maya otu, su, pivə mayası

- pivə mayası və şəkər melassası
- arpa, qarğıdalı, düyü xırdası

230. Pivədə spirtin miqdarı ən çox neçə faiz olur?

- 5%
- 9%
- 12%
- 14%
- ✓ 7%

231. Pivədə spirtin miqdarı ən az neçə faiz olur?

- ✓ 1,8
- 2,8- 3,2
- 3,2- 3,4
- 3,6- 3,8
- 2,2- 2,8

232. Spirtsiz içkilərdə şəkərin miqdarı faizlə hansı həddə olur?

- 5- 6
- 12- 13
- 14- 15
- 16
- ✓ 7- 10

233. Yodlaşdırılmış duzun hazırlanmasında 1000 kq duza nə qədər KJ əlavə olunur?

- 15 qram
- ✓ 25 qram
- 30 qram
- 40
- 19 qram

234. Azərbaycanda daş duz hansı bölgədə çıxır?

- Daşkəsəndə
- Abşeronda
- Balakəndə
- Qafqaz dağlarından
- ✓ Naxçıvanda

235. Xörək duzlarından hansı, maddələrdən çıxarılır?

- şoran duzu
- hövzə duzu
- ✓ daş duz
- yodlaşdırılmış duz
- buxarlandırılmış duz

236. Qəhvə qovrularkən kütləsi nə qədər azalır?

- 5- 10%
- ✓ 13- 21%
- 20- 25%
- 30%
- 13- 15%

237. Qəhvə qovrularkən həcmi nə qədər artır?

- √ 30- 50%
- 20- 30%
- 35- 60%
- 15- 20%
- 10- 15%

238. Qəhvə qovrularkən ona ətir verən hansı maddə əmələ gəlir?

- qəhvə turşusu
- qəhvə aldehidi
- kofein
- √ kafeol
- qəhvə efir yağı

239. Çiy qəhvə dənələri neçə dərəcə temperaturda qovrulur?

- 110- 120 dərəcə C
- 140- 160 dərəcə C
- √ 160- 220 dərəcə C
- 220- 240 dərəcə C
- 120- 130 dərəcə C

240. Qırmızı məxməri çayın istehsalı başqa çaylardan hansı texnoloji əməliyyata görə fərqlənir?

- yarpaqlar soldurulur
- √ eşilmiş yarpaqlar qovrulur
- yarpaqlar qurudulur
- yarpaqlar eşilir
- yarpaqlar fermentləşdirilir

241. Sarı məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatla başa çatır?

- √ 6
- 7
- 3
- 4
- 5

242. Fraksiyalara ayrılmış iri və xırda yarpaqlı yaşıl məxməri çaylardan hansı olmur?

- M2
- M3
- L1
- L2
- √ M1

243. Yaşıl məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatla başa çatır?

- 7
- √ 6
- 5
- 4
- 8

244. Qara məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur?

- fermentasiya
- çay yarpağının eşilməsi
- çay yarpağının soldurulması

- çayın qurudulması
- ✓ çay yarpağının fiksasiyası

245. Yaşıl məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur?

- çay yarpağının buxara verilməsi
- qurudulmuş çayın sortlaşdırılması
- yaşıl sortlaşdırma və qurudulma
- ✓ fermentləşdirilməsi
- eşilməsi

246. Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı aşağı keyfiyyətli hesab olunur?

- High
- Good Medium
- ✓ Common
- Low Medium
- Medium

247. Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı orta keyfiyyətli hesab olunur?

- High
- Common
- Low Medium
- ✓ Medium
- Good Medium

248. Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı yüksək keyfiyyətli hesab olunur?

- ✓ High
- Common
- Low Medium
- Medium
- Good Medium

249. Aşağıdakılardan hansı iri yarpaqlı çaya aid deyil?

- Orange Pekoe
- ✓ Pekoe Dust
- Pekoe Souchong
- Pekoe
- Flowery Pekoe

250. Satışa verilən qara məxməri çayın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 7,5
- ✓ 8,5
- 6,5
- 8,0
- 7,0

251. Eşilmiş çay yarpaqları birinci mərhələdə neçə dərəcə istilikdə qurudulur?

- 80- 85
- 100- 102
- 95- 100
- ✓ 90- 95
- 85- 90

252. Eşilmiş çay yarpaqları neçə faiz nisbi rütubətdə fermentasiya olunur?

- 70- 75
- 75- 80
- 90- 98
- √ 95- 98
- 80- 85

253. Eşilmiş çay yarpaqları neçə dərəcə istilikdə fermentasiya olunur?

- 15- 18
- 28- 30
- 26- 28
- √ 22- 24
- 18- 20

254. Qara məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatda başa çatır?

- 5
- 8
- √ 7
- 6
- 4

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

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

256. Hansı sırada fiziki-kimyəvi üsulla yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

257. Yağlı bitkilərin meyvə və toxumlarında yağın faizlə miqdarı nə qədərdir?

- 40--90%-ə qədər
- √ 15--70%-ə qədər
- 25--80%-ə qədər
- 35--85%-ə qədər
- 45--95%-ə qədər

258. Bitki yağları neçə üsulla istehsal edilir?

- √ 2.0
- 7.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

259. Hansı sırada kimyəvi üsulla yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

260. Xam yağın tərkibində olan kənar maddələr neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 2.0
- √ 3.0
- 4.0
- 5.0

261. Ekstraksiya üsulu ilə yağı almaq üçün hansı qazanlardan istifadə olunur?

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

262. Hansı sırada heyvanat yağlarının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

263. Yağlı toxumların istehsala hazırlanması mərhələsi hansı əməliyyatlardan ibarətdir?

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

264. Yağlı toxumların saxlanması zamanı hansı əməliyyatlar həyata keçirilir?

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

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

- yağlı bitkilərin toxumlarının dezinfikasiya edilməsi - təmiz toxumların yuyulması - toxumdan qabığının ayrılması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - qablaşdırılması
- yağlı toxumların istehsala hazırlanması - toxumların təmizlənməsi - toxumların ölçüsünə görə kalibrləşdirilməsi - 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 toxumların təmizlənməsi - yağlı toxumlarda nəmliyin nizamlanması - toxumların qabıqdan ayrılması yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması
- yağlı bitkilərin toxumlarının təmizlənməsi - yağlı toxumların nüvəsinin xırdalanması - nüvədən yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması

