Baxış

Test: 050642#01#Y15_Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatları və qida konsentratlarının texnologiyası

Test	050642#01#Y15_Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatları və qida konsentratlarının texnologiyası
Fənn	050642-Qida məhsulları mühəndisliyi
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	600
Keçid balı	312 (52 %)
Suallardan	600
Bölmələr	5
Bölmələri qarışdırmaq	☑
Köçürməyə qadağa	☑
Ancaq irəli	☐
Son variant	☑

Bölmə: 0101 (Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatları və qida konsentratları texnologiyasının nəzəri əsasları) 120 test

Ad	0101 (Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatları və qida konsentratları texnologiyasının nəzəri əsasları) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	☑
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Qida məhsulların üzərində mikrofloranın təsirini azaltmaq məqsədilə tətbiq olunan üsullar (Çəki: 1)

- kimyəvi
- texnoloji
- mexaniki

- (●) ultrabənövşəyi şüa
- ( ) fiziki

Sual: Qida məhsullarında saxlanma zamanı mikroorqanizmlərin xəstəlik törətmə qabiliyyətinin xassəsi (Çəki: 1)

- (●) vizulentlik
- ( ) pataloji
- ( ) aqresivlik
- ( ) kiflənmə
- ( ) çürümə

Sual: Mikroorqanizmlərin qida məhsullarının səthində zədələmə xüsusiyyətini müəyyən edən xassələr (Çəki: 1)

- ( ) saxlanma
- ( ) kiflənmə
- (●) patogenlik
- ( ) vizuletlik
- ( )simbioz

Sual: Bitki mənşəli məhsullarda müxtəlif proseslər yaradaraq ziyan vermə qabiliyyətinin xassəsi (Çəki: 1)

- (●) patogenlik
- ( ) aqresivlik
- ( ) kiflənmə
- ( ) çürümə
- ( ) vizulentlik

Sual: Karbohidratlardan qlükoza qızdırılarkən hansı maddə əmələ gəlir. (Çəki: 1)

- (●) dianhidrid izosaxarozan
- ( ) saxarozan
- ( ) sorbit
- ( ) qlükozan
- ( ) anhidrid

Sual: Dənli bitkilərin natura kütləsi .... xassəyə aiddir (Çəki: 1)

- ( ) texnoloji
- ( ) kimyəvi
- ( )fizioloji
- (●) fiziki
- ( ) mikrobioloji

Sual: Bitki hüceyrəsinin sitoplazması .... ibarətdir (Çəki: 1)

- ( ) nişasta, lipid, su
- ( ) probeid, lipid, protein
- ( ) su, enbrion, karbohidrat

- (●) su, zülal, karbohidrat
- ( ) ribonuklein turşusu

Sual: Bitki hüceyrəsində fasiləsiz olaraq hansı proses baş verir (Çəki: 1)
- ( ) mikrobioloji
- ( ))kimyəvi
- (●) biokimyəvi
- ( ) fiziki
- ( ) fizioloji

Sual: bitki hüceyrəsinin xarici qatı nədən ibarətdir (Çəki: 1)
- ( ) sitoplazma
- ( ) anhidrit – izosaxarin
- ( ) vitamin kompleksi
- ( ) ferment kompleksi
- (●) mannano – protein kompleksi

Sual: Rüseym dənli bitkilərdə .... % təşkil edir (Çəki: 1)
- ( ) 9-11%
- (●) 2-3%
- ( ) 1-2%
- ( ) 3-5%
- ( ) 5-7%

Sual: Dənli bitkilərdə aleyron qatının miqdarı nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)
- ( ) 9-11%
- ( ) 2-3%
- ( ) 1-2%
- ( ) 3-5%
- (●) 5-9%

Sual: Qida xammallarının sıxlığı hansı üsulla təyin edilir? (Çəki: 1)
- ( )) kimyəvi
- ( ) optiki
- (●)) fiziki
- ( ) biofiziki
- ( ) biokimyəvi

Sual: Qida xammallarını emal etdikdə protoplazma zülalının pıxtalaşma dərəcəsi (Çəki: 1)
- ( ) 35-40 °C
- ( ) 18-24 °C
- (●) 80-85°C
- ( ) 85-92°C

- 86-94°C

Sual: . Unda nişastanın şəkərləşməsi dövrü nə zaman baş verir? (Çəki: 1)
- bişirilmədə
- nəmli şəraitdə saxlanmasında
- xəmirin yoğurulmasında
- xəmirin qıcqırmasında
- xəmirin yetişməsində

Sual: Xammalların keyfiyyətinə təsir göstərən şərait (Çəki: 1)
- saxlanma
- çeşidi
- vegetasiya dövrü
- sortu
- növü

Sual: Yağlı məhsulların alınmasında hidrogenləşdirmə üsulu hansına aiddir? (Çəki: 1)
- qıcqırtma
- susuzlaşma
- kimyəvi
- istilik
- istilik-fiziki

Sual: Qida məhsullarının saxlanmasında mikrobioloji xarabolma nə ilə nəticələnir? (Çəki: 1)
- kimyəvi tərkibi dəyişməsilə
- fiziki tərkibin dəyişməsi ilə
- çürümə ilə
- qıcqırma ilə
- fermentləşmə ilə

Sual: . Bitki mənşəli məhsulların saxlanılmasında toxumaların qaralmasına təsir göstərir (Çəki: 1)
- SO2
- CO2
-) O2
- H2SO4
- HCl

Sual: Məhsulların saxlanılması zamanı mikroorqanizmlərin inkişafın ləngiməsinə .....təsir edir (Çəki: 1)
-) SO2
- CO2
- O2
- HCl

- H2SO3

Sual: Konserv sənayesində .... tip botulizm törədiciləri mövcuddur (Çəki: 1)
- A və B
- A və C
- C və E
- C və D
- A və E

Sual: Hüceyrə və toxumalarda maddələr informasiya mübadiləsinin dayandırılması nə ilə xarakterizə olunur (Çəki: 1)
- hüceyrələrin anabiozu ilə
- hüceyrənin abiozu ilə
- hüceyrənin ötürülücüyü ilə
- hüceyrənin tərkibi ilə
- hüceyrənin sıxlığı ilə

Sual: Qida sənayesində xammal və məhsullara kiflərin təsirinin azaldılması üçün .... istifadə olunur (Çəki: 1)
- səthi – aktiv maddələrdən
- bioloji – aktiv maddələrdən
- propion turşusundan
- etil spirtindən
- karbon qazından

Sual: . Qida məhsullarında nəm cürümə nəyin hesabına baş verir (Çəki: 1)
- Alternariya göbələyi
- Rhizopus nigri cans göbələyi
- Sacharomyus göbələyi
- Mucok göbələyi
- Fuzariem göbələyi

Sual: Xammal və qida məhsullarında quru cürüməni .... əmələ gətirir (Çəki: 1)
- Bacillus göbələyi
- Fuzarium göbələyi
- qram müsbət bakteriyalar
- qram mənfi bakteriyalar
- scleratinia göbələyi

Sual: Təzə yığılmış dənli bitkilərdə ən çox rast gəlinən bakteriyalar (Çəki: 1)
- psevdomonos
- fuzarium
- streptokok
- stafilokok

- bibolaris

Sual: Bakteriyalar ....% nəmlik həddində inkişaf edirlər (Çəki: 1)
- 38-42%
- 10-18%
- 18-20%
- 24-30%
-)32-38%

Sual: Kif göbələkləri .... % nəmlik həddində inkişaf edirlər (Çəki: 1)
- 8-15%
- 15-17%
- 17-24%
- 28-32%
- 3-5%

Sual: Mikrofloranın inkişafını dayandırmaq üçün mühitin tərkibində .... spirt olmalıdır. (Çəki: 1)
-) 8-12%
- 12-16%
- 16-19%
- 20-28%
- 3-8%

Sual: Xammal və qida məhsullarında aşağı temperaturda saxlanma zamanı mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinin ləngiməsinə əsaslan prinsip (Çəki: 1)
- Abioza
- Anabioza
- Bioza
- Xemobioza
- Fermentasiya

Sual: qida məhsullarının soyudulması zamanı vakum əmələgətirmək üçün istifadə edilən üsul (Çəki: 1)
- Faza çevrilməsi yolu ilə istiliyin ayrılması
- konvekti
- sublimasiya yolu ilə istiliyin ayrılması
- kaoliyasiya təsiri
- qurutmanın təsiri

Sual: Qida məhsullarının xarab olmasının qarşısını almaq üçün mikroorqanizmlərin əlavə edilməsi üsulu (Çəki: 1)
- fiziki
- bioloji
- kimyəvi

- biokimyəvi
- texnoloji

Sual: Qida məhsullarında temperaturun aşağı düşməsi nəticəsində baş verən proses (Çəki: 1)
- hüceyrələrarası mayenin donması
- pektifikasiya
- denaturasiya
- hüceyrarası mayenin kristallaşması
- hüceyrə daxilində mayenin donması

Sual: Qida məhsullarının soyutma prosesi hansına aidir (Çəki: 1)
- kimyəvi
-)bioloji
- istilik – fiziki
- fiziki
-)reoloji

Sual: Xammal və qida məhsullarının sterilizasiya prosesi ... prinsipinə əsaslanır (Çəki: 1)
- xemobioza
- bioza
- anabioza
-)qızdırılma
- abioza

Sual: Xammal və qida məhsullarının pasferizasiya prosesi ..... prinsipinə əsaslanır (Çəki: 1)
- abioza
-)qaynadılma
- xemobioza
- bioza
- anabioza

Sual: Meyvə və tərəvəzlərin xüsusi emaldan istifadə etmədən təzə halda saxlanılması .... üsuluna əsaslanır (Çəki: 1)
- bioza
- abioza
- anabioza
- xemobioza
- adibioza

Sual: Anaerob bakteriyaların təsiri ilə xammallarda baş verən proseslər (Çəki: 1)
- sirkə turşusunun əmələ gəlməsi
- propion turşusunun əmələ gəlməsi

- (●) amin turşularının dekarbonoksidləşməsi
- ( ) qarışqa turşusunun əmələ gəlməsi
- ( ) xlor turşusunun əmələ gəlməsi

Sual: Qida məhsullarında endotoksin əmələ gəlməsinə hansı mikroorqanizm daha çox təsir edir (Çəki: 1)

- ( ) streptokok
- ( ) maya göbələyi
- (●) salmonella
- ( ))stafilokok
- ( ) candida

Sual: . Qida məhsullarının dondurulmuş zaman temperatur həddi nə qədər təşkil edir (Çəki: 1)

- ( ) 38 °C
- ( ) 5 °C
- ( ) 18 °C
- (●) 12°C
- ( )) 35°C

Sual: Qida məhsullarını uzun müddətə saxlanılmasında antibiotiklərdən istifadə edərkən hansı üsulla istinad edirlər (Çəki: 1)

- ( ) mikrobioloji
- ( ) bioloji
- ( ) istilik
- ( ) fiziki
- (●) kimyəvi

Sual: Xammalların emalında anabioz prinsipinə əsaslandıqda hansı üsuldan istifadə edilir (Çəki: 1)

- ( ) istiliklə sterilizasiya
- ( ) pasterilizasiya
- (●) soyutma
- ( ))qaynatma
- ( ) qıcqırma

Sual: Abioza prinsipi hansı üsulla əsaslanır (Çəki: 1)

- (●) istiliklə sterilizasiya
- ( ))pasterilizasiya
- ( ) soyutma
- ( ) dondurma
- ( ) qurutma

Sual: Qida məhsullarını aşağı temperaturda konsevləşdirdikdə istifadə olunan emal üsulu (Çəki: 1)

- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki – kimyəvi
- mikrobioloji
- fiziki

Sual: . Qida məhsullarının konservləşdirilməsi zamanı mikrodalğalı enerjidən istifadə edərkən hansı üsulla əsaslanırlar (Çəki: 1)

- fiziki – kimyəvi
- kimyəvi
-)biokimyəvi
- fiziki
- istilik

Sual: Qida məhsullarının konservləşdirilməsində sirkə turşusunun əlavə edilməsi hansı üsulla həyata keçirilir (Çəki: 1)

- kimyəvi
- bioloji
- biokimyəvi
- fiziki
- istilik- fiziki

Sual: Qida məhsullarının konservləşdirilməsində yüksək konsentrasiyalı asmotik təsirli maddələrdən istifadə edilməsi hansı emal üsuluna aiddir (Çəki: 1)

- kimyəvi
- biokimyəvi
- fiziki – kimyəvi
-)istilik - fiziki
- fiziki

Sual: Qida məhsullarının emalında soyuducu mühit kimi hansı temperatur intervalından istifadə edilir (Çəki: 1)

- 5-10 °C
- 34-48°C
- 18-24°C
- 28-30°C
- 30-40°C

Sual: Qida məhsullarının dondurulmasının dərəcə intervalı ... (Çəki: 1)

- - 8°C
- -18°C
- -10°C
-)-9°C
- -24°C

Sual: Qida məhsullarında yağ turşusu qıcqırması baş verməsi üçün nədən istifadə edilir (Çəki: 1)

- fermentdən
- süd turşusundan
- kif göbələyindən
- etil spirtindən
- clostridium bakteriyasından

Sual: Streptococuslactis tipli bakteriyaların təsiri ilə qida məhsullarında baş verən qıcqırma prosesi (Çəki: 1)

- süd turşusu
- yağ turşusu
- kəhraba turşusu
- propion turşusu
- etil spirti

Sual: Qida məhsullarının konservləşdirilməsi üçün antibiotiklərin alınmasında istifadə olunan üsul (Çəki: 1)

- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- miktobioloji
- fiziki – kimyəvi

Sual: Bioza prinsipinə əsaslanan üsul hansıdır (Çəki: 1)

- sterilizasiya
- turşutma
- dasterizasiya
- marinat məhlulunda saxlama
- qıcqırma

Sual: Çörək bişirmədə istifadə olunan dondurulmuş mayaların olunun açılma temperaturu (Çəki: 1)

- 4-6°C
- 6-10°C
- 12-17°C
- 16-20°C
- 10-12°C

Sual: qida məhsullarının antiseptiklə konservləşdirilməsi zamanı hansı üsuldan istifadə edilir (Çəki: 1)