266. Nə üçün bitki yağları maye halında olurlar?

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

267. Heyvanat yağlarının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- ✓ 3.0
- 4.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0

268. Hansı sırada fiziki üsulla yağların saflaşdırma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

269. Nə üçün soyuq presləmə üsulunu belə adlandırırlar?

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

270. Materialına görə mebellər hansı siniflərə bölünür?

- Şüşədən, metaldan və ağacdan
- Yalnız ağac lövhələrdən
- ✓ Ağacdan, metaldan, plastik kütlədən, şüşədən və kombinləşmiş
- Ağacdan və metaldan
- Yalnız laminatdan

271. İstifadəsinə görə mebellər hansı siniflərə bölünür?

- ✓ Oturmaq üçün, istirahət və yatmaq üçün, əşya saxlamaq üçün və iş üçün
- Məişət, idman, qonaq otağı üçün və xüsusi təyinatlı
- Klub üçün, teatr üçün, nəqliyyat üçün və yeməkhana üçün
- Ədədi, dəst, qarnitur və kompozisiya
- Məişət, idarə, ictimai istifadə və xüsusi təyinatlı

272. Təyinatına görə mebellər hansı siniflərə bölünür?

- Məişət, idman, qonaq otağı üçün və xüsusi təyinatlı
- Klub üçün, teatr üçün, nəqliyyat üçün və yeməkhana üçün
- Ədədi, dəst, qarnitur və kompozisiya
- Oturmaq üçün, istirahət və yatmaq üçün, əşya saxlamaq üçün və iş üçün
- ✓ Məişət, idarə, ictimai istifadə və xüsusi təyinatlı

273. Barokko üslublu mebel istehsalı neçənci əsrə aiddir?

- XV
- XIX

- √ XVII əsrin 2-ci yarısında
- XIV
- XVII əsrin 1-ci yarısında

274. Renessans üslublu mebel neçənci əsrdə istehsalə başlamışdır ?

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

275. Qotik üslubunda istesal olunan mebel neçənci əsrə aiddir?

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

276. Roman üslublu mebel neçənci əsrdə istehsal olunub ?

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

277. İstehsal zamanı Enliyarpaqlı ağaclarda pentozanların miqdarı neçə faiz olmalıdır ?

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

278. Enliyarpaqlı ağaclarda qatran yollarının miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 96
- 28
- 80
- √ yoxdur
- 35

279. İnşaat ağac materiallarının sortu hansı nöqsanlara görə müəyyənləşir ?

- çat;
- yara;
- düyün;
- həşərat zədələri;
- √ oduncaq nöqsanı;

280. Hazırda yeni döşəmə inşaat materialı kimi nə tətbiq olunur?

- perqament
- linkrust
- linoneum
- √ laminat
- asbestement

281. Bunlardan hansı süni daş materiallarına aiddir?

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

282. Zülallı südün yağlılığının faizlə miqdarını göstərin.

- 2,5 - 5,0%
- 2-4- 25%
- 1-4,5%
- ✓ -2,5- 1,0 %
- 3- 4,2%

283. Qısamüddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 75-- 85 dərəcə C
- 50- - 60 dərəcə C
- 62- -80 dərəcə C
- 75- -82 dərəcə C
- ✓ 72- -76 dərəcə C

284. Uzunmüddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 65-- 85 dərəcə C
- ✓ 63- -65 dərəcə C
- 35- -50 dərəcə C
- 60-- 80 dərəcə C
- 50-- 60 dərəcə C

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

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

286. Südün normalaşdırılması hansı aparatda aparılır?

- pasterizator
- sterilizator
- stabilizator
- ✓ separator
- termostat

287. Vitaminli süd hansı süddən hazırlanır?

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

288. Pasterizə olunmuş südün normalaşdırılmasının neçə üsulu vardır?

- 3.0
- 6.0

- 5.0
- ✓ 2.0
- 4.0

289. İstehsala verilən süd əvvəlcə hansı göstəriciyə görə normalaşdırılır?

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

290. 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%

291. Hansı süd istehsalata qəbul edilə bilər?

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

292. Vitaminli südün hazırlanması üçün götürülən süd necə olmalıdır?

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

293. Variantların hansında istehsal prosesində pastemizə edilmiş südün yağlılıq %-i düzgün qeyd edilmişdir?

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

294. Turşuluğu neçə dərəcə Tern (T) olan süd istehsalata qəbul etmək olar?

- 19 dər.T-dən yüksək olan
- 23 dər.T-dən aşağı olmayan
- 25 dər.T-dən yüksək olan
- 21 dər.T-dən aşağı olmayan
- ✓ 19 dər.T-dən yüksək olmayan

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

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

296. Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- axın və çalxalama üsulu
- çalxalama və termostat
- çən və pasterizə üsulu
- ✓ termostat və çən üsulu
- mayalanma və steril üsulu

297. Zülallı süd istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

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

298. Ani müddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

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

299. Hazırda süd sənayesində südün emalı neçə üsulla həyata keçirilir?

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- ✓ 2.0

300. İstehsalata qəbul edilə bilən süd hansı göstəricələrə malik olmalıdır?

- turşuluq 25 dər.T-dən çox olmalı, sıxlıq 1,032 q/kub.m və ən azı I sort olmalıdır
- ✓ turşuluq 19 dər.T-dən yüksək olmamalı, sıxlıq ən azı 1,028 q/kub.m və ən azı II sort olmalıdır
- turşuluq 21 dər.T-dən aşağı olmamalı, sıxlıq 1,035 q/kub.m və ən azı III sort olmalıdır
- turşuluq 22 dər.T-dən az olmamalı, sıxlıq 1,033 q/kub.m və ən azı yağlılığı 4% olmalıdır
- turşuluq 20 dər.T-dən az olmamalı, sıxlıq ən azı 1,030 q/kub.m və ən azı yağlılığı 3% olmalıdır

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

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

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

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

- 8%, 5%, 3,0% və 2,7%-li
- 303.** Qeyd edilən göstəricilərdən hansına görə istehsalata verilən südü normalaşdırırlar?
- mineral maddənin miqdarına görə
 - ✓ yağ faizinə görə
 - sıxlığına görə
 - turşuluğuna görə
 - zülal faizinə görə
- 304.** Hansı variantda pəhriz turşudulmuş süd məhsullarının mayalanma xüsusiyyətlərinə görə bölündükləri qrupların sayı düzhün göstərilmişdir?
- ✓ 2.0
 - 6.0
 - 7.0
 - 5.0
 - 4.0
- 305.** Buğda və düyü nişastasının alınması zamanı fərqli olaraq hansı əməliyyat həyata keçirilmir?
- ✓ rüşeymin çıxarılması
 - meyvə qılafinin çıxarılması
 - endospermin çıxarılması
 - toxum qılafinin çıxarılması
 - çiçək qişasının çıxarılması
- 306.** Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?
- termostat və sterilizə üsulu
 - mayalanma və pasterizə üsulu
 - ✓ termostat və çən üsulu
 - axın və çalxalama üsulu
 - çalxalama və çən üsulu
- 307.** Hansı süd turşusuna qıcqırdan bakteriyalar turşudulmuş süd məhsullarının məhsullarının istehsalı prosesində istifadə edilir?
- monofil və termofil
 - mezofil və heterofil
 - ✓ mezofil və termofil
 - heterofil və monofil
 - homofil və izofil
- 308.** Kağızın 1 m kv – nın çəkisi əsasən nədən asılıdır
- Nəmliyindən
 - Həcmi kütləsindən
 - ✓ Lif tərkibindən
 - Qalınlığından
 - Qatlarının sayından
- 309.** Kağızın lif tərkibini müəyyənləşdirmək üçün hansı reaktivdən istifadə olunur
- Xlorsink fosfor
 - Xlorisinq
 - ✓ Xlorsink yod
 - Xlorsink mis
 - Xlorsink Al
- 310.** Hansı sırada axın üsulu ilə kərə yağı istehsalının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün göstərilmişdir?

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

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

- √ 20-- 30 dəq
- 35- 47 dəq
- 30-- 34 dəq
- 25-- 38 dəq
- 15-- 45 dəq

312. Dələmələnmə üçün praktiki normal dələmə temperaturunu göstərin.

- 26-- 28 °C
- 15-- 25 °C
- √ 30-- 32 °C
- 10-- 20 °C
- 25-- 35 °C

313. Pendir hansı temperaturda duzlanır?

- 19- -21 °C
- 12- -15 °C
- 17- -19 °C
- √ 8- -12 °C
- 15-- 17 °C

314. İstehsal zamanı payız-qış mövsümündə 33- -35% yağlılığa malik olan qaymağın çalxalanma temperaturunu göstərin.

- 30- -34 °C
- 15-- 20 °C
- 20- -22 °C
- √ 10-- 14 °C
- 20- -24 °C

315. İstehsal zamanı yaz- -yay mövsümündə 33--35% yağlılığa malik olan qaymaq hansı temperaturda çalxalanır?

- √ 8- -10 °C
- 18- -20 °C
- 20- 30 °C
- 15- -18 °C
- 10- -15 °C

316. Südün dələmələnməsi üçün optimal temperaturu göstərin.

- 42-- 44 °C
- 44-- 48 °C
- 40-- 45 °C
- 45-- 52 °C
- √ 41- -42 °C

317. Hansı sırada yaz-yay dövründə yağlılığı 33--35% olan qaymağın çalxalanma temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 25-- 30 dərəcə C
- 15- -20 dərəcə C
- 12-- 18 dərəcə C
- 16- -22 dərəcə C
- √ 8-- 10 dərəcə C

318. Hansı sırada pendirin istehsalının texnoloji sxeminin ardıcılıığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

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

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

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

- √ 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

321. Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammalı göstərin.

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

322. Hansı pendir qursağ mayalı pendir adlanır?

- südün qursağ kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- 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

323. Göstərilən cavab variantlarının hansında kərə yağının istehsal olunma üsullarının adları qədy edilmişdir?

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

324. Hansı variantda kərə yağının istehsal olunma üsulunun sayı verilmişdir?

- √ 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

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

- 6.0
- 7.0
- √ 3.0
- 4.0
- 5.0

326. Aşağıdakı variantların hansında kərə yağının istehsalı üçün əsas xammal göstərilmişdir?

- tərkibində ən azı 31% və ən çoxu 50% zülal olan pendir
- 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 pasteurizə olunmuş süd

327. Pendirçilikdə südü pasteurizə etmək üçün hansı aparatdan istifadə olunur?

- lövhəli sterilizator
- lövhəli separator
- √ lövhəli pasteurizator
- lövhəli termostat
- lövhəli soyuducu

328. Qursağ fermenti südün tərkibində olan hansı maddəni dələmələndirir?

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

329. Pendirin duzlanma üsullarını göstərin.

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

330. Hansı sırada kərə yağının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

331. Kərə yağı neçə üsulla istehsal edilir?

- √ 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

- 3.0

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

- 3,5- -4,8%
- 5,0-- 5,8%
- √ 3- -3,5%
- 2,0-- 2,5%
- 4,0- -4,5%

333. Cəmdəkələrin doqranması (şaqqalanması) neçə cür ola bilər?

- 6,0
- 5.0
- 3.0
- 4.0
- √ 2.0

334. Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan əsas xammalları göstərin.