- kimyəvi
-)biokimyəvi
- istilik – fiziki
- fiziki- kimyəvi
- fiziki

Sual: Məhsulların antibiotiklə konservləşdirilməsində istifadə olunan emal üsulu (Çəki: 1)
- istilik – fiziki
- fiziki – kimyəvi
- kimyəvi
- biokimyəvi
- biofiziki

Sual: Qida məhsullarının spirtlə emalı hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir (Çəki: 1)
- mikrobioloji
- fiziki
- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi
- biokimyəvi

Sual: qida xammalında qızartma prosesi davam etdikdə baş verən proses (Çəki: 1)
- buxarlanma
-)deformasiya
-) quruma
- parçalanma
- qıcqırma

Sual: un istehsalında sortlaşdırma zamanı aparılan proses (Çəki: 1)
- qurutma
- nəmləndirmə
- püskürdülmə
- havalandırma
- soyutma

Sual: Konservləşdirmə zamanı dəfndə olan dəyişqənlik hansıdır (Çəki: 1)
- küllülük dərəcəsi artır
-)quruma
- qabıq elastikləşir
- sortlaşır
- vitamini artır

Sual: Qida sənayesində nişastanın alınmasının istehsal sahəsi (Çəki: 1)
- kimyəvi
- fiziki- kimyəvi
- mexaniki
- istilik-fiziki
- biokimyəvi

Sual: Qida məhsullarının qızardılmasının optimal temperaturu ... °C (Çəki: 1)
- 25-75 °C
- 130-140 °C
- 85-100°C
- 45-60 °C
- 20-25°C

Sual: Bitki toxumasında yüksək temperaturda emal olunarkən baş verən ardıcıl proses? (Çəki: 1)
- destruksiya, buxarlama, deformasiya, parçalanma
- qurutma, şişmə, buxarlanma, deformasiya, destruksiya, strukturun kimyəvi dağılması
- buxarlanma, şişmə, qurutma, destruksiya
- qurutma, destruksiya, parçalanma deformasiya
- Şişmə, qurutma, deformasiya destruksiya

Sual: Şəkər emalını hansı istehsalata aid etmək olar (Çəki: 1)
- mexaniki
- kimyəvi
- fiziki- kimyəvi
- biokimyəvi
- biofiziki

Sual: Çörəkbişirmə sənayesində qıcqırma prosesində oksidləşdirici fermentlərdə nə baş verir (Çəki: 1)
- parçalanır
- hidroliz olunur
- aktivliyi azalır
- aktivliyi artır
- fəaliyyəti dayanır

Sual: .Laqfaza dövründə mayalarda .... mənimsənilir (Çəki: 1)
- fosfor, azotlu birləşmədən
-)fosfor, karbohidrat
- karbohidrat, azotlu birləşmələr
- izomeraza fermenti
- karbohidrat, fosfor

Sual: Nişastanın şəkərləşmə prosesində təsir edən maddə (Çəki: 1)
- proteolitik
- amiolitik fermentlər
- kafinad şəkər
- protlinaza
- karbohidratlar

Sual: Karbohidratın spirtə və karbon qarına çevrilməsi hansı fazada baş verir (Çəki: 1)
- (•) stasionar
- ( ) faqfaza
- ( ) loqarifmik
- ( ) sönmə
- ( ) destruksiya

Sual: Hidrolitik və sintetik proseslər mayalarda hansı fazada baş verər (Çəki: 1)
- (•) laqfaza
- ( ) sonmə
- ( ) stasionar
- ( ) fermentasiya
- ( ) deformasiya

Sual: Mayalara şəkərin qatılığının yüksəlməsi neçə təsir edir (Çəki: 1)
- ( ) hüceyrəni parçalayır
- ( ) hidroliz davam edir
- (•) qıcqırma zəiflədir
- ( ) qıcqırmanı sürətləndirir
- ( ) karbon qazı parçalanır

Sual: Çörəkbişirmədə dəmirin yoğrulmasında mayalarla qıcqırma prosesində nə sintez olunur (Çəki: 1)
- (•) ali spirtlər
- ( ) hidrogen
- ( ) karbon qaz
- ( ) proteinaza
- ( ) reduktaza

Sual: Mürəkkəb etirlərin parçalanması hansı fermentin hesabına baş verir (Çəki: 1)
- ( ) transteraza
- ( ) katalaza
- (•) hidrolaza
- ( ) proteinaza
- ( ) reduktaza

Sual: Mannano – protein kompleksi hücüyrələrin .... yerləşir (Çəki: 1)
- ( ) vakuolda
- ( ) rüşeymdə
- (•) xarici qatında
- ( ) daxili qatında
- ( ) endospermdə

Sual: Nəmliyi yüksək olan məhsullar hansı üsulla qurudulur (Çəki: 1)
- ( ) püskürdülmə

- kanvektiv
- radiasiyalı
- vakuum
- kontakt

Sual: Çörəkbişirmədə istifadə edilən amilolitik permentlərin yüksək aktivlik dərəcəsi (Çəki: 1)
- 68 °C
- 72°C
- 58°C
- 62°C
- 54°C

Sual: Mikroorqanizmdən alınmış alta amilaza öz aktivliyi .... temperaturda itirir (Çəki: 1)
- 48°C
- 18°C
- 36°C
- 28°C
- 68°C

Sual: Fosfor turşusunun ayrılması ilə sintez reaksiyasını kataliz edən ferment (Çəki: 1)
- liqaza
- izomeraza
- transteraza
- hidrolaza
- liaza

Sual: Bitki mənşəli fermentlərdə optimal temperatur .... °C (Çəki: 1)
- 50-60°C
- 60-70°C
- 70-80°C
- 20-30°C
- 35-42°C

Sual: Qida sənayesində unlu qənnadı məmulatları hansı istehsala aiddir (Çəki: 1)
- qıcqırma
- fiziki
- mexaniki
- fiziki-kimyəvi
- biokimyəvi

Sual: Mayelərin təmizlənməsi və şəffaflaşdırılmasında tətbiq olunan proses (Çəki: 1)
- durultma
- fermentasiya

- absorbsiya
- adsorbsiya
- presləmə

Sual: Bərk hissəcikləri öz xüsusi çəkisinin təsiri ilə çökməsi prosesi ... adlanır (Çəki: 1)
- durultma
- ekstraksiya
- destruksiya
- presləmə
- absorbsiya

Sual: Şəkər istehsalında şəkərin çuğundurdan alınması proesi .... adlanır (Çəki: 1)
- filtrasiya
- ekstraksiya
- destruksiya
- saturasiya
- presləmə

Sual: Qida suspenziyasının təmizlənməsinin fiziki üsuluna aiddir (Çəki: 1)
- sterilizasiya, çökdürmə, filtrasiya
- sıxma, çökdürmə, filtrasiya, ayırma
- çökdürmə, filtrasiya , mərkəzdən qaçma qüvvəsinin təsiri ilə ayırma
- filtrasiya, çökdürmə, sterilizasiya, ayırma
- filtrasiya, durultma, cıyma

Sual: Diffuziya prosesini hansı istehsal sahəsinə aid etmək olar (Çəki: 1)
- mexaniki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- texnoloji
- fiziki-kimyəvi

Sual: Qida məhsullarının emalında şəkərdən istifadə edərkən hansı konservləşdirmə üsuluna istinad edilir (Çəki: 1)
-)diffuziya
-)biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- fiziki-kimyəvi

Sual: məhsullarda temperatur keçmə əmsalı hansı xassəni göstərir (Çəki: 1)
- inersiya
- inversiya
- sublimasiya

- destruksiya
- fiziki

Sual: Maddələrin məhsulun bütün kütləsi ilə doldurulması .... adlanır (Çəki: 1)
- sorbsiya
- absorbsiya
- desorbsiya
-)adsorbsiya
- destruksiya

Sual: Qida kütləsinə təzyiq yüksəldikdə baş verən proses (Çəki: 1)
- sıxlaşma
- gərilmə
- əyilmə
- sınma
- ərimə

Sual: Maddənin müxtəlif vəziyyətini müəyyən edən göstərici ... adlanır (Çəki: 1)
- relaksasiya
- özlülük
- yapışqanlıq
- gərilmə
- gərginlik

Sual: Qida məhsullarının yüksək temperaturda konservləşdirməsi ... emal üsuluna aiddir (Çəki: 1)
- fiziki
-)texnoloji
- kimyəvi
-)bioloji
- biokimyəvi

Sual: Qida məhsullarının sterilizasiyası ilə emalı hansı prinsipə əsaslanır (Çəki: 1)
- bioza
-)abioza
- anabioza
- destruksiya
- çenobioza

Sual: Qida məhsullarının təbii xassələrinin yaxşı saxlanılması üçün məsləhət görülən emal üsulu (Çəki: 1)
- marinadlanma
- aseptik konservləşdirmə
- qurutma
- soyutma

- pörtmə

Sual: bitki xammallarında ionlaşdırıcı şüaların tətbiqi nə üçündür (Çəki: 1)
- kiflənmənin qarşısını almaq üçün
- cücərmənin qarşısını almaq üçün
- köhnəlmənin qarşısını almaq üçün
- uzun müddətə saxlamaq üçün
- nəqledilməyə davamlılığı üçün

Sual: Qida məhsullarının ionlaşdırıcı radiasiya ilə emalı .. adlanır (Çəki: 1)
- qızğın pasterizasiya
- soyuq pasterizasiya
- tindalizasiya
-)sterilizasiya
- aseptik konservləşdirmə

Sual: Qida məhsullarının dehidratlaşması .... konservləşdirmə üsuluna aiddir (Çəki: 1)
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- biofiziki
- fiziki – kimyəvi

Sual: Qida məhsullarının radiasiya ilə sterilizasiyası hansı dozada həyata keçirilir (Çəki: 1)
- 10 °rad
- 15°rad
- 60 °rad
- 45 °rad
- 5 °rad

Sual: İşçi fazanı bir- birindən ayıran sərhəddini müəyyən edən sahə .... adlanır (Çəki: 1)
- sublimasiya
- absorbsiya
- membran
- nano
- adsorbsiya

Sual: Məsaməli membranlara hissəciklərin təzyiq tətbiq edərək ayrılması (Çəki: 1)
- asmos
- ketrafiltrasiya
-)əks osmos
- adsorbsiya
- qazların ayrılması

Sual: Təzyiqlər altında baş verən və membranların keçiriciliyin seçməsinə əsaslanan proses (Çəki: 1)

- ○ əks osmos
- ○ osmos
- ◉ qazların ayrılması
- ○ elektroliz
- ○ ultrafiltrasiya

Sual: Qida məhsullarının mikrofiltrasiyası hansı üsula aiddir? (Çəki: 1)

- ○ kimyəvi
- ○ fiziki
- ◉ membran
- ○ biofiziki
- ○ biokimyəvi

Sual: Qida sənayesində əks osmosdan istifadənin məqsədi (Çəki: 1)

- ○ kolloid vəziyyətdə olan maddələrin durulaşdırılması üçün
- ◉ məhlulda molekulyar səviyyədə həll olmuş maddələrin qatılaşdırılması üçün
- ○ məhlulda olan yüksəkmolekullu maddələrin saxlanılması üçün
- ○ məhlulda həll olmuş maddələrin çökdürülməsi üçün
- ○ kolloid vəziyyətdə olan yüksəkmolekullu birləşmələrin ayrılması üçün

---

Sual: Müxtəlif sürətlə diffuziya edərək maddələrin membrandan ayrılması .....adlanır. (Çəki: 1)

- ○ osmos
- ○ əks osmos
- ◉ mikrofiltrasiya
- ○ dializ
- ○ elektroliz

Sual: Bulardan ekstraosmos hadisəsinə hansı aiddir? (Çəki: 1)

- ◉ həlledicinin membrandan keçməsi
- ○ məhlulda yüksəkmolekullu maddələrin saxlanılması
- ○ kolloid birləşmələrin udulması
- ○ həll olmuş maddələrin qatılaşdırılması
- ○ maddələrin çökdürülməsi

Sual: Kolloid məhsulların təmizlənmçəsində tətbiq edilən üsul …… adlanır. (Çəki: 1)

- ◉ əks osmos
- ○ osmos
- ○ ultrafiltrasiya
- ○ diffuziya
- ○ dializ

Sual: Məhlulda həll olmuş yüksəkmolekullu maddələrin saxlanılması məqsədi ilə istifadə olunan üsul. (Çəki: 1)

- dializ
- ultrafiltrasiya
- osmos
- əks osmos
- filtrasiya

Sual: Membrandan keçən maddənin aqreqat vəziyyətinin dəyişməsi (Çəki: 1)

- əks osmos
- filtrasiya
- hiperfiltrasiya
- qaz-maye sistemində mübadilə
- diffuziya

Sual: Biokimyəvi reaksiyalar informasiya mübadiləsinə nə zaman təsir göstərmir? (Çəki: 1)

- soyudulma temperaturu kifatyət qədər aşağı olmadıqda
- soyudulma başa çatdıqda
- soyudulma temperaturu yüksək olduqda
- qızdırılma temperature yüksək olduqda
- qızdırılma temperature aşağı olduqda

Sual: Karbohidratlardan monoşəkərləri hansı maddə parçalayır? (Çəki: 1)

- vitamin
- anhidrid
- ferment
- zülal
- səthi aktiv maddə

Sual: Oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyalarda iştirak edən mikroelement. (Çəki: 1)

- mis
- selen
- yod
- manqan
- alüminum

Sual: Zülalları hansı ferment parçalayır? (Çəki: 1)

- liqaza
- liaza
- proteaza
- izomeraza
- lipaza

Sual: Qliproteidləri hansılara aid etmək olar? (Çəki: 1)

- (●) mürəkkəb zülallara
- ( ) sadə zülallara
- ( ) fermentə
- ( ) əvəz olunan aminturşusuna
- ( ) əvəzolunmayan aminturşusuna

Sual: Bunlardan hansı suda həll olur? (Çəki: 1)
- (●) qlobulin
- ( ) qliadin
- ( ) prolamin
- ( ) qlütenin
- ( ) albumin

Sual: Buğda dənində kleykovinanın miqdarı..... təşki edir. (Çəki: 1)
- ( ) 20-23%
- (●) 25-40%
- ( ) 18-20%
- ( ) 40-45%
- ( ) 10-12%