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

335. Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan yardımçı xammalları göstərin

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

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

- √ 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 yağlıdır və daha yaxşı həzm olunur
- çünki qaramal qiyməsi daha tez bişir və tərkibində olan zülallar daha tez parçalanır
- çünki qaramal qiyməsi daha yaxşı zülal, yağ tutumuna və yaxşı su saxlama qabiliyyətinə malikdir

337. Kolbasa qiyməsinin qablaşdırılmasından asılı olaraq kolbasalar hansı növlərə bölünür?

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

338. 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

339. Kolbasa istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- √ 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

340. İstifadə olunan xammala görə kolbasa məmulatı hansı növlərə bölünür?

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

341. Kolbasa ətinin duzlanması neçə üsulla həyata keçirilir?

- 6.0
- 7.0
- √ 2.0
- 4.0
- 5.0

342. Kolbasanın rənginin intensivliyini və sabitliyini saxlayan maddələri göstərin

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

343. Kolbasa yağının oksidləşməsinin qarşısını almaq üçün istifadə edilən maddələri göstərin

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

344. Kolbasa məmulatının ümumi texnoloji prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- √ 8.0
- 4.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0

345. Kolbasa məmulatının dadını yaxşılaşdıran maddələri göstərin

- √ 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
- qlütamin turşusu, askorbin turşusu, laktatlar, tartratlar, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və laktatlar

346. 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 məşinlərdən keçirilməsi və qiymənin hazırlanması → ətin və qiymənin duzlanması, yetişməsi üçün hazırlanması və qiymənin hazırlanması → qiymənin örtücü pərdələrə və qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi

- xammalın emala hazırlanması → cəmdəklərin doğranılması → ətin sortlaşdırılması → ətin tikəcik şəklində doğranması → ətin ət maşınından keçirilməsi → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
- xammalın qəbulu → ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → qiymənin hazırlanması → qiymənin yetişməsi → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → qiymənin örtücü pərdələrə doldurulması
- 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 → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → cəmdəklərin doğranması → qiymənin hazırlanması → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi

347. Yumurta ağıının indeksini göstərin.

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

348. Nə üçün yumurta yüksək qidalılıq dəyərində malik qida məhsuludur?

- ✓ 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
- çünki tərkibində daha tez həzm olunan doymuş və doymamış yağ turşuları vardır

349. Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- ✓ 3.0

350. Yumurtanın qabığı hansı kimyəvi elementin duzlarından ibarətdir?

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

351. Yumurtanın təzəliyi yumurtanın hansı göstəricisi ilə müəyyən edilir?

- yumurta ağıının indeksi ilə
- yumurta melanjının təmizliyi ilə
- yumurtanın yaxşı həzm olunmasına görə
- yumurta sarısının böyüklüyü ilə
- ✓ yumurta sarısının indeksi ilə

352. Kosmetika istehsalında ən geniş istifadə olunan xam material hansıdır?

- ✓ Hidrogenləşdirilmiş kaşalot saloması
- mürəkkəb efirlər
- aldehitlər
- laktonlar
- laskonlar

353. Sintetik ətilər nəyin emal məhsullarıdır?

- √ Neftin,daş kömürün
- Qatranın,ladanın
- Qalbanın,mirranın
- Stiraksın, mirranın
- Ladanın,qalbanın

354. Kosmetika mallarının istehsalında istifadə olunan kimyəvi mallar hansılardır?

- Benzil solisat,benzin asitat
- linalol,benzin spirti
- √ Piylər,yağlar,neft məhsulları,doymuş turşular
- Muskat keton,indol,kumarin
- Vanilin,obepin,stiral

355. Ətriyyat mallarının istehsalında heyvanat mənşəli xammal hansılardır?

- At piyi
- Inək piyi
- √ Donuzun iç piyi
- Keçinin piyi
- Qoyun piyi

356. İsti aylarda buzun miqdarı balığın kütləsinə nisbətən neçə faiz götürülür?

- 80 %
- 60 %
- 75 %
- 50 %
- √ 100 %

357. Təbii soyuq havada dondurma metodunun üstün cəhətini göstərin.

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

358. Şirin suda yaşayan balıqlar üçün krioskopik temperaturu göstərin.

- -1-dən -8 °C-yə qədər olan
- -0,9-dən -2,0 °C-yə qədər olan
- √ -0,5-dən 0,97 °C-yə qədər olan
- +1,5-dən -6,0 °C-yə qədər olan
- +0,8-dən 1,5 °C-yə qədər olan

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

- 4.0
- 10.0
- 11.0
- 8.0
- √ 6.0

360. 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 -80C- dən +10C- yə qədər olsun
- 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 -100C- dən +8C- yə qədər olsun

361. Balıqlar hazırda neçə üsulla dondurulur?

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

362. Hansı sırada balıqların dondurulma üsullarının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- √ 5.0
- 6.0

363. Zərgərlik işləri üçün hansı əyarlı platin tətbiq olunur?

- 770.
- √ 950.
- 980.
- 895
- 820.

364. Trikotaj hansı hörmələrə bölünür?

- eninə və şaquli
- eninə və sökülən
- √ eninə və uzununa
- üfüqi və şaquli
- üfüqi və uzununa

365. Trikotaj istehsalında hansı ipliklərdən istifadə olunmur?

- yun
- viskoz
- İpək
- pambıq
- √ kətan

366. Sökülməyən trikotaj növünə hansılar aiddir?

- üfüqi
- sıxlaşdırılmış
- eninə
- √ uzununa
- şaquli

367. Sökülən trikotaj növünə hansılar aiddir?

- şaquli
- üfüqi
- sıxlaşdırılmış
- √ eninə
- uzununa

368. Sökülmə dərəcəsinə görə trikotaj malları neçə qrupa bölünür?

- 5
- √ 3
- 4
- 1
- 2

369. Trikotaj palotnosunun qalınlığı nədən asılıdır?

- uzunluğundan
- rəngindən
- buruqluğundan
- formasından
- √ ipliğin nömrəsindən

370. Örtüklü trikotaj zahiri görünüşünə görə neçə qrupa bölünür?