Sual: Hüceyrə qabığında nə zaman yumşalma baş verir? (Çəki: 1)
- ( ) ekzofermentlər parçalandıqda
- (●) protopektin parçalandıqda
- ( ) hüceyrə divarı parçalandıqda
- ( ) hüceyrə qabığı quruduqda
- ( ) endofermentlər parçalandıqda

Sual: Buğdanın sorbsiya tutumunu hansı xassəyə aid etmək olar (Çəki: 1)
- ( ) biotexnoloji
- ( ) kimyəvi
- (●) fiziki
- ( ) fiziki-kimyəvi
- ( ) texnoloji

Sual: . Qida məhsullarında suyun aktivliyi nə zaman azalır? (Çəki: 1)
- (●) osmotik təzyiq artdıqda
- ( ) osmotic təzyiq azaldıqda
- ( ) suyun səviyyəsi çoxaldıqda
- ( ) hüceyrə divarı dağıldıqda
- ( ) hüceyrə qatı parçalandıqda

Sual: Qida mühitində spirt nə qədər olmalıdırki, mikrofloranın inkişafı dayansın (Çəki: 1)
- ( ) 8-10%
- ( ) 7-9%

- (●) 12-16%
- ( ) 16-22%
- ( ) 22-24%

Sual: Dənli bitkilərdə sortlaşdırma prosesi üçün hansı əməliyyat aparılır? (Çəki: 1)
- ( ) püskürdülür
- ( ) havalandırılır
- (●) nəmləndirilir
- ( ) qurudulur
- ( ) soyudulur

Sual: Hidratlaşmanın sürətləndirilməsinə nə təsir göstərir? (Çəki: 1)
- ( ) ferment
- ( ) turşu
- (●) karbohidrat
- ( ) zülal
- ( ) vitamin

Sual: Xəmirin saxlanılması zamanı temperaturunun dəyişməsi hansı prosesə aiddir? (Çəki: 1)
- (●) fiziki
- ( ) kimyəvi
- ( ) biokimyəvi
- ( ) biofiziki
- ( ) fiziki-kimyəvi

Sual: . Maye yarımfabrikatların təmizlənməsi və rafinasiyası hansı üsula aiddir (Çəki: 1)
- (●) fiziki, fiziki-kimyəvi
- ( ) kimyəvi, biokimyəvi
- ( )) istilik-fiziki
- ( ) fiziki, biokimyəvi
- ( ) mexaniki

Bölmə: 0102 (Çörək, makaron, qənnadı məmulatları və qıda konsentratlarının sənayesi müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi) 120 test

Ad	0102 (Çörək, makaron, qənnadı məmulatları və qıda konsentratlarının sənayesi müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	☑
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Aşağıda hansı bənddə az, orta və böyük gücə malik olan çörəkbişirmə müəssisələrinin sutkalıq istehsal həcmi (ton ilə) göstərilmişdir? (Çəki: 1)

- 250 tona qədər, 250tondan-100tona –qədər, 100 0tondan çox
- 25 tona qədər, 25 tondan-100tona –qədər, 100 tondan çox
- 75 ton qədər, 75 tondan-200tona –qədər, 200 tondan çox
- 15 tona qədər, 15 tondan-50tona –qədər, 50 tondan çox
- heç biri

Sual: Mexanikləşdirmə dərərəcəsinə görə çörəkbişirmə müəssisələri neçə qrupa bölünür və hansılardır (Çəki: 1)

- dörd qrupa ,-mexanikləşdirilmiş, kompleks mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılımış, mövsümi işləyən
- iki, qrupa - fasiləli və fasiləsiz işləyən
- üç qrupa -, mexanikləşdirilmiş, kompleks -mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılımış
- iki qrupa - mexanikləşdirilmiş, kompleks- mexanikləşdirilmiş
- üç qrupa,- ixtisaslaşdırılmış, çeşdirləşdirilmiş və kombinələşdirilmiş

Sual: Mexanikləşdirilmiş müəssisələr ilə kompleks-mexanikləşdirilmiş müəssisələrin fərqi nədir (Çəki: 1)

- mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə əsas istehsal prosesi, kompleks-mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə istehsal prosesi qismən mexanikləşdirilmiş olur
- mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə əsas istehsal prosesi, kompleks-mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə bütün istehsal əməliyyatları mexanikləşdirilmiş olur
- mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə əsas istehsal prosesi, kompleks-mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə yardımçı istehsal prosesi mexanikləşdirilmiş olur
- mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə əsas istehsal prosesi əl əməyindən istifadə olunmaqla həyata keçirilir, kompleks-mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə istehsal prosesi mexanikləşdirilmiş olur
- mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə əsas istehsal prosesi avtomatlaşdırılmış, kompleks-mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə bütün istehsal prosesi mexanikləşdirilmiş olur

---

Sual: Mexanikləşdirilmiş müəssisələr ilə avtomatlaşdırılmış müəssisələrin fərqi nədir (Çəki: 1)

- mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə əsas istehsal prosesi, avtomatlaşdırılmış müəssisələrədə istehsal prosesi qismən mexanikləşdirilmiş olur
- mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə əsas istehsal prosesi, avtomatlaşdırılmış müəssisələrədə bütün istehsal prosesi mexanikləşdirilmiş olur
- mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə əsas istehsal prosesi, avtomatlaşdırılmış müəssisələrədə bütün istehsal prosesi mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılmış olur
- mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə əsas istehsal prosesi əl əməyindən istifadə olunmaqla həyata keçirilir, avtomatlaşdırılmış müəssisələrədə istehsal prosesi mexanikləşdirilmiş olur
- mexanikləşdirilmiş müəssisələrədə əsas istehsal prosesi avtomatlaşdırılmış, avtomatlaşdırılmış müəssisələrədə bütün istehsal prosesi mexanikləşdirilmiş olur

---

Sual: Istehsal profilinə görə çörəkbişirmə müəssisələri neçə qrupa bölünür və hansılardır

(Çəki: 1)
- ○ beş- ixtisaslaşdırılmış, çeşidləşdirilimiş, kombinələşdirilmiş, mexanikləşdirilmiş və kompleks -mexanikləşdirilmiş
- ◉ üç- ixtisaslaşdırılmış, çeşidləşdirilimiş, kombinələşdirilmiş
- ○ iki- ixtisaslaşdırılmış, çeşidləşdirilimiş
- ○ dörd- kombinələşdirilmiş, mexanikləşdirilmiş, kompleks -mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılımış
- ○ bölünmür

Sual: İxtisaslaşdırılmış çörəkbişirmə müəssisələrinə hansılar aiddir (Çəki: 1)
- ○ çörək-bulka məmulatlarının geniş çeşidini istehsal edən müəssisələr
- ◉ çörəyin kütləvi növlərinin hazırlanmasını həyata keçirən müəssisələr
- ○ çörək-bulka məmulatından başqa digər un məmulatarıda istehsal edən müəssisələr
- ○ əsas istehsal prosesi mexnikləşdirilmiş, digər işlərdə isə əl əmyinin pyı saxlanılmış müəssisələlər
- ○ bütün istehsal əməliyyatları tamami ilə mexnikləşdirilmiş müəssisələlər

---

Sual: Çeşidləşdirilmiş çörəkbişirmə müəssisələrinə hansılar aiddir (Çəki: 1)
- ◉ çörək-bulka məmulatlarının geniş çeşidini istehsal edən müəssisələr
- ○ çörəyin kütləvi növlərinin hazırlanmasını həyata keçirən müəssisələr
- ○ çörək-bulka məmulatından başqa digər un məmulatarıda istehsal edən müəssisələr
- ○ əsas istehsal prosesi mexnikləşdirilmiş, digər işlərdə isə əl əmyinin pyı saxlanılmış müəssisələlər
- ○ bütün istehsal əməliyyatları tamami ilə mexnikləşdirilmiş müəssisələlər

---

Sual: Kombinləşdirilmiş çörəkbişirmə müəssisələrinə hansılar aiddir (Çəki: 1)
- ○ çörək-bulka məmulatlarının geniş çeşidini istehsal edən müəssisələr
- ○ çörəyin kütləvi növlərinin hazırlanmasını həyata keçirən müəssisələr
- ◉ çörək-bulka məmulatları çeşidindən başqa digər un məmulatarıda istehsal edən müəssisələr
- ○ əsas istehsal prosesi mexnikləşdirilmiş, digər işlərdə isə əl əmyinin pyı saxlanılmış müəssisələlər
- ○ bütün istehsal əməliyyatları tamami ilə mexnikləşdirilmiş müəssisələlər

---

Sual: Müasir çörək zavodlarının bölmələri hansılardır (Çəki: 1)
- ○ əlavə xammalın saxlaması və un anbarı, silos-ələyici, dəm və mayalı bölmələr
- ○ əlavə xammalın saxlaması və xəmiryoğuran sex, xəmirayıran bölmə, çörəkbişirən sex
- ○ çörəkbişirən sex və çörək saxlanılan otaqlar
- ○ əlavə xammalın saxlaması və sexlərin və ya bölmələrin kompleksi
- ◉ əlavə xammalın saxlaması və hazırlığı üçün un anbarı və bölmə; əsas çörək istehsalı; çörək saxlanılan otaq

---

Sual: Əla növ makaron məmulatlı hansı un növləri ilə istehsal edilir (Çəki: 1)
- ○ əla növ və kəpəkli buğda unundan
- ◉ yarma və əla növ buğda unundan

- yarma və ikinci növ çövdar unundan
- əla növ buğda və çovdar unundan
- ikinci növ və kəpəkli buğda unundan

Sual: Formadan asılı olaraq makaron məmulatlarının tipləri hansılardır (Çəki: 1)
- tor, incə, adi və həvəskara
- dar, geniş və qövfsvari
- balıqqulağılar, ilbizlər, üzüklər
- boruşəkillilər, sapaoxşarlar (vermişel), lentşəkillilər (əriştə), fiqurlular
- qar dənəcikləri, əlifba, dənlər

Sual: Vermişel məmulatlarına hansılar aiddir (Çəki: 1)
- qar dənəcikləri, əlifba, dənlər
- buynuzlar, lələklər
- tor, incə, adi və həvəskara
- hörümçək toru, incə, adi və həvəskar
- dar, geniş və qövfsvari

Sual: Fiqurlu məmulatlara hansılar aiddir (Çəki: 1)
- balıqqulağılar, ilbizlər, qar dənəcikləri, əlifba, dənlər
- buynuzlar, lələklər
- tor, incə, adi və həvəskar
- hörümçək toru, incə, adi və həvəskar
- dar, geniş və qövfsvari

Sual: Makaron məmulatlarının növləri əsasən aşağıda göstərilən hansı avtomatik axın xətlərində istehsal edilir (Çəki: 1)
- düzbucaqlı matrislər üçün və vakuum nasosunun aqreqatıyla tubusla şnek makaron basqısı
- çiy (xam) makaron məmulatlarının kəsməsi üçün çəkmə və ya düzülüş maşını
- uzun, qısa, yumaqlar və yuvalar şəklində məmulatların istehsalı üçün avtomatik axın xətləri
- qurudulmuş məmulatların sabitləşməsi və yığılması üçün kamera və ya həcmlər
- bastunlardan məmulatların boşaldılması üçün kəsmə mexanizimləri və ya quruducu barabanların boşaldılması üçün mexanizm

---

Sual: Natural ifadədə məhsul istehsalın həcmi hər çörək növ üzrə necə hesablanır (Çəki: 1)
- sobaların sayına görə, onların məhsuldarlıqları, müəssisənin qurulmuş iş rejimi, proqressiv texniki-iqtisadi normalar əsasında
- elektrik enerji sərfiyyatına və tullantıların miqdarına əsasən
- sobaların həcminə, materialına əsasən
- havanın temperaturasına, elektrik enrjinin sərfiyyatına və sobaların sayına əsasən
- sobaların və həcmlərin formasına əsasən

Sual: Çörək istehsalı zamanı unun miqdarı necə təyin edilir (Çəki: 1)
- anbarda hazır məmulatların və yarımfabrikatların qalığı əsasında
- mal hasilatına əsasən
- il ərzində unun daşınmasına sərf olunan vaxt əsasında
- istehsalın həcmi və hazır məhsulun çıxarı norması əsasında
- məhsulun hazırlanması zamanı enerji sərfiyyatına əsasən

Sual: Çörək istehsalı zamnaı texnoloji məqsədələrə görə yanacağın miqdarı və dəyəri nece hesablanır (Çəki: 1)
- avadanlıqların yeni əmək vasitələrinin texniki-iqtisadi göstəriciləri səviyyəsinə qədər yüksəldilməsi xərcləri
- təchizatın bazalarına qədər orta məsafə, daşınmanın üsulları, anbarlarda yükləmə-boşaltma işlərinin mexanikləşdirilməsindən asılı olaraq
- müəssisəyə xammalın və ya materialların çatdırılmasıyla əlaqədar bütün xərclər daxildir
- istehsalın həcmi, şərti yanacağın məhsulun 1 vahidinə sərfi və yanacağın qiymətləri əsasında
- növbəli istehsal tapşırıqları, hazırlanmanın, bir işçinin iş vaxtının balansının və müəssisənin iş rejiminin normaları əsasında

---

Sual: Çörək istehsalı zamnaı şərti yanacağın miqdarı necə hesablanır (Çəki: 1)
- yanacağın sərf normasının istehsal olunan məhsulun həcminə vurulması ilə
- 1kq məhsula sərf olunan enerji miqdarı ilə
- 1 ton məhsula sərf olunan enerji miqdarı ilə
- xammalın daşınmasına sərf olunan miqdarı vurulsun enerji hasilat
- elektrik enerji sərfiyyatina əsasən

Sual: Un anbarlarının mexanikləşdiriməsinin əsas istiqaməti hansıdır (Çəki: 1)
- kisələrin tətbiqi
- daşinmanin və unun saxlanılmasının qabsız üsulundan istifadə
- ələnmiş unun maqnitlə metalqatışıqlardan təmizləməsi
- unun silosn-ələyici bölmədə qurulmuş ələyiciy maşına verilməsi
- unla dolu kisələrin unqarışdırıcya yönəldilməsi

Sual: Unun qabsız saxlanılması zamanı çörək zavoduna çatdırılması tutumu nə qədər olan avtoundaşıyanlarda həyata keçirilir (Çəki: 1)
- 14-15m3 tutumlu
- 2-3 m3 tutumlu
- 5m3 tutumlu
- 5-10m3 tutumlu
- 11-13m3 tutumlu

Sual: Avtoundaşıyanların pnevmatik boşaldılması üçün qəbul otaqlarına hansı qurğular vasitəsilə birləşdirilmişdir (Çəki: 1)
- bunkerlər ilə
- hava kompressoru və qurğuyla təchiz edilmişdir

- ○ şneklə
- ○ həcmlərlə
- ○ taralarla

Sual: Çörək xəmirinin qıcqırması zamanı istehlak xüsusiyyətni müəyyən edən hansı proses baş verir (Çəki: 1)

- ◉ aromatik və dad maddələrinin yığılması baş verir
- ○ cörəyin kütləsi dəyişir
- ○ görünüşü dəyişilir
- ○ acı və duz kənarlaşdırılır
- ○ nəmlik buxarlanır

Sual: Kütləvi olaraq çörək və çörək bulka məmulatlarının hazırlanması üçün xəmir hansı tsikl işləyən aqreqatlarda hazırlanır (Çəki: 1)

- ◉ fasiləsiz
- ○ fasiləli
- ○ avtomatik
- ○ növbəli
- ○ sıralı

Sual: Xəmir hazırlıayan aqreqatların faydalı cəhəti hansıdır (Çəki: 1)

- ○ iş yerində havanın təmiz qalmasına kömək edir
- ○ enerji sərfiyytı üçün faydalıdır
- ◉ prosesi mexanikləşdirir və istehsal sahəsində az yer tutur
- ○ çörək çıxımının sayını azaldır
- ○ heç bir faydası yoxdur

Sual: Xəmirin aqreqatlarda hazırlanması zamanı bunkerlərin oxları arasında məsafə, xəmir yoğuran maşınların oxu arasındakı məsafə və divardan xəmiryoğuran maşının ötürücüsünə qədər olan məsafə nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- ○ 1m, 2,1m; 4 m
- ○ 2,1m; 4m; 2 m
- ○ 4m; 2,1 m; 3 m
- ◉ 4m; 2,1 m; 1 m
- ○ 3 m; 4m; 2m

Sual: И8-ХТА-6 və И8-ХТА-12 aqreqatlar yerləşən otağın hündürlüyü nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- ○ 5m az olmayaraq; 6 m az olmayaraq
- ○ 4m az olmayaraq; 4 m az olmayaraq
- ○ 3,7 m az olmayaraq; 6 m az olmayaraq
- ○ 6az olmayaraq; 4,8m m az olmayaraq
- ◉ 4,8m az olmayaraq; 6 m az olmayaraq

Sual: Aqreqatların xəmir yoğuran maşınları, onlara xidmətin göstərilməsi ücün sahədə

necə yerləşdirilməlidir (Çəki: 1)

- elə yerləşməlidir ki, maşınlar arasında məsafə 3 m olsun
- elə yerləşməlidir ki, işçilər üç-dörd maşına baxa bilsin
- maşınlar otağın qapısına yaxın
- maşınlar otağın pəncərəsinə yaxın
- maşınlar anbara yaxın

Sual: Çörəkbişirmə müəssislərində xəmirhazırlayan avadanlıqlar xəmirin uzaq məsafələrə daşınması üçün necə layihələndirilir (Çəki: 1)

- fasiləli axın xətti ilə
- axınlı nəqletmə və ya qısa nəqletdirici qurğu ilə
- xammallar ayrı ayrı ötürülür
- arabacıqlarla
- əl əməyindən istifadə ilə

Sual: Xəmirin bölünməsi şöbəsində hansı əməliyyatlar həyata keçirilir (Çəki: 1)

- xəmirin tikələrə bölünməsi, yumurlanması, ilkin saxlama, diyirləmə, formalaşdırma, sobaya vermə
- ilkin saxlama, diyirləmə, formalaşdırma, çərtmə, ştampla şəkilin vurulması, hazır xəmirlərin üstünü yağlamaq və sonuncu saxlama
- xəmirin tikələrə bölünməsi, yumurlanması, ilkin saxlama, diyirləmə, formalaşdırma, çərtmə, ştampla şəkilin vurulması, hazır xəmirlərin üstünü yağlamaq və sonuncu saxlama
- resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, oparanın və xəmirin qıcqırdılması,xammalı istehsalata hazırlamaq, formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıcqırması
- formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma, ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq

---

Sual: Xəmir bölən maşınların seçilməsi hansı göstəricilərdən asılıdır (Çəki: 1)

- unun növündən və xəmirin kütləsindən
- yalnız buğda unu və ondan hazırlanan xəmirin kütləsindən
- yalnız çovdar unu və ondan hazırlanan xəmirin kütləsindən
- xəmirin elastikliyindən və unun növündən
- xəmirin elastikliyindən və kütləsindən

Sual: Buğda unundan hazırlanan xəmiri 0,22 dən 1,2 kq; 0,05 dən 0,22 kq; 0,09 dan 0,22 kq kütləli tikələrə bölmək üçün hansı tip xəmirbölən maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- А2-ХТН; А2-ХТ1-Н; Р3-ХДП
- Р3-ХДП; А2-ХТ1-Н; А2-ХПО/5
- А2-ХТ1-Н; А2-ХПО/5; ; Ш33-ХД2У
- А2-ХТН; А2-ХТ1-Н; А2-ХПО/5
- А2-ХТ1-Н; Ш33-ХД3У; Ш33-ХД2У

Sual: Çovdar unundan hazırlanmış xəmirin 0,4 dən 1,4 kq; 0,8 dən 1,5 kq kütləli tikələrə bölmək üçün hansı tip xəmirbölən maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- ○ А2-ХТ1-Н; Ш33-ХД3У
- ○ А2-ХТН; А2-ХТ1-Н
- ○ «Кузбасс-68М»; ХДФ-М2
- ◉ «Кузбасс-68М»; «Кузбасс М-1»
- ○ ХДФ-М2; «Кузбасс М-2»

Sual: Buğda və çovdar unu qarışıqlarından hazırlanmış xəmirin 0,5 dən 1,5kq kütləli tikələrə bölmək üçün hansı tip xəmirbölən maşından istifadə edilir (Çəki: 1)

- ○ Ш33-ХД3У
- ○ А2-ХТН
- ◉ ХДФ-М2
- ○ «Кузбасс-68М»
- ○ «Кузбасс М-2»

Sual: Buğda unundan hazırlanmış kütləsi 0,2 dən 1,2kq; 0,09 dan 0,9kq ; 0,05 dan0,2 кг xəmiri yuvarlaqlaşdırmaq üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- ◉ Т1-ХТН; А2-ХПО/6; Т1-ХТС
- ○ Р3-ХДП; А2-ХТ1-Н; А2-ХПО/5
- ○ Т1-ХТН; А2-ХПО/5; ; Ш33-ХД2У
- ○ А2-ХТН; А2-ХТ1-Н; А2-ХПО/5
- ○ А2-ХТ1-Н; А2-ХПО/6; Т1-ХТС

Sual: Buğda unundan hazırlanmış 0,22 dən 1,1kq; 0,055 dən 0,22kq; 0,055 dən 0,55 kq kütləli xəmirə baton formasını vermək üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- ○ Т1-ХТ2-3-1; А2-ХПО/6; Т1-ХТС
- ○ Р3-ХДП; А2-ХТ1-Н; МЗЛ-50
- ○ Т1-ХТ2-3-1; А2-ХПО/5; ; Ш33-ХД2У
- ○ А2-ХТН; А2-ХТ1-Н; А2-ХПО/5
- ◉ Т1-ХТ2-3-1; Т1-ХТ2-3; МЗЛ-50

Sual: Aşağıda göstərilən maşınlardan hansıları uzunluğu 36 sm çox olmayan xəmir kütlələrinin yuvarqlaşdırılması üçün nəzərədə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- ○ Т1-ХТ2-3-1; А2-ХПО/6; Т1-ХТС
- ◉ Т1-ХТ2-3-1; МЗЛ-50
- ○ Т1-ХТ2-3-1; А2-ХПО/5; ; Ш33-ХД2У
- ○ А2-ХТН; А2-ХТ1-Н; А2-ХПО/5
- ○ Р3-ХДП; МЗЛ-50

Sual: Kütləsi 0,05 dən 0,08kq və 0,06 dən 0,12 kq olan buynuzvari xəmir kütləsini formalaşdırmaq üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- ◉ С-500М və А2-ХПО/7
- ○ Т1-ХТ2-3-1 və МЗЛ-50
- ○ Т1-ХТ2-3-1; А2-ХПО/5 və Ш33-ХД2У
- ○ С-500М və А2-ХПО/5
- ○ С-500М; МЗЛ-50

Sual: Xəmirin son saxlanması zamanı nəzərdə tutulan T1-XP-2A-30, T1-XP-2A-48, T1-XP-2A-72, T1-XP2-Г-30, T1-XP2-Г-48 aqreqatlarının markalarında olan son iki rəqəm nəyi göstərir (Çəki: 1)

- mühərrikin gücünü
- aqreqatın məhsuldarlığını
- (•) işlək beşiklərin sayı
- çörəyin çeşid sayı
- aqreqatın istehsal olunduğu ölkənin kodu

Sual: Xəmirbölən şöbənin ölçüsü hansı parametirlərdən asılıdır (Çəki: 1)

- xəmir kündələyən avadanlığın sayından
- un anbarlarının ölçüsündən
- müəssiənin avtomatlaşdırma dərəcəsindən
- müəssisənin məhsuldarlığından, xəmir kündələyən avadanlığın sayından
- (•) müəssisənin məhsuldarlığından, quraşdırılan avadanlığın say və ölçüsündən

---

Sual: Soba qurğularının mexanikləşdirmə dərəcələrinə görə sobalara necə cür olur və hansılardır? (Çəki: 1)

- üç; stosionar, konveyerli və fasiləsiz
- (•) iki; stosionar və konveyrli
- dörd; mexanikləşdirilmiş, avtomatlaşdırılmış, komplek mexanikləşdirilmiş, stasionar
- bir; konveyerli
- iki; mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılmış

Sual: Kiçik çörək bişirən sexlərdə fasiləli bişirən hansı sobalar yerləşdirilir (Çəki: 1)

- Ш33-ХД2У; ИЭТ-74-И1; Г4-ПР3-1
- Г4-ПКЭ-01; ИЭТ-74-И1; А2-ХПО/5
- ИЭТ-74-И1, Т1-ХТ2-3-1; А2-ХПО/5;
- (•) ИЭТ-74-И1, Г4-ПР3-1, Г4-ПКЭ-01
- Т1-ХТ2-3-1; А2-ХПО/5; Ш33-ХД2У

Sual: Kiçik çörək bişirən sexlərdə elektrik enerji ilə isidilən konveyerli sobalar hansılardır (Çəki: 1)

- (•) А2-ХПЯ-25, А2-ХПЯ-50
- Г4-ПКЭ-01; ИЭТ-74-И1; А2-ХПО/5
- ИЭТ-74-И1, Т1-ХТ2-3-1; А2-ХПО/5
- ИЭТ-74-И1, Г4-ПР3-1, Г4-ПКЭ-01
- Т1-ХТ2-3-1; А2-ХПО/5; Ш33-ХД2У

Sual: Axınlı kompleks –mexanikləşdirilmiş xəttin quraşdırılması zamanı çörək bişirmə çöbəsinin hündürlüyü nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- (•) 6 m az olmamalı
- 5 m az olmamalı
- 6 m cox olmamalı

- 4 m cox olmamalı
- 6,5 m cox olmamalı

Sual: Istehsal gücü az, istehsal gücü orta və istehsal gücü yüksək olan qənnadı məmulatları istehsal edən müəssislər ildə neçə ton məhsul istehsal edirlər (Çəki: 1)

- 12 min kq qədər; 12 min kqdan 30 min kq qədər; 30min kq yuxarı
- 500-1000 kq qədər; 1000-2500kq qədər; 2500 kq yuxarı
- (•) 12 min tona qədər; 12 min tondan 30 min tona qədər; 30min tondan yuxarı
- 500-1000 tona qədər; 1000-2500 tona qədər; 2500 tondan yuxarı
- 12 min tona qədər; 12 min tondan 15 min tona qədər; 15min tondan yuxarı

Sual: Unlu qənnadı məmulatları istehsalı zamanı hansı məhsullar yarımfabrikat hesab olunur (Çəki: 1)

- xəmir , karamel siropu, karamel kütləsi, içlik üçün resept qarışıqlar və içlik
- (•) xəmir, emulsiya, içlik, vafli vərəqələri, bişmiş və ayrılmış yarmfabrikatlar, vanil kirçanı, şəkər kirşanı
- şəkər siropu, reseptur qarışıqlar, konfet qarışığı, şoklad şirəsi
- xəmir, emulsiya, içlik, konfet qarışığı, şoklad şirəsi
- xəmir , marmelad, pastila, zefir kütləsi, şəkər kirşanı

Sual: Unlu qənnadı məmulatları istehsal edən müəssisələrin əsas xammal anbarlarında hansı məhsullar saxlnılır (Çəki: 1)

- meyvə-giləmeyvə esensiyaları və üzvi turşular
- patka
- (•) şəkər tozu, un, qoz, qəhvə və s.
- püre, pulpa
- süd, yağ, melanj

Sual: Unlu qənnadı məmulatları istehsal edən müəssisələrin meyvə-giləmeyvə anbarında temperatur və nisbi nəmlik nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- 12-150C ; 50%
- 18-200C ; 80%
- 12-150C ; 80%
- (•) 12-150C ; 30%
- 100C; 30%

Sual: Unlu qənnadı məmulatları istehsal edən müəssisələrin meyvə-giləmeyvə anbarında temperatur və nisbi nəmlik nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- 12-150C ; 50-70%
- 18-200C ; 80%
- (•) 12-200C ; 70-75 %
- 12-150C ; 30-80%
- 100C; 30%

Sual: Buynuz bulka məmulatlarının istehsalının əsas mərhələləri hansılardır (Çəki: 1)