- √ saya, naxışlı
- saya
- tiftikli
- saya boyanmış
- naxışlı

371. Eninə hörülən trikotajın hansı növündə üz və astar səth biri-birindən aydın seçilir?

- örtüklü
- √ birüzlü
- ikiqat
- triko
- iriastarlı

372. Açıq ildə hesabına trikotajın elastikliyi necə dəyişir?

- sıxılır
- sabitdir
- √ artır
- azalır
- dəyişmir

373. Üfüqi istiqamətdə hörülmüş ildə nə əmələ gətirir?

- toxunmamış sıra
- √ ildə cərgəsi
- ildə sütunu
- palotno sırası
- parça

374. Trikotajın hörməsinin əsas elementi nədir?

- sap
- √ ildə
- iplik
- xammal
- lif

375. Tikili malların forması nəyə əsasən təyin olunur?

- konstruksiya
- tipə
- etalona
- √ silueta

- növə

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

- lastik
- ✓ uzununa
- eninə
- triko
- hörmə

377. Geyimin müstəvi üzərində yerləşmiş kölgəsi-konturu necə adlanır?

- ✓ siluet
- etalon
- növ
- konstruksiyası
- tip

378. Yeni model nümunələrinin yaranması prosesi necə adlanır?

- ✓ modelləşdirmə
- situetləşdirmə
- konfeksiyalaşdırma
- quraşdırma
- layihələndirmə

379. Paltar istehsalında əsas birləşdirici vasitə kimi nə tətbiq olunur?

- bəzəklər
- muncuqlar
- ✓ saplar
- yapışqan
- furnituralar

380. Düymələr, knopkalar, toqqalar geyim istehsalında necə adlanır?

- ✓ furnituralar
- əlavə materiallar
- yapışqanlar
- birləşdiricilər
- bəzəklər

381. Paltar istehsalında birləşdirici material kimi nədə istifadə olunur?

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

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

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

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

- √ təyintinə
- istehsalına
- xammalına
- formasına
- bəzəyinə

384. Tikili malların istehsalında istifadə olunan əsas materiallara hansılar aiddir?

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

385. Bədən ölçülərinin əsas parametrləri hansılardır?

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

386. Tikili malların fabriklərində məhdud miqdarda istehsalı necə adlanır?

- kütləvi
- fərdi
- sistemli
- ardıcıl
- √ seriyalarla

387. İstehlakçıların sifarişləri əsasında fərdi atelyelərdə aparılan istehsal necə adlanır?

- √ fərdi
- növbəli
- ardıcıl
- kütləvi
- sistemli

388. Trikotaj məmulatları hazırlanma üsuluna görə neçə qrupa bölünür?

- √ 3
- 4
- 9
- 7
- 6

389. Tikiş-trikotaj istehsalı prosesinə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

- biçmə
- tikiş
- modelləşdirmə
- √ boyama
- biçimə hazırlıq

390. Trikotaj polotnosunda hazırlanan trikotaj malları necə adlanır?

- √ biçili
- pres
- tiftikli
- hazır

- yarım hazır

391. İstehsalı yalnız bir trikotaj maşınında sona çatan trikotaj malları necə adlanır?

- √ hazır
- biçilən
- tiftikli
- presləmə
- yarımhazır

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

- gözəmə
- naxışlama
- tiftikləmə
- √ ağartma
- boyama

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

- tiftikləmə
- naxışlanma
- √ gözəmə
- boyama
- ağartma

394. Parçaların mexaniki xassələrinin formalaşdırılmasında hansı amillər vacib rol oynayır?

- Karbonizasiya əməliyyatı
- Ağardılma
- Akkreditləşdirmə
- Boyadılma
- √ Toxunma

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

- Parçanın islanmasına
- Parçanın piçilməsinə
- Toxunmanın növü
- √ parçanın mexaniki davamlılığına
- Parçanın rənginə

396. Parçaların sıxlığına təsir edən amillər hansılardır?

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

397. İstehsal 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

398. Kütləvi üsulla istehsal edilən tikili məmulatların keyfiyyəti necə yoxlanılır?

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

399. Parçaların nisbi sıxlığı hansı faiz arasında fərqlənə bilər?

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

400. Hansı toxunma parçalar daha davamlı olur?

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

401. Atlas toxunması necə əmələ gəlir?

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

402. Polotno toxunması necə əmələ gəlir?

- √ Əriş və arğac saplarının növbə ilə bir-birinin örtməsi prosesindən
- bir arğac sapı əyilərək 4 və çox əriş sapının üzərinə örtməsi prosesindən
- bir arğac sapı 2 və ya 3 əriş sapı ilə bir -birini örtməsi prosesindən
- arğac saplarının növbə ilə bir-birinin örtməsi prosesindən
- Əriş saplarının növbə ilə örtməsi prosesindən

403. Parça istehsalında baş toxunmalara hansı toxunmalar aiddir?

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

404. Materialın pis bişirilməsi nəticəsində hansı nöqsan yaranır?

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

405. Parçaların gigiyenik xassələrinin formalaşdırılmasında hansı amillərin rolu üstünlük təşkil edir?

- √ lif tərkibi
- Bərkidilməsi
- Yandırılma
- Merserizasiya əməliyyatı

- Yandırma və ya ütüləmə

406. Bu saplardan hansı sulfat turşusunda həll olunur?

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

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

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

408. Kişilər üçün rezin ayaqqabılar neçə növdə istehsal edilir?

- ✓ 5
- 9
- 8
- 7
- 6

409. Ştamlama üsulu ilə hansı növ rezin ayaqqabılar istehsal olunur?

- ✓ Qaloşlar
- Tuflilər
- Çəkmələr
- Botinkalar
- Botiklər

410. Üz materialının növünə görə gön ayaqqabıları neçə qrupa bölünür?

- 9
- 10
- ✓ 5
- 6
- 8

411. Tikilməsi xarakterinə görə gön ayaqqabıları neçə qrupa bölünür?

- 3
- 5
- 6
- 4
- ✓ 2

412. Gön ayaqqabıları dabanının hündürlüyünə görə neçə qrupa bölünür?

- 8
- 9
- ✓ 5
- 4
- 6

413. Standart üzrə ayaqqabıların alt detalına işlədilən gönlər neçə qrupa bölünür?

- √ 6
- 9
- 8
- 7
- 5

414. Ayaqqabının alt detallarına işlədilən gönlər hansı növ dəri xammalından hazırlanır?

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

415. Ən az qabalığa malik olan ayaqqabı gönü hansı hesab olunur?

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

416. Dulus məmulatının istehsalında ən çox hansı xammal işlədilir?

- çətinəriyənl gil;
- √ tezəriyənl gil;
- kvars qumu;
- potaş.
- kaolin;

417. Mayolika məmulatı ilk dəfə harda istehsal edilmişdir?

- √ Mayorka;
- Kiyev;
- Tula.
- Meysen;
- Moskva;

418. Hansı amillər çini məmulatının əsasən estetik dəyərini təyin edir?

- istehsal prosesi;
- məmulatın ölçüsü;
- xammal və forma
- √ forma və naxışlanma.
- gil və kaolin;

419. Bütün keramika məmulatının istehsalının neçə %-ni çini məmulatı təşkil edir?

- √ 60%;
- 70%.
- 30%;
- 40%;
- 50%;

420. Çini məmulatların nöqsanları neçə qrupa bölünür?

- √ 2
- 6
- 7
- 4

- 1;

421. Azərbaycanca ilk keramika istehsal edən zavod harada və nə vaxt istismara verilmişdir?

- 1940-cı il Ağdam;
- 1955-ci il Mingəçevir.
- √ 1949-cı il Bakı;
- 1946-cı il Şuşa;
- 1919-cu il Bərdə

422. Azərbaycanda çini qablar zavodunun əsası nə vaxt və harada qoyulmuşdur?

- 1950-ci il Bakı;
- 1960-cı il Sumqayıt;
- 1919-cu il Bərdə
- √ 1969-cu il Gəncə.
- 1965-ci il Yevlax;

423. Keramikada ən çox tətbiq edilən və ucuz başa gələn naxış növü hansıdır?

- yarımörtük, bığcıq, köbə;
- lent, örtük, şəbəkə;
- möhür, relyef;
- √ basma;
- rəssamlıq.

424. Şirəüstü boyaqlar necə olur?

- çətinəriyən;
- əriməyən
- orta əriyən;
- çox çətinəriyən.
- √ tezəriyən;

425. Keramika boyaqları neçə qrupa bölünür?

- √ 2;
- 6.
- 5;
- 4;
- 3;

426. Çini məmulatlarda üçüncü mufel yandırma hansı temperaturada aparılır?

- 470-500C;
- √ 600-850C;
- 870-900C.
- 520-580C;
- 400-450C;

427. Keramika məmulatlarının istehsalı hansı mərhələlərdən ibarətdir?

- √ kütlənin alınması, məmulatın formaya salınması, naxışlanması;
- kütlənin alınması, durulaşdırma, naxışlanma
- kütlənin əmələ gəlməsi, homogenləşdirmə, durulaşdırma;
- xammal, şəffaflaşdırma, soyutma;
- əsas xammal, köməkçi material, naxışlanma;

428. Adi çini məmulatların ağırlığı neçə %-dir?

- 50-53%;
- 60-68%
- 56-64%.
- √ 55-63%;
- 40-50%;

429. Çini boşqablar hansı üsulla istehsal edilir?

- tökmə;
- √ yarımquru presləmə;
- presləmə.
- plastik;
- presüfürmə;

430. Çini hansı quruluşa malikdir?

- tetroqonal
- amorf kristall;
- √ heterogen;
- şüşəyəoxşar kristall faza.
- heksoqonal

431. Sümük çinisinin əsas tərkib xammalı nədən ibarətdir?

- gil.
- çöl şpatı;
- potaş
- √ sümük unu;
- kvars qumu;

432. Yumşaq çininin hansı növləri geniş yayılmışdır?

- talk, kvars, sümük
- √ fritt, sümük, biskvit;
- korund, kaşı, talk;
- fritt, kvars, sirkon;
- talk, mayolika, dulus

433. Bərk çininin əsas tərkib komponentləri hansılardır?

- bağlayıcı, oksidləşdirici, durulaşdırıcı;
- √ gil və kaolin, kvars, çöl şpatı;
- mineral maddələr, plastifikatorlar, duzlar.
- betonit, tuf, aliminyum oksidi;
- turşular, qələvilər, duzlar;

434. Çini tərkibinə görə hansı növlərə bölünür?

- möhkəm
- kövrək;
- cod
- √ bərk və yumşaq;
- sərt

435. Keramika məmulatının istehsalında ən çox hansı xammaldan istifadə olunur?

- √ gil
- ağac
- dolomit
- potaş

- soda

436. Rusiyada ilk dəfə əsl bərk çini kim tərəfindən ixtira edilmişdir?

- A.S.Pavlov
- ✓ D.I.Vinoqradov;
- B.S.Şvesova;
- D.S.Belyankin;
- P.P.Budnikova.

437. Sıx saxsılı keramika məmulatına hansı daxildir?

- yarımqini;
- kaşı;
- ✓ çini;
- zərif daşı;
- mayolika.