- xammalın qəbulu və saxlanması, onun hazırlanması, xəmirin hazırlanması, yoğurulması və saxlanması
- xəmiri dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını formalara tökmək və bişirmək
- xammalın qəbulu və saxlanması, onun hazırlanması, xəmirin hazırlanması, ovxalanması və saxlanması, formalaşdırılması, saxlanması, pörtmək, bişirmək, soyutmaq, qablaşdırma və saxlama
- xəmrinin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması ,bişirmək, soyutmaq, qablaşdırma və saxlama
- xammalı istehsala hazırlamaq, içliyin hazırlanmsı, soyutmaq

---

Sual: Buynuz bulka məmulatını hazırlayarkən xəmirin hansı xüsusiyyətinə görə xəmiryoğuran maşının texniki xarakteristikası nəzərə alınmalıdır (Çəki: 1)

- yuxarı nəmliyə malik olduğu üçün
- aşağı nəmliyə malik olduğu uçun
- xəmirin yapışqanlığı yüklsək olduğu üçün
- xəmir qabarcıqlarını məsafələrinin cox olmasına görə
- xəmirin acıma qabiliyyətinə görə

Sual: Buynuz bulka məmulatını hazırlayarkən hansı tip xəmiryoğuran maşından istifadə olunur (Çəki: 1)

- Т2-М-63
- Г4-ПКЭ-01
- Т1-ХТ2-З-1
- ИЭТ-74-И1
- Ш33-ХД2У

Sual: Buynuz bulka məmulatını hazırlayan zamna yarımfabrikatın qıcqırması hansı halqalı konveyerli aqreqatda baş verir (Çəki: 1)

- Т2-М-63
- Г4-ПКЭ-01
- Ш2-ХБВ
- ИЭТ-74-И1
- Ш33-ХД2У

Sual: Buynuz bulka məmulatını hazırlayan zamna yarımfabrikatın qıcqırması hansı zəncirli qıcqırma konveyerində baş verir (Çəki: 1)

- Ш2-ХББ
- Г4-ПКЭ-01
- Ш2-ХБВ
- ИЭТ-74-И1
- Ш33-ХД2У

Sual: Buynuz bulka məmulatının xəmirini bölmək üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- Ш2-ХББ
- Г4-ПКЭ-01

- Ш2-ХБВ
- А2-ХТН
- Ш33-ХД2У

Sual: Buynuz bulka məmulatının xəmirin ovxalaması hansı tip maşınlarda həyata keçirilir (Çəki: 1)
- Ш2-ХББ
- Г4-ПКЭ-01
- Н-4М
- А2-ХТН
- Ш33-ХД2У

Sual: Istehsal gücü az, istehsal gücü orta və istehsal gücü yüksək olan makaron məmulatları istehsal edən müəssislər ildə neçə ton məhsul istehsal edirlər (Çəki: 1)
- 12 min kq qədər; 12 min kqdan 30 min kq qədər; 30min kq yuxarı
- 10 min tona qədər; 10min-20ton qədər; 20 min ton yuxarı
- 12 min tona qədər; 12 min tondan 30 min tona qədər; 30min tondan yuxarı
- 500-1000 tona qədər; 1000-2500 tona qədər; 2500 tondan yuxarı
- 10 min tona qədər; 10 min tondan 15 min tona qədər; 15min tondan yuxarı

Sual: Makaron müəssisələri şərti olaraq mexanikləşdirmə dərəcəsinə görə hansılardır (Çəki: 1)
- mexanikləşdirilmiş, kompleks mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılımış, mövsümi işləyən
- fasiləli və fasiləsiz işləyən
- mexanikləşdirilmiş, kompleks -mexanikləşdirilmiş və avtomatlaşdırılımış
- mexanikləşdirilmiş, kompleks- mexanikləşdirilmiş
- aşağı dərəcəli mexanikləşdırılmış, kompleks –mexanikləşdirilmiş, avtomatlaşdırılmış və kompleks –mexanikləşdirilmiş, avtomatlaşdırılmış

Sual: Makaron müəssislərinin otaqları, sex və şöbələri hansı qruplara bölünürlər (Çəki: 1)
- mexanikləşdirilmiş, avtomatlaşdırılmış
- istehsal, yardımçı , anbar, ikinci dərəcəli
- istehsal, bölən, yoğuran, qablaşdıran
- istehsal, bölən, bişirən, soyudan
- istehsal, kündələyən, saxlayan, bişirən

Sual: Qısa makaron məmulatları hansı axın xəttində istehsal edilir (Çəki: 1)
- konveyerli və yaxud barabanlı quruducuları olan xətlərdə
- slindrik kasetlərdə və yaxud bastunlarda –nazik metallik borularda qurudulan xətlərdə
- vərdənli qurudulan xətlərdə
- slindrik kasetlərdə və barabanlı quruducuları olan xətlərdə
- oval qurudulan xətlərdə

Sual: Uzun makaron məmulatları hansı axın xəttində istehsal edilir (Çəki: 1)

- ○ konveyerli və yaxud barabanlı quruducuları olan xətlərdə
- ◉ slindrik kasetlərdə və yaxud bastunlarda –nazik metallik borularda qurudulan xətlərdə
- ○ vərdənli qurudulan xətlərdə
- ○ slindrik kasetlərdə və barabanlı quruducuları olan xətlərdə
- ○ oval qurudulan xətlərdə

Sual: Makaron məmulatının yoğurulmasının ilkin mərhələsi zamanı aşıağıda göstərilən proseslrədən hansı baş verir (Çəki: 1)

- ○ unun rəngi qaralır
- ○ unun quru, bərk kimyəvi birləşmələrinin və xəmirin kolloid sisteminin əmələ gəlməsi baş veirir
- ○ xəmirdə sarımtıl ləkələr əməl gəlir
- ◉ su un hissəciklərinin daxilinə diffuziya edir unun tərkibinə daxil olan suda həll olan maddələr həll olur, zülallar və karbohidratlar çıxır
- ○ xəmir şişir

Sual: Makaron məmulatının yoğurulmasının ikinci mərhələsi zamanı aşıağıda göstərilən proseslrədən hansı baş verir (Çəki: 1)

- ○ unun rəngi qaralır
- ◉ unun quru, bərk kimyəvi birləşmələrinin və xəmirin kolloid sisteminin əmələ gəlməsi baş veirir
- ○ xəmirdə sarımtıl ləkələr əməl gəlir
- ○ su un hissəciklərinin daxilinə diffuziya edir unun tərkibinə daxil olan suda həll olan maddələr həll olur, zülallar və karbohidratlar çıxır
- ○ xəmir şişir

Sual: Makaron məmulatlarının istehsalında xəmirin yoğurulması və preslənməsi; nəm xəmir tədarüklərinin formalaşması və kəsilməsi əməliyyatları texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- ○ ikinci mərhələyə
- ○ birinci mərhələyə
- ◉ üçüncü mərhələyə
- ○ dördüncü mərhələyə
- ○ beşinci mərhələyə

Sual: Makaron məmulatlarının istehsalında xəmir pəstahlarının qurudulması və soyudulması əməliyyatları texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- ○ ikinci mərhələyə
- ○ birinci mərhələyə
- ○ üçüncü mərhələyə
- ◉ dördüncü mərhələyə
- ○ beşinci mərhələyə

Sual: Makaron məmulatlarının istehsalında makaron məmulatlarının qablaşdırmaya

hazırlanması, məmulatı istehlak və ticarət taralarında qablaşdırmaq əməliyyatları texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- ○ ikinci mərhələyə
- ○ birinci mərhələyə
- ○ üçüncü mərhələyə
- ○ dördüncü mərhələyə
- ◉ beşinci mərhələyə

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin birinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- ○ resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, oparanın və xəmirin qıcqırdılması
- ◉ xammalı istehsalata hazırlamaq
- ○ ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq
- ○ formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
- ○ formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıcqırması

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin ikinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- ◉ resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, oparanın və xəmirin qıcqırdılması
- ○ xammalı istehsalata hazırlamaq
- ○ ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq
- ○ formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
- ○ formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıcqırması

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin üçüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- ○ resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, oparanın və xəmirin qıcqırdılması
- ○ xammalı istehsalata hazırlamaq
- ○ formalaşdırılmış xəmir tədarüklərinin qıcqırması
- ○ formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
- ◉ ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin dördüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- ○ resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, oparanın və xəmirin qıcqırdılması
- ○ xammalı istehsalata hazırlamaq
- ◉ formalaşdırılmış xəmir tədarüklərinin qıcqırması
- ○ formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
- ○ ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq

Sual: Xəmir tədarüklərinin hidrotermiki emalı və çörəyin bişirilməsi texnoloji mərhələsindən öncə hansı mərhələ icra olunur (Çəki: 1)

- formalaşdırılmış xəmir tədarüklərinin qıcqırması
- saxlama, qarışdırma, aerasiya ələmə və unu dozalaşdırmaq; içməli suyu hazırlamaq
- Sərmə -formalaşdırılmış xəmir tədarüklərinin qıcqırması çörəyin hazırlanmasının
- ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq
- ilkin saxlamaya məruz qoyulmalıdır

Sual: Vafli xəmrinin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması texnoloji əməliyyatından sonra hansı əməliyyat icra olunur (Çəki: 1)

- xammalı istehsala hazırlamaq
- vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək
- içliyin hazırlanmsı
- vafli xəmrinin qurudulması
- vafli vərəqələrini soyutmaq

Sual: İçliyi olan vaflinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin beşinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- xammalı istehsala hazırlamaq
- vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək
- içliyin hazırlanmsı
- vafli xəmrinin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması
- vafli vərəqələrini soyutmaq

Sual: İçliyi olan vaflinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin altıncı mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- vafli bloklarını hazırlamaq
- vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək
- içliyin hazırlanmsı
- vafli xəmrinin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması
- vafli vərəqələrini soyutmaq

Sual: İçliyi olan vaflinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin yeddinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- vafli bloklarını hazırlamaq
- vafli xəmirini dozalaşdırmaq, xəmir porsiyalarını vafli formalarına tökmək və vafli vərəqlərini bişirmək
- vafli bloklarından pəstahlar kəsmək
- vafli xəmrinin hazırlanması: unun, suyun və konsentrasiyalaşdırılmış emulsiyanın dozalaşdırılması
- vafli vərəqələrini soyutmaq

Sual: İçliyi olan vaflinin hazırlanmasının texnoloji prosesinin doqquzuncu mərhələsi

hansıdır (Çəki: 1)

- ○ vafli bloklarını hazırlamaq
- ◉ vaflini istehlak və ticarət taralarında qablaşdırmaq
- ○ içliyin hazırlanmsı
- ○ vafli bloklarından pəstahlar kəsmək
- ○ vafli vərəqələrini soyutmaq

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin birinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- ○ emulsiyanın hazırlanmsı
- ◉ xammali istehsala hazırlamaq
- ○ resept komponenetlərinin dozalaşdırılması
- ○ xəmirin yoğurulması
- ○ kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanılması

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin ikinci mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- ○ emulsiyanın hazırlanmsı
- ○ xammali istehsala hazırlamaq
- ◉ resept komponenetlərinin dozalaşdırılması
- ○ xəmirin yoğurulması
- ○ kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanılması

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin üçüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- ◉ emulsiyanın hazırlanmsı
- ○ xammali istehsala hazırlamaq
- ○ resept komponenetlərinin dozalaşdırılması
- ○ xəmirin yoğurulması
- ○ kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanılması

Sual: Kreker istehsalının texnoloji prosesin dördüncü mərhələsi hansıdır (Çəki: 1)

- ○ emulsiyanın hazırlanmsı
- ○ xammali istehsala hazırlamaq
- ○ resept komponenetlərinin dozalaşdırılması
- ○ xəmir qatlarını yaymaq və üst-üstə yığmaq yolu ilə çoxqatlı təbəqə hazırlam
- ◉ xəmirin yoğurulması

Sual: Kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanılması texnoloji əməliyyatdan öncə kreker istehsalında hansı əməliyyat yerinə yetirilir (Çəki: 1)

- ○ emulsiyanın hazırlanmsı
- ○ xammali istehsala hazırlamaq
- ○ resept komponenetlərinin dozalaşdırılması
- ○ xəmir qatlarını yaymaq və üst-üstə yığmaq yolu ilə çoxqatlı təbəqə hazırlam
- ◉ xəmirin yoğurulması

Sual: Kreker maye xəmirinin qıcıqrıdılması və fermentləşməsi üçün saxlanması texnoloji əməliyyatdan öncə kreker istehsalında hansı əməliyyat yerinə yetirilir (Çəki: 1)

- (●) kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanılması
- ( ) xammali istehsala hazırlamaq
- ( ) resept komponenetlərinin dozalaşdırılması
- ( ) xəmir qatlarını yaymaq və üst-üstə yığmaq yolu ilə çoxqatlı təbəqə hazırlam
- ( ) xəmirin yoğurulması

Sual: Xəmir qatlarını yaymaq və üst-üstə yığmaq yolu ilə çoxqatlı təbəqə hazırlamaq texnoloji əməliyyatından sonra, kreker istehsalında hansı əməliyyat yerinə yetirilir (Çəki: 1)

- (●) çoxqatlı təbəqəni kolibirləşdrimək və xəmir pəstahlarını formalaşdırmaq
- ( ) kreker maye xəmirinin qıcıqrıdılması və fermentləşməsi üçün saxlanması
- ( ) xəmir qatlarını yaymaq və üst-üstə yığmaq yolu ilə çoxqatlı təbəqə hazırlam
- ( ) xəmirin yoğurulması
- ( ) kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanılması

Sual: Çoxqatlı təbəqəni kolibirləşdrimək və xəmir tədarüklərini formalaşdırmaq texnoloji əməliyyatından sonra, kreker istehsalında hansı əməliyyat yerinə yetirilir (Çəki: 1)

- ( ) çoxqatlı təbəqəni kolibirləşdrimək və xəmir pəstahlarını formalaşdırmaq
- ( ) kreker maye xəmirinin qıcıqrıdılması və fermentləşməsi üçün saxlanması
- ( ) xəmir qatlarını yaymaq və üst-üstə yığmaq yolu ilə çoxqatlı təbəqə hazırlam
- (●) hazır məmulatın istehlak və ticarət taralarında qablaşdırılması
- ( ) kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanılması

Sual: Relaksasiya üçün uzanmış (dartılmış) və kreker xəmirinin kimyəvi yumşaldıcılarda saxlanılması kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- ( ) yeddinci mərhələsi
- ( ) səkkizinci mərhələsi
- ( ) dördüncü mərhələsi
- (●) beşinci mərhələsi
- ( ) ikinci mərhələsi

Sual: Xəmirin yoğurulması kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- ( ) yeddinci mərhələsi
- ( ) səkkizinci mərhələsi
- (●) dördüncü mərhələsi
- ( ) beşinci mərhələsi
- ( ) ikinci mərhələsi

Sual: Emulsiyanın hazırlanmsı kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- (●) üçüncü mərhələsi
- ( ) səkkizinci mərhələsi
- ( ) dördüncü mərhələsi
- ( ) beşinci mərhələsi
- ( ) ikinci mərhələsi

Sual: Resept komponenetlərinin dozalaşdırılması kreker istehsalının texnoloji prosesin neçənci mərhələsidir (Çəki: 1)

- üçüncü mərhələsi
- səkkizinci mərhələsi
- dördüncü mərhələsi
- beşinci mərhələsi
- ikinci mərhələsi

Sual: Makron müəssisələrində istehsal otaqlarının funksiyasına aşağıda göstərilən bəndlərdən hansı aiddir (Çəki: 1)

- əsas və əlavə xammalın saxlanılması
- texniki mühafizə otağı
- xammalın istehsala hazırlanması
- hazır məmulatın saxlanılması
- istehsal laboratoriyası

Sual: Makron müəssisələrində yardımçı otaqların funksiyasına aşağıda göstərilən bəndlərdən hansı aiddir (Çəki: 1)

- əsas və əlavə xammalın saxlanılması
- kisələrin yuyulması (təmizlənməsi)
- xammalın istehsala hazırlanması
- hazır məmulatın saxlanılması
- istehsal laboratoriyası

Sual: Makaron istehsalında avtomatlaşdırlmış xəttlər təyinatına görə hansı qruplara bölünür (Çəki: 1)

- tunelli və barabanlı
- kəsmək və bişirmək üçün olan xətlər
- uzun və qısa makaron istehsalı üçün olan xətlər
- formaya salmaq üçün olan xətlər
- qablaşdırmaq üçün olan xətlər

Sual: Makaron istehsalında avtomatlaşdırlmış xəttlər quruluşuna görə hansı qruplara bölünür (Çəki: 1)

- fasiləli və fasiləsiz
- avtomatlaşdırılmış və mexaniukləşdirlmiş
- kompleks- mexanikləşdirilmiş və mexanikləşdirilmiş
- tunelli və barabanlı
- diyircəkli və barabanlı

Sual: “Herkules” yulaf yumağı istehsalı zamanı “xammalın hazırlanması” texnoloji əməliyyatına hansı əməliyyatlar daxildir (Çəki: 1)

- əzilmə
- yarmnanın saxlnamsı

- (●) separasiya, metal qarışıqlardan təmizlənmə
- ( ) buxarlandırma və metal qarışıqlardan təmizlənmə
- ( ) yumağın soyudulması, seperasiyası

Sual: Makaron istehsalında texniki-iqtisadi göstəricilərə görə hansı axın xətti texnikanın inkişaf səviyyəsinə uyğundur (Çəki: 1)

- ( ) mexanikləşdirilmiş axın xətti
- ( ) kompleks-mexanikləşdirlmiş axın xətti
- (●) avtomatlaşdırılmış axın xətti
- ( ) elektron axın xətti
- ( ) sel axın xətti

Sual: Makaron məmulatlarının istehsalı üçün müasir axın xətti aşağıda göstərilənlərdən hansıdır (Çəki: 1)

- (●) uzun makron məmulatların avtomatlaşdırılmış axın xəttində istehsalı
- ( ) uzun makron məmulatların kompleks-mexanikləşdirilmiş axın xəttində istehsalı
- ( ) uzun makron məmulatların mexanikləşdirilmiş axın xəttində istehsalı
- ( ) uzun makron məmulatların fasiləsiz axın xəttində istehsalı
- ( ) uzun makron məmulatların fasiləli axın xəttində istehsalı

Sual: Qısa makarton məmulatlarının istehsalı hansı lentli tunel tipli quruducu konveyer axın xəttində həyata keçirilir (Çəki: 1)

- ( ) “Britayn”, “Romet”
- (●) “Braybanti”, “Pavan”
- ( ) “Romet”, ЛКТ
- ( ) “Bassona”
- ( ) “italin”

Sual: MPT-60M markalı maşın nə üçün nəzərdə tutulmuşdur? (Çəki: 1)

- ( ) südlü kokteyl hazırlamaq üçün
- (●) xəmir yoğurmaq üçün
- ( ) ət çəkmək üçün
- ( ) qiymə qarışdırmaq üçün
- ( ) kofe üyütmək üçün

Sual: Xəmir yoğurmaq üçün hansı markalı maşınlardan istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- ( ) KB
- ( ) MOK
- ( ) MUM
- ( ) YMM
- (●) MPT-60M

Sual: Aşağıdakılardan hansı xəmiryoğuran maşınlara aiddir? (Çəki: 1)

- ( ) KB
- (●) TMM-1M

- MUM
- YMM
- MPT-60M

Sual: TMM-1M markalı maşınlar hansılara aiddir? (Çəki: 1)
- qiymə qarışdıran maşınlara
- xəmir yoğurman maşınlara
- ət çəkən maşınlara
- qiymə qarışdıran maşınlara
- yuma maşınlarına

Sual: Aşağıda göstərilənlərdən hansı fasiləli işləyən xəmiryoğuran maşınlara aiddir? (Çəki: 1)
- TMM-1M tipli maşın
- MUM-82M tipli maşın
- M2 (764) tipli maşın
- MC2-150 tipli maşın
- MC12-15 tipli maşın

Sual: TMM-60M tipli maşın hansı maşınlara aiddir? (Çəki: 1)
- ətçəkən maşınlarına
- qiyməqarışdıran maşınlarına
- fasiləli işləyən xəmiryoğuran maşınlarına
- fasiləsiz işləyən xəmiryoğuran maşınlarına
- xırdalama maşınlarına maşınlarına

Sual: Hal hazırda qatı opardan xəmir hazırlayan zaman hansı tip xəmir hazırlayan aqreqatdan istifadə edilir (Çəki: 1)
- И8-ХАГ
- ХТР
- БАГ 20/30
- БАГ
- ХТУ

Sual: Çox qatı opardan xəmir hazırlayan zaman hansı tip fasiləsiz işləyən bunker aqreqatdan istifadə edilir (Çəki: 1)
- И8-ХАГ-6
- ХТР
- БАГ 20/30
- БХF
- ХТУ

Sual: Qida sənayesi müəssislərində konstruksiyasina görə anbarlarının qrupları hasılardır? (Çəki: 1)
- iri, kiçik, orta anbarlar

- (●) bağlı , açıq , yarım açıq , xüsusi anbarlar
- ( ) fərdi, qaranlıq anbarlar
- ( ) qapalı, növbəli anbarlar
- ( ) fərdi, dəstəli, yarım açıq, ümumi anbarlar

Sual: Bağlı anbarlarda hansı məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)
- ( ) hava şəraitindən qorxmayan məhsullar
- (●) tez korlanan məhsullar
- ( ) yağışdan korlanmayan məhsullar
- ( ) qiymətli materillar
- ( ) həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar

Sual: Tez korlanan məhsullar hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)
- ( ) orta anbarlar
- (●) bağlı
- ( ) açıq
- ( ) yarım açıq
- ( ) xüsusi anbarlar

Sual: Açıq anbarlarda hansı növ məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)
- (●) hava şəraitində korlanmayan məhsullar
- ( ) tez korlanan məhsullar
- ( ) yağışdan korlanmayan məhsullar
- ( ) qiymətli materillar
- ( ) həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar

Sual: Yağış və rütubətdə korlanmayan materiallar hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)
- ( ) qaranlıq anbarlarda
- ( ) bağlı anbarlarda
- (●) açıq anbarlarda
- ( ) yarım açıq
- ( ) xüsusi anbarlarda

Sual: Hal hazırda anbar qurğuları üçün hansı tip bunkerdən istifadə olnur (Çəki: 1)
- ( ) ХТР
- (●) М-111
- ( ) И8-ХАГ-6
- ( ) БАГ 20/30
- ( ) БХF

Sual: Gücü 30t/sut olan çörək zavodlarında çörək hansı tip anbarlarda saxlanılır (Çəki: 1)
- (●) bağlı anbarda
- ( ) açıq anbarda

- yarım açıq anbarda
- xüsusi anbarlarda
- təchizat anbarlarında

Sual: Gücü 45t/sut olan çörək zavodlarında çörək hansı tip anbarlarda saxlanılır (Çəki: 1)
- bağlı anbarda
- açıq anbarda
- yarım açıq anbarda
- xüsusi anbarlarda
- təchizat anbarlarında

Sual: Gücü 65t/sut olan çörək zavodlarında çörək hansı tip anbarlarda saxlanılır (Çəki: 1)
- bağlı anbarda
- açıq anbarda
- yarım açıq anbarda
- xüsusi anbarlarda
- təchizat anbarlarında

Sual: Gücü 135t/sut olan çörək zavodlarında çörək hansı tip anbarlarda saxlanılır (Çəki: 1)
- xüsusi anbarlarda
- açıq anbarda
- yarım açıq anbarda
- bağlı anbarda
- təchizat anbarlarında

Sual: Gücü 45 t/sut olan çörək zavodlarının anbarlarında hansı tip bunker yerləşdirilir (Çəki: 1)
- А1-ХБУ-39
- ХЕ-160а
- М-111
- V-118
- ХВ

Sual: Çörək zavodlarında hansı tip avtounölçənlərdən istifadə olunur (Çəki: 1)
- А1-ХБУ-39 və М-111
- МД-100 və МД- 200
- ХЕ-160а və МД- 200
- МД- 200vəV-118
- ХВ və МД- 200

Sual: МД-200 tipli unölçənin tutumu nə qədərdi (Çəki: 1)
- 1ton
- 350 kq
- 200kq

- ○ 50 kq
- ○ 100kq

Sual: 200kq tutumu olan unölçən hansıdır (Çəki: 1)

- ○ M-111
- ○ МД-100
- ○ XE-160a
- ○ V-118
- ◉ МД- 200

Sual: 100kq tutumu olan unölçən hansıdır (Çəki: 1)

- ○ M-111
- ◉ МД-100
- ○ XE-160a
- ○ V-118
- ○ МД- 200

Sual: Xəmirhazırlayan şobədə hansı tip avtomat suölçən cənlərdən istifadə edilir (Çəki: 1)

- ○ A1-ХБУ-39 və M-111
- ○ МД-100 və МД- 200
- ◉ АВБ-100М-1 və АВБ-200М
- ○ МД- 200vəV-118
- ○ XB və МД- 200

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakının ikinci şöbəsi nə üçün nəzərdə tutlmuşdur (Çəki: 1)

- ○ şəkər məhlulu üçün
- ○ duz məhlulu və ya maya üçün
- ○ elektrik avadanlığının blokunu yerləşdirmək üçün
- ○ su üçün
- ◉ yağ üçün

Bölmə: 0103 (Qida məhsullarının ümumi texnologiyası) 120 test

Ad	0103 (Qida məhsullarının ümumi texnologiyası) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	☑
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yaşıl noxudun həddindən artıq yetişməsi zamanı, onda hansı dəyişikliklər baş verir? (Çəki: 1)

- nişastanın miqdarı artır, “C” vitamininin və asan həzm alunan suda həll olunan azotlu maddələrin miqdarı artır
- onda olan protopektin maddəsi pektin maddəsinə keçir
- xlorofil piqmenti parçalanır
- dənlərdə şəkərlərin miqdarı kəskin artır
- dənlərdə quru maddələrin miqdarı çoxalır

Sual: Yaşıl noxud dəninin yetişmə dərəcəsini hansı göstəriciyə əsasən müəyyən edirlər? (Çəki: 1)

- sıxlığa görə
- temperatur keçirmə əmsalına görə
- rənginə görə
- zülalların miqdarına görə
- ölçüsünə görə

Sual: Yaşıl küterdən yaşıl noxudun çıxımı neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 18-20%
- 15-19%
- 23-25%
- 30%
- 28-30%

Sual: Flotasion sortlaşdırıcı maşında yaşıl noxud dənləri hansı göstəriciyə əsasən ayrılır? (Çəki: 1)

- nisbi sıxlığa görə
- kütlə payına görə
- quru kütləsinə görə
- fiziki göstəricilərinə görə
- məhlulun sıxlığına görə

Sual: Yaşıl noxud dənlərinin birinci müayinəsini harada aparırlar? (Çəki: 1)

- lentli transportyorda
- konveyerli transportyorda
- barabanda
- flotasion sortlayıcıda
- vibrasiyalı yuma maşında

Sual: Pörtmə prosesində yaşıl dənlərin həcmi bir qədər azalır. Bu nə ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- zülalların koaqulyasiyası və hüceyrəarası kəsmələrdən havanın kənarlaşdırılması
- nişasta dənlərin şişməsi nəticəsində
- xlorofildə olan maqniy hidrogenlə əvəz olunur
- ekstraktiv maddələrin itkisi ilə əlaqədardır
- fermentlərin aktivliyinin itməsi ilə əlaqədardır

Sual: Kompot hazırlayarkən, qızdırılmış şərbətin şəffaflaşdırılması üçün nədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- qida albumini
- jelatin
- pektin
- lumu turşusu
- aqar-aqar

Sual: Yüksəkturşulu meyvələrdən hazırlanan kompotları hansı temperaturda sterilizə edirlər? (Çəki: 1)

- 75-90 ºC
- 100 ºC
- 110-120 ºC
- 115-135 ºC
- 125 ºC

Sual: Çəyirdəkli meyvələrdən hazırlanan kompotların düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1-pörtləmə, 2- müayinə, 3- sortlaşdırma və kalibrləşmə, 4-yuma, 5-şərbətin hazırlanması və şərbətin əlavə edilməsi. 6- bankaların hazırlanması və bankalara qablaşdırma,7-soyudulma, 8-bankaların hermetikləşdirilməsi, 9-fabrikatın sexə nəql etdirilməsi, 10-sterilizasiya və soyudulma (Çəki: 1)

- 3,4,2,1,7,6,5,8,10,9
- 2,3,5,1,4,7,6,9,8,10
- 1,5,3,4,2,6,8,7,9,1,0
- 10,8,9,6,7,5,4,3,2,1
- 8,6,7,5,9,4,2,3,1,10

Sual: Pəhriz xamanın yağlılığı neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 10
- 20
- 25
- 30
- 40

Sual: Normallaşdırılmış süd nə deməkdir? (Çəki: 1)

- İlkin xammalı süddə olan yağların və ya quru maddələrin miqdarını standarta qədər çatdırmaq
- süd konservlərindən hazırlanan, tərkibi lazımi yağlılıqda olan pasterizə olunmuş süd
- müəyyən temperatur rejimində termiki emala məruz qoyulmuş süd
- homohenizasiya məruz qoyulmuş tərkibində 4% və 6% yağ olan süd
- adi südə qatılaşdırılmış süd qatılaşdırılmış süd əlavə olunmuş

Sual: Südturşulu məhlulların istehsal texnologiyasına hansı texnoloji əməliyyat daxil deyil? (Çəki: 1)

- pasterizasiya
- yağın miqdarına görə südün normallaşdırılması
- turşudulma
- əridilmə
- müəyyən temperatura qədər soyudulmuş südün turşudulması

Sual: Xama almaq üçün normallaşdırılmış qaymağı hansı kultur ilə turşuladırlar? (Çəki: 1)

- süd mayaları ilə
- aromat əmələ gətirən bakteriyalarla
- acidofil çöplər
- bolqar çöpləri
- süd turşulu bakteriyalarla

Sual: Kəsmiyi hansı üsulla alırlar? (Çəki: 1)

- turşulu və yaxud qursaq-turşulu üsul ilə
- mezofil streptokokklarla
- termofil streptokokklarla
- südturşusu streptokokklarla
- süd mayaları ilə

Sual: Rənginə görə hansı şərablar olmur? (Çəki: 1)

- ağ
- çəhrayı
- qırmızımtıl
- qırmızı
- sarımtıl

Sual: Aşağıda sadalananlardan hansı tündləşdirilmiş şərablara aid deyil? (Çəki: 1)

- desert
- kəmşirin
- likyorlu
- bryut
- tünd

Sual: Üzümün tullantısız emalı hesabına bir sıra əlavə qiymətli məhsullar alınır. Bunlardan hansı o məhsullara aid deyil? (Çəki: 1)

- enotan
- üzüm yağı
- şərab daşı
- etil spirti
- patkə

Sual: Əzintinin istiliklə emalı zamanı hansı növ şərabların istehsalında istifadə olunur? (Çəki: 1)

- (●) tünd və qırmızı adi şərablarda
- ( ) oynaq şərablarda
- ( ) likyorlu şərablarda
- ( ) quru şərablarda
- ( ) yarımquru şərablarda

Sual: Şərabçılıqda üzüm əzintisini hansı ferment preparatları ilə emal edirlər? (Çəki: 1)
- ( ) katalitik
- ( ) avtolitik
- (●) pekto-proteolitik
- ( ) amilolitik
- ( ) hidrolitik

Sual: Çəhrayı şərablar istehsalında üzümün xırdalanması və daraqdan ayrılması hansı tip maşınlarda aparılması daha məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)
- ( ) presslərdə
- ( ) vallar arasında
- ( ) pnevmotik əzicidə
- (●) vallı əzici-daraqayırıcı
- ( ) üzüm şirəsi yalnız öz başına axınla gəlməlidir

Sual: Qırmızı süfrə şərablarına hansı maddə rəng və dad dolğunluğu təmin edir? (Çəki: 1)
- (●) fenol maddələr
- ( ) keton maddələr
- ( ) aseton
- ( ) furfurol
- ( ) melanin

Sual: Xeresləmə nə texnoloji əməliyyatdır? (Çəki: 1)
- ( ) xeres mayaların inkişafı nəticəsində qıcqırma prosesi başlayır
- (●) xeres mayaların inkişafı nəticəsində nazik təbəqə əmələ gəlir
- ( ) xeres mayaları əlavə etdikdə çökdürmə prosesi baş verir
- ( ) xeres mayaları əlavə etdikdə şərabların köhnəlməsi baş verir
- ( ) xeres mayaları əlavə etdikdə xeres şərabı yetişir

Sual: Qıcqırma prosesinin gedişində əsas təsir göstərən amil hansıdır? (Çəki: 1)
- ( ) təzyiq
- ( ) mühit
- (●) temperatur
- ( ) şəkərlərin miqdarı
- ( ) anaerob şərait

Sual: Su mənşəli xammalı üçün hansı soyuducu emal üsullardan istifadə etmirlər? (Çəki: 1)

- duzlu su
- allüminium ərintisi
- kalsiy xlor
- xladaqent
- dəniz suyu

Sual: Aşağıdakılardan hansı düz deyil. Soyudulmuş balıqda: (Çəki: 1)
- toxuma sıxlığı artır
- toxuma şirəsinin özlülüyü artır
- qanın özlülüyü artır
- səthdən nəmliyin buxarlanması hesabına kütlənin azalması
- yağlılıq nə qədər çox olarsa, bir o qədər soyudulma prosesi tezləşir

---

Sual: Balığın soyudulması hansı amillərdən asılı deyil? (Çəki: 1)
- balığın növündən
- məhsuldan lazım olan istilik miqdarının alınması
- məhsul səthinin onun kütləsinə nisbiliyi
- balığın ölçüsündən
- istilik keçmə əmsalının həcmindən

Sual: Balığın mümkün qədər aşağı temperatura qədər soyudulması, balığın toxumasından olan azotlu maddələrin və duz məhlulunun kriohidrat nöqtəsinə çatdırılması konservləşdirmə üsulu necə adlanır? (Çəki: 1)
- soyudulma
- dondurulma
- minalanma
- duzlanma
- qurudulma

Sual: Balıqda olan yağların oksidləşməsinin və yaxud məhsul səthininsusuzlaşdırılmasının qarşısını almaq məqsədilə, balıq səthinin nazik buz təbəqəsi ilə örtülməsi necə adlanır? (Çəki: 1)
- minalanma
- soyudulma
- dondurulma
- buzlama
- defrostasiya

Sual: Balığın duzlanma üsullarını göstərin (Çəki: 1)
- yaş, tezləşdirilmiş
- quru, qarışıq
- quru, ləngidilmiş
- taraz, dayandırılmış
- ilıq, soyudulmuş

Sual: Balığın duzlanma sürəti hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)
- tuzlukda olan duzun qatılığından
- hüceyrə divarların vəziyyətindən
- dərinin olub olması və xarakteri
- istifadə olunan tutumların həcmindən
- balıq toxumalarının kimyəvi tərkibindən

Sual: Balıqların soyuq hisəverilməsinin düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1- qəbul, sortlaşma, 2- bölmə, 3-duzlama, 4-yuyulma, 5-dondurulmuş balıq, 6- donun açılması, 7- bərabərləşdirmə, 8-isladılma, 9-hisə vermə, 10- soyudulma, 11- bağlama, 12-azca qurudulma, 13- sortlaşdırma və qablaşdırma (Çəki: 1)
- 3,5,4,6,7,8,910,2,1,12,11,13
- 1,5,6,2,4,3,8,7,11,12,3,10,13
- 1,2,3,4,5,6,7,8,910,11,12,13
- 13,12,11,10,9,8,7,6,5,4,3,2,1
- 5,6,7,8,9,10,11,12,13,4,3,2,1

Sual: Qızıl balıqlardan təbii konservləri istehsal etmək üçün hansı xammaldan istifadə etmirlər? (Çəki: 1)
- keta
- qorbuşa
- kijuç
- kaluqa
- nerka

Sual: Konserv istehsalı üçün texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcıllığını göstərin: 1- yuma, 2- sortlaşdırma, 3-bölmə, 4-duzlama, 5-balığın qablaşdırılması və duru komponentlərin əlavə edilməsi, 6- ilkin termiki emal (qızardılma, pörtmə, bişmə, hisə vermə) 7- sterilizasiya etmə, 8- bankaların bağlanması (Çəki: 1)
- 1,2,3,4,5,6,7,8
- 2,3,4,5,1,6,7,8
- 2,3,1,4,6,5,8,7
- 2,7,8,5,6,4,1,3
- 4,3,2,1,5,6,8,7

Sual: Aşağıda sadalananlardan hansı ətin tərkibində mövcud deyil? (Çəki: 1)
- azotlu ekstraktiv maddələr
- azotsuz ekstraktiv maddələr
- karbohidratlar
- hormonlar
- zülallar

Sual: Ətin tərkibində neçə faiz zülal var? (Çəki: 1)
- 20%
- 62%
- 11%

- (●) 17%
- ( ) 87%

Sual: Hansı heyvanların ətində su nisbətən az, yağ çox olduğundan yüksək enerjiliyə malik olur? (Çəki: 1)

- ( ) buzovlar
- ( ) kələ
- ( ) camışlar
- (●) axtalanmış heyvanlar
- ( ) qoyun

Sual: Miogen əzələ toxumasının zülallarının neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- ( ) 62%
- ( ) 11%
- (●) 20%
- ( ) 17%
- ( ) 87%

Sual: Heyvan yağ mənşəyi yağ toxumasının tərkibində hansı ferment var? (Çəki: 1)

- ( ) katalaza
- (●) lipaza
- ( ) peroksidaza
- ( ) transferaza
- ( ) pepsin

Sual: Aşağıda göstərilən kolbasa pərdələrin hansı süni pərdələrə aid deyil? (Çəki: 1)

- ( ) zülali
- ( ) ”belkozin”
- ( ) kutizin
- (●) sinyuqa
- ( ) selyuloz

Sual: Kolbasa məmulatların su tutumunu artırmaq üçün hansı maddələrdən istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ( ) nişasta
- ( ) sitratlar
- ( ) laktatlar
- (●) parmalat
- ( ) yumurta tozu

Sual: Kolbasa məmulatların istehsalında hansı əlavə zülallardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- (●) qan zərdabı
- ( ) soya yağı
- ( ) qlütamin

- lizin
- proteinlər

Sual: Kolbasa məmulatların hansı dad və ətirverici maddələrdən istifadə etmirlər? (Çəki: 1)

- iki natrium quanilat
- darçın
- iki natrium iozinat
- tartrazin
- qlutamin turşusu

Sual: Qiymələnmiş kolbasaların tərkibində nə mövcud deyil? (Çəki: 1)

- donuz piyi
- dil
- süd
- dana əti
- kərə yağı

Sual: Konyak spirtinin tərkibində kifayət miqdarda uçucu qatışıqlar var. Bunlardan hansı onlara aid deyil? (Çəki: 1)

- aldehidlər
- efirlər
- uçucu turşular
- ali spirtlər
- polifenollar

Sual: Konyak spirtində fransız konyaklarına xas olan maddə hansıdır ki, onlara spesifiklik verir? (Çəki: 1)

- malon turşusu
- enant efiri
- vinil efiri
- fenol
- alkinlər

Sual: Konyak şərab materialları hansı temperaturda duruldulur və qıcqırdılır? (Çəki: 1)

- 10-12 °C
- 13-15 °C
- 20-25°C
- 17-18 °C
- 16-18°C

Sual: Konyak spirtinin alınmasının əsas proses hansıdır? (Çəki: 1)

- qıcqırma
- qızdırma
- distillə

- süzülmə
- çökdürmə

Sual: Distillə prosesində hansı reaksiya baş vermiş olur? (Çəki: 1)
- Mayar reaksiyası
- eterifikasiya reaksiyası
- transaminləşdirmə reaksiyası
- polimerləşmə reaksiyası
- oksidləşmə reaksiyası

Sual: Konyak hazırlanmasında konyak spirti ən azı neçə il saxlanılmalıdır? (Çəki: 1)
- 5 il
- 2 il
- 3 il
- 7 il
- 1 il

Sual: Konyakın rəngini şəffaflaşdırmaq və xoşagəlməz kobudluğu kənarlaşdırmaq üçün hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə edirlər? (Çəki: 1)
- şəkərləşmə
- yapışqanlama
- koler vermə
- konyakın dincə qoyulması
- filtrləmə

Sual: Yapışqanlama üçün nədən istifadə etmirlər? (Çəki: 1)
- jelatin
- balıq yapışqanı
- yumurta zülalı
- yeyinti albumini
- bentonit

Sual: Kupaj üçün konyaka nə əlavə olunmur? (Çəki: 1)
- yumşaldılmış su
- şəkər siropu
- spirtləşdirilmiş su
- ətirləşdirilmiş su
- etil spirti

Sual: Neçə qrup markalı konyaklar hazırlanır? (Çəki: 1)
- 5
- 3
- 6
- 2

- 12

Sual: Araq məmulatlarınında spirtin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)
- 45%
- 40%
- 75%
- 95%
- 55%

Sual: Araq-tünd alkoqollu içkidir. Onun hazırlanmasında hansı əlavələri və əməliyyatlar mövcud deyil? (Çəki: 1)
- rektifikat spirti
- suyun əlavə edilməsi
- aktivləşdirilmiş kömürlə işləmə
- suslanın hazırlanması
- filtrləmə

Sual: Arağın istehsalının texnoloji sxeminin düzgün ardıcıllığını göstərin: 1-suyun hazırlanması, 2-su-spirt qarışığın hazırlanması, 3-rektifikat spirtin qəbulu, 4-araq-spirt qarışığın aktiv kömürlə işlənməsi, 5-arağın standart tündlüyə qədər çatdırılması, 6-filtrləmə, 7-arağın qablaşdırılması, 8-qarışığın filtrlənməsi (Çəki: 1)
- 3,1,2,8,4,6,5,7
- 3,4,5,6,7,8,2,1
- 5,6,7,8,4,3,2,1
- 1,2,3,4,5,6,7,8
- 8,7,6,5,4,3,2,1

Sual: Likyor –araq məmulatların istehsalında istifadə edilən suyun ümumi codluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)
- 3 mq/ekv/l
- 1 mq/ekv/l
- 2 mq/ekv/l
- 0,5 mq/ekv/l
- 5 mq/ekv/l

Sual: Likyor-araq məmulatların istehsalında istifadə edilən suyun keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün hansı üsullardan istifadə edirlər? (Çəki: 1)
- çökmə
- koaqulyasiya
- filtrləmə
- dezodorasiya
- yumşaldılma (bütün üsullar)

Sual: Su-spirt qarışığında olan az miqdarda asılqanlı hissəcikləri kənarlaşdırmaq üçün, onu .....? (Çəki: 1)

- çökdürürlər
- süzürlər
- filtrləyirlər
- distillə edirlər
- qovurlar

Sual: Su-spirt qarışığından xoşagəlməyən iyin və dadın kənarlaşmasını təmin etmək üçün, onu nə ilə emal edirlər? (Çəki: 1)

- aktivləşdirilmiş kömür ilə
- bentonitlə
- asbeston
- qeyri-üzvi adsorbentlə
- kizelqur

Sual: Filtrlənmiş arağı yığıcı tutumlara yığılır. Burda onun tündlüyü yoxlanılır. Tündlük az olanda, ona nə əlavə edirlər? (Çəki: 1)

- su
- spirt
- likyor
- su-spirt qarışığı
- kupaj komponentləri

Sual: Meyvə və giləmeyvələrdən alınmış yüksəkkeyfiyyətli şirəni 25 d% tündlüyü olan yüksək təmizlənmiş etil spirti ilə konservləşdirdikdə şirə necə adlanır? (Çəki: 1)

- mors
- braqa
- spirtləşmiş şirə
- likyor
- nektar

Sual: Kupajı harda filtr edirlər? (Çəki: 1)

- filtr-presdə
- membranlarda
- arakəsmələrdə
- tənzifdən
- kizelqurdan

Sual: Pivə istehsalı üçün əsas xammalına nə aid deyil? (Çəki: 1)

- arpa
- mayaotu
- maya
- buğda otu
- su

Sual: Çörəkbişirmə arpanın dəyəri hansı maddənin miqdarı ilə şərtlənir? (Çəki: 1)

- zülal
- karbohidrat
- nişasta
- mineral maddələr
- ekstraktiv maddələr

Sual: Mayaotunun keyfiyyəti hansı maddələrin olması ilə müəyyənləşdirilir? (Çəki: 1)
- turşular
- qətranlar
- efir yağları
- aşı maddələri
- bütün sadalananlar

Sual: Pivəbişirmədə hansı xammaldan, arpadan başqa becərilmədən istifadə etmək olar? (Çəki: 1)
- lobya, düyü
- yulaf, soya
- düyü, qarğıdalı
- yulaf, darı
- saqo, sorqo

Sual: Pivədə nə qədər su var? (Çəki: 1)
- 75-80%
- 30-90%
- 60-65%
- 80-90%
- 95-97%

Sual: Pivə səmənisinin hazırlanmasına hansı mərhələlər daxil deyil? (Çəki: 1)
- arpanın isladılması
- arpanın becərilməsi
- arpanın qurudulması
- arpanın fermentasiyası
- arpanın saxlanılması

Sual: Səmənini nə üçün becərirlər? (Çəki: 1)
- növbəti mərhələlərin keçməsi üçün temperaturun yüksəlməsi üçün
- fermentlərin toplanması və hüceyrə divarın dağılması üçün
- nişastanın kleysterizasiyası üçün
- üzvi maddələrin arasında olan əlaqələrin parçalanması üçün
- hava ilə doydurmaq üçün

Sual: Səmənin qurudulma məqsədinə daxil deyil (Çəki: 1)
- nəmliyin kənarlaşdırılması

- ekstraktiv maddələrin toplanması
- boya maddələrin toplanması
- ətirverici maddələrin toplanması
- rezerv maddələrin toplanması

Sual: Suslo neçə mərhələdə qıcqırdılır? (Çəki: 1)
- 3
- 2
- 1
- 9
- 6

Sual: Kombinələşdirilmiş isti emal üsullarına aiddir: (Çəki: 1)
- qızardılaraq pörtləmə üsulu ilə bişirmə və şkafda bişirmə
- suda bişirmə
- früterdə qızardılma
- buxarda bişirmə
- az yağ içərisində qızardılma

Sual: Ütülmə isti emal üsullarının hansına aiddir: (Çəki: 1)
- köməkçi isti emal üsuluna
- suda bişirmə üsuluna
- çox yağ içində qızardılma üsuluna
- az yağ içində qızardılma üsuluna
- buxarda bişirmə üsuluna

Sual: Su hamamında bişirmə dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)
- su içərisində bişirmə
- içərisində qaynar su olandigərbirqabın (mühitin) içərsindəbişirmə
- su buxar ıilə bişirilmə
- su və yağdan istifadə etmək ləbişirmə
- şkafdabişirmə

Sual: Termiki emal proseslərinə hansılar aiddir: (Çəki: 1)
- istiik və ya soyuqluq verməkləemal
- xırdalanma
- yuyulma
- əlilətəmizlənmə
- mexaniki təmizlənmə

Sual: Məhsulların suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi nətijəsində hansı birləşmələr əmələ gəlir: (Çəki: 1)
- yağ turşuları
- qliseridlər və yağ turşuları

- hidroperoksidlər
- polimerləşmə məhsulları
- peroksidlər

Sual: Qızardılma prosesində yeyinti yağlarının tüstülənməsi nətijəsində əmələ gələn gözyaşardıjı birləşmə hansıdır: (Çəki: 1)

- yağ turşusu
- akrolein
- qliserin
- dioksiturşu
- oksiturşu

Sual: Bitki mənşəli məhsullarda karbohidratların üç əsas sinifləri hansılardır: (Çəki: 1)

- saxaroza, qlyukoza, fruktoza
- qalaktoza, laktoza, ramnoza
- pektin maddələri, mannoza, qlyukoza
- nişasta, pektin maddələri, sellüloza
- monosaxaridlər (sadə şəkərlər), oliqosaxaridlər və polişəkərlər

---

Sual: İslatma hansı emal proseslərinə aiddir: (Çəki: 1)

- istiemala
- ilkemala
- mexanikiemala
- hidromexanikiemala
- qızardılmaya

Sual: Nişastanın kleysterləşməsi dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)

- soyuq suda həll edilmək üçün saxlanma
- 30-400J temperaturada suda isladılma
- nişasta suspenziyasının 60-800J temperaturada qızdırılması zamanı yapışqanlaşma
- quru halda qızdırılma
- suda qızdırılmaqla dərindən parçalanma

Sual: Emal olunan məhsulun xırdalanması dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)

- hissələrə ayrılma
- çalınma
- ovulmavəkəsilmə
- isladılma
- köpüklənmə

Sual: Nişastanın istehsalı üçün əsas bitki xammalları hansılardır. (Çəki: 1)

- çəyirdəkli meyvələr (gilas, şaftalı və s.)
- toxumlu meyvələr (alma, heyva və s.)
- yaşıl tərəvəzlər (ispanaq, jəfəri və s.)

- giləmeyvələr (üzüm, qarağat və s.)
- taxıl məhsulları (buğda, arpa, qarğıdalı və s.)

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların hidratlaşmasına aiddir: (Çəki: 1)
- emal zamanı onların özlərinə su birləşdirməsi
- emal zamanı su itirməsi
- emal zamanı parçalanması
- emal zamanı destruksiya olunması
- emal zamanı köpüklənməsi

Sual: Amiloza hansı polişəkərin tərkib hissələrindən biri sayılır: (Çəki: 1)
- pektinin
- nişastanın
- sellülozanın
- qlükozanın
- aqarın

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların dehidratasiyası dedikdə nə başa düşülür: (Çəki: 1)
- emal zamanı özlərinə su birləşdirməsi
- emal zamanı suitirməsi
- emal zamanı parçalanması
- emal zamanı şişməsi
- emal zamanı dondan azad edilməsi

Sual: Amilopektin hansı polişəkərlərin tərkib hissəsindən biri sayılır: (Çəki: 1)
- pektinin
- nişastanın
- sellülozanın
- aqarın
- qalaktanın

Sual: Nişastanın polişəkərlərinə aiddir: (Çəki: 1)
- amiloza və amilopektin
- pektin və sellüloza
- aqar və pektin
- qlükogen və aqar
- protopektin və fursellaran

Sual: Dəniz yosunlarından alınan polişəkərlərə aiddir: (Çəki: 1)
- nişasta, sellüloza, pektin
- qlikogen, nişasta, pektin
- aqar, aqaroid, fursellaran
- qalaktomannan və karboksimetil nişasta

- mannan və qalaktan

Sual: Bitki xammalından alınan nişastaların əsas fiziki xassələrinə aiddir: (Çəki: 1)
- möhkəmlik
- həllolma qabiliyyəti, şişmə, yapışqanlaşma, özlülük
- hidroliz, qıjqırma, dərindən parçalanma
- karamelləşmə, oksidləşmə, hidroliz
- parçalanma, oksidləşmə və efirləşmə

Sual: Nişastanın kimyəvi modifikasiya olunması zamanı nə baş verir: (Çəki: 1)
- fiziki quruluşu dəyişir
- kimyəvi quruluşu dəyişilməklə yeni xassə kəsb edir
- dərindən parçalanma gedir
- həll olma qabiliyyəti azalır
- kleysterizə olunur

Sual: Emal zamanı məhsullarda □ və □–amilazanın təsiri ilə nişastada fermentativ dəyişilmə nətijəsində nə baş verir: (Çəki: 1)
- dərindən parçalanma (deqradasiya)
- amiloza molekulalarının böyüməsi
- amilopektin molekulalarının böyüməsi
- həllolma qabiliyyətinin pisləşməsi
- suyu özünə birləşdirərək kleysterizə olunma

Sual: Qida məhsulların hazırlanmasnda işlədilən bitki xammallarının tərkibində olan fermentlərə hansılar aiddir: (Çəki: 1)
- pepsin, tripsin və s.
- tripsin, pektoavamorin və s.
- pektoavamorin, pepsin və s.
- amilaza, pektinaza, poliqalakturonaza, polifenoloksidaza və s.
- laktaza, dekstrinaza və s.

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların denaturasiya olunmasına aiddir: (Çəki: 1)
- emal zamanı özlərinə su birləşdirməsi
- emal zamanı su saxlaması
- emal zamanı su itirməsi
- emal zamanı soyudulma
- emal zamanı təbii, ilkin quruluşun pozulması

Sual: Bitki xammallarında olan pektin maddələrinin əsas tərkib hissəsi hansı turşunun polimerindən ibarətdir: (Çəki: 1)
- limon turşusunun
- kəhraba turşusunun
- sirkə turşusunun
- qalakturon turşusunun

- turşəng turşusunun

Sual: Meyvə-tərəvəz məhsullarının isti emalı zamanı hüjeyrə divarını təşkil edən protopektinin parçalanması ilə yaranan əsas polişəkər hansıdır: (Çəki: 1)

- nişasta
- pektin
- sellüloza
- mannan
- qalaktan

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların destruksiyasına aiddir (Çəki: 1)

- emal zamanı su itirmə
- emal zamanı su birləşdirmə
- emal zamanı soyudulma
- emal zamanı qızdırılma
- emal zamanı onların molekulalarının parçalanması

Sual: İlk emal zamanı kartofun qaralmasının səbəbi kimi əsas aminturşu hansıdır: (Çəki: 1)

- tirozin
- qlyutamat turşusu
- lizin
- triptofan
- leysin

Sual: Yağların bioloji dəyərliyinə aiddir. (Çəki: 1)

- tərkibinin fosfatidlə zənginliyi
- enerji verməsi
- doymuş yağturşuları ilə zənginliyi
- doymamış yağturşuları ve vitaminlərlə zənginliyi
- oksidləşmə qabiliyyəti

Sual: Tərəvəzlərdə olan əsas azotlu birləşmələr hansılardır: (Çəki: 1)

- sərbəst amin turşuları
- zülallar
- fenollar
- pektin maddələri
- nişasta

Sual: İsti emal zamanı tərəvəzlərin rənginin dəyişilməsi əsas hansı birləşmələrin çevrilməsi ilə əlaqədardır: (Çəki: 1)

- aminturşuların
- piqmentlərin
- zülalların

- polişəkərlərin
- duzların

Sual: Kartofda polifenollar əsasən hüjeyrənin hansı hissəsində toplanmışdır: (Çəki: 1)
- vakuolda
- sitoplazmada
- xloroplastda
- nüvədə
- tonoplastda

Sual: Meyvə-tərəvəzlərdə olan hüjeyrə qişası və orta lövhəjiklər birlikdə hüjeyrənin hansı hissəsini formalaşdırırlar: (Çəki: 1)
- hüjeyrə şirəsini
- hüjeyrə divarını
- hüjeyrə nüvəsini
- hüjeyrənin rəngini
- hüjeyrənin dadını

Sual: Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan heteropolişəkərlərə aiddir: (Çəki: 1)
- arabinoqalaktan, arabinoksilan
- qalaktan və mannan
- nişasta və ramnoza
- poliqalakturon turşusu və qalaktoza
- ksiloza və fruktoza

Sual: Göbələkdə olan şəkərlərin içərisində üstünlük təşkil edənləri hansıdır: (Çəki: 1)
- saxaroza
- qlükoza
- fruktoza
- treqaloza
- laktoza

Sual: Optik sıxlıq yağların hansı göstərijisini xarakterizə edir: (Çəki: 1)
- kimyəvi xassələrini
- fiziki xassələrini
- temperaturasını
- əriməsini
- özlülüyünü

Sual: İsti emal zamanı tərəvəzlərin hazır vəziyyətə çatdırılmasının əsas amili kimi nə hesab olunur: (Çəki: 1)
- yumşalma
- bərkimə
- turşuma

- kütlə itkisi
- kütlə artımı

Sual: Ərimə və donma yağların hansı göstərijisinə aiddir: (Çəki: 1)
- kimyəvi xassələrinə
- fizik xassələrinə
- özlülüyünə
- tüstülənməsinə
- optiksıxlığına

Sual: Yaşıl tərəvəzlərə məxsus olan rəng aşağıdakı birləşmələrin mövjudluğu ilə əlaqədardır: (Çəki: 1)
- xlorofilin
- karotinlərin
- flavonolların
- betaninin
- melanoidinlərin

Sual: Yeyinti yağlarında yod ədədinin təyini nəyi göstərir: (Çəki: 1)
- ikiqat rabitələrin miqdarını
- peroksidlərin miqdarını
- sərbəst hidroksil qruplarının