438. Zərif keramikaya hansı məmulatlar daxildir?

- vanna, zərif daş, peç kaşısı
- dulus qablar, kərpic, kirəmit;
- vanna, əlüzyuyan, unitaz.
- ✓ çini, zərif daş, yarımqini kaşı, mayolika;
- peç kaşısı yaxud kafel döşəmə tavacıqları, mozaika tavacıqları;

439. Büllur məmulatların naxışları hansı qruplara bölünür?

- 1-10;
- 2-8;
- 5-12.
- 5-8;
- ✓ 4-10;

440. Adi şüşə məmulatların naxışları hansı qruplara bölünür?

- 1- 8.
- 5-7;
- ✓ 2-4;
- 1- 6;
- 1- 7;

441. Hansı naxışlar məmulatda soyuq halda yaradılan naxışlara aiddir?

- rəngli şüşə və almaz;
- mərmər və sadə aşındırma;
- ✓ Almaz naxışları və qarvirovka;
- sadə aşındırma və dolaşiq sap;
- irrizasiya və mərmər.

442. Tökmə üsulu ilə hansı şüşə məmulatları istehsal edilir?

- tara-şüşələri.
- ✓ bədii-dekorativ məmulatlar;
- yastı məmulatları;
- həcmli məmulatlar;
- təbəqə şüşələr;

443. Dartma üsulu ilə hansı şüşə məmulatları istehsal edilir?

- laboratoriya şüşələri.
- tara şüşələri;
- təbəqə şüşələri;
- məişət məmulatları;
- √ optiki şüşələr;

444. Həcmli məmulatlarının hazırlanmasında hansı istehsal üsulu tətbiq olunur?

- √ üfürmə;
- tökmə;
- mərkəzdənqaçma.
- dartma;
- presləmə;

445. Şüşə bişirmə prosesinin soyutma mərhələsində temperatur nə qədər olur?

- 1250-1400C-dərəcə
- 1300-1400C-dərəcə
- √ 1200-1300C-dərəcə
- 1100-1200C-dərəcə
- 1150-1200C-dərəcə

446. «Şüşə yaranma» mərhələsi hansı temperaturda başa çatır?

- √ 1200C; dərəcə
- 1100C;-dərəcə
- 1300C;dərəcə
- 1400C;dərəcə
- 1500C.dərəcə

447. «Silikatın yaranması» şüşənin bişirilməsi prosesində hansı mərhələni təşkil edir?

- II;
- IV;
- III;
- √ I;
- V.

448. Qızıl birləşmələri şüşəni hansı rəngə boyayır?

- yaşıl;
- bənövşəyi;
- √ qızılı yaqut;
- narıncı.
- sarı;

449. Mis oksidi şüşəni hansı rəngə boyayır?

- göy;
- bənövşəyi.
- sarı;
- yaşıl;
- √ qırmızı;

450. Xrom birləşmələri şüşəni hansı rəngə boyayır?

- mavi.
- narıncı;
- göy;
- qara;

✓ yaşıl;

451. Şüşəni bənövşəyi rəngə boyamaq üçün hansı molelyar boyaqdan istifadə olunur?

- kobalt birləşmələri;
 - nikel birləşmələri;
 - mis birləşmələri;
 - xrom birləşmələri.
- ✓ manqan oksidi;

452. Magnezium oksidini şüşənin tərkibinə daxil etmək üçün hansı xammal istifadə olunur?

- ✓ dolomit;
- soda;
 - kvars qumu;
 - potaş;
 - peqmativ.

453. Potaş vasitəsilə şüşənin tərkibinə hansı oksid daxil edilir?

- Al_2O_3 ;
 - Fe_2O_3 ;
- ✓ K_2O .
- PbO ;
 - B_2O_3 ;

454. Soda şüşənin tərkibinə hansı metal oksidini daxil etmək üçün istifadə olunur?

- MgO ;
 - K_2O .
- ✓ Na_2O ;
- CaO ;
 - SiO_2 ;

455. Hansı xammal şüşənin tərkibinə Al_2O_3 daxil etmək üçün tətbiq edilir?

- soda;
 - kvars qumu;
- ✓ çöl şpatı;
- natrium-sulfat.
 - dolomit;

456. Optiki şüşələrinin tərkibində xrom oksidinin miqdarı maksimum nə qədər olmalıdır (%-lə)?

- 0,018;
 - 0,007;
 - 0,035.
- ✓ 0,001;
- 0,025;

457. Dəmir oksidi şüşədə hansı rəng çalarını yaradır?

- narıncı.
 - yaşıl;
 - mavi;
- ✓ qırmızı;
- sarı-yaşıl;

458. Sortlu məişət qablarının istehsalı üçün istifadə olunan kvars qumunun tərkibində dəmir oksidinin miqdarı nə qədər (%-lə) olmalıdır?

- 0,018;
- 0,04.
- 0,03;
- 0,016;
- ✓ 0,025;

459. Hansı xammallar şüşə istehsalında tətbiq edilən köməkçi xammallar qrupuna daxildir?

- ✓ kobalt birləşmələri və selitra;
- vulkan külü və şüşə qırıntısı.
- dolomit və peqmativ;
- kvars qumu və aliminium-sulfat;
- çöl şpatı və təbaşir;

460. Hansı xammal şüşə istehsalında tətbiq edilən əsas xammallara aid deyil?

- dolomit;
- ✓ arsen.
- şüşə qırıntısı;
- təbaşir;
- kvars qumu;

461. Hansı xammallar şüşə istehsalında tətbiq edilən əsas xammallar qrupuna daxildir?

- dolomit, çöl şpatı, selitra;
- kvars qumu, dolomit, selitra;
- peqmatit, selitra, ammonium duzları.
- ✓ kvars qumu, çöl şpatı, dolomit;
- kvars qumu, çöl şpatı, ammonium duzları;

462. Ən yüksək istilikkeçirməyə malik olan şüşə növü hansıdır?

- ✓ şəffaf kvars şüşələri;
- alümoslikat şüşələri.
- bor-silikat şüşələri;
- kalium-silikat şüşələri;
- natriumlu şüşələr;

463. Azərbaycanda ilk şüşə zavodu nə vaxt tikilmişdir?

- 1918-ci ildə;
- 1930-cu ildə.
- 1928-ci ildə;
- ✓ 1922-ci ildə;
- 1864-cü ildə;

464. Hansı metal oksidi şüşənin kimyəvi davamlığını əhəmiyyətli dərəcədə yüksəldir?

- Li_2O ;
- Fe_2O_3 .
- K_2O ;
- ✓ SiO_2 ;
- Na_2O ;

465. Maye halda olan şüşəni xarakterizə edən xassələr hansılardır?

- özlülük və kövrəklik.
- ✓ özlülük və səthi gərilmə;
- özlülük və bərklik;
- səthi gərilmə və sıxlıq;

- upruqluq və kövrəklik;

466. Şüşənin upruqluq modulunu hansı oksidlər qrupu aşağı salır?

- başqa metal oksidləri.
- ✓ qələvi-metal oksidləri;
- turşu oksidləri;
- torpaq-qələvi oksidləri;
- dördvalentli oksidləri;

467. Çini istehsalında istifadə olunan materiallar neçə qurpa bölünür?

- 3
- ✓ 5
- 1
- 4
- 2

468. Şüşə məmulatlarında rast gəlinən bütün nöqsanları neçə qrupa bölmək olar?

- 4
- 5
- 6
- ✓ 2
- 3

469. Yarım turş odadavamlı materialların tərkibində giltorpağın(Al_2O_3) miqdarı neçə % təşkil edir?

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

470. Şüşənin bişirilmə prosesinin II mərhələsi necə adlanır?

- durultma
- hemoqenizasiya
- ✓ şüşəyarınma
- soyutma
- şəffaflandırma

471. Şüşənin bişirilmə prosesi neçə mərhələyə bölünür?

- ✓ 5
- 7
- 3
- 6
- 4

472. Küvəcvəri sobaların yuxarı kamerası hansı hissələrdən ibarətdir?

- ✓ küvəc və odluq
- regeneratör və odluq
- regeneratör və klapan
- klapan və qazyolu
- regeneratör və qazyolu

473. Küvəcvəri sobalar neçə hissədən ibarətdir?

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

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

- 1320°-1400°C
- 1620°-1700°C
- 1000°-1150°C
- 1120°-1300°C
- ✓ 1420°-1500°C

475. Briketləşdirilmə nədir?

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

476. Şixtanın təbəqələrə ayrılmaması üçün xam material hissəcikləri necə olmalıdır?

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

477. Şixta nə zaman tərtib olunur?

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

478. Materialları ələmək üçün hansı növ ələklərdən istifadə olunur?

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

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

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

480. Kvars qumu hazırlıq mərhələsində hansı əməliyyatdan keçirilir?

- ✓ zənginləşdirmə
- xırdalama
- üyüdülmə
- qarışdırma

- ələmə

481. Yanmayan qablar hansı metaldan istehsal edilir?

- sink.
- dəmir
- polad.
- çuqun.
- ✓ alüminium.

482. Ən yüksək ərimə temperaturuna hansı metal malikdir?

- sink.
- dəmir
- titan.
- xrom.
- ✓ volfram.

483. Platinitin tərkibində nikel neçə faizdir?

- 52.
- ✓ 48.
- 42.
- 35.
- 30.

484. Hansı metal çəhrayımtıl-qırmızı rəngə malikdir?

- alüminium.
- sink.
- polad.
- ✓ mis.
- dəmir

485. Bıçağın tiyəsi hansı markalı paslanmayan poladdan hazırlanır?

- U7A.
- U10.
- AD24
- AD10.
- ✓ 40x13.

486. İlk dəfə alüminium nə vaxt alınıb?

- 1830.
- 1856
- 1799.
- 1810.
- ✓ 1825.

487. Boz çuqun hansı temperaturda əriyir?

- 900-950°C.
- 1335-1500°C.
- 1270-1300°C.
- ✓ 1150-1250°C.
- 1000-1050°C.

488. Çuqunun tərkibində neçə faiz karbon var?

- 1,24%-dən.
- 3,14%-dən çox.
- 2,41%-dən çox.
- ✓ 2,14%-dən çox.
- 1,50%-dən.

489. Xalis dəmir hansı temperaturda əriyir?

- ✓ 1539°C.
- 1600°C
- 1150°C.
- 1230°C.
- 1363°C.

490. Qara metallara hansılar aiddirlər?

- polad, gümüş;
- çuqun, melxior.
- ✓ çuqun, polad;
- aliminium, sink;
- mis, qızıl;

491. Daşıyıcı divarlarda hansı materialdan istifadə olunur?

- ✓ daş;
- adi kərpic;
- klinker kərpic;
- odadavamlı kərpic.
- gil kərpic;

492. Bunlardan hansı oduncağın kimyəvi tərkibinə daxil deyildir?

- Selluloza;
- Tannid.
- Liqnin;
- ✓ Kerotin;
- Hemisellioza;

493. Bütün metallar necə cisimdir?

- amorf
- ✓ kristal
- yumşaq
- bərk
- amorf-kristal

494. Metal-təsərrüfat mallarının hazırlanması üçün əsas material hansıdır?

- şüşə;
- ✓ metallar və onların ərintiləri.
- qiymətli metallar;
- mineral əlavələr;
- çini;

495. Metaldan olan yeməxana qabları ölçüsünə görə necə bölünür?

- ölçüyə görə bölünür;
- relyef kənarlı;
- ellipsvari;
- uzun;

√ iri, orta, xırda;

496. Televizorun əsas hissəsi hansıdır?

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

497. Kiçikformatlı pilyonkaların ölçüsü neçə mm-dir?

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

498. İşıqlanmanı ölçmə üsuluna görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 4
- 9
- 10
- √ 2
- 6

499. Kadran formatına görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 1
- 6
- 8
- 2
- √ 3

500. Obyektivin konstruksiyasına görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 6
- √ 2
- 3
- 4
- 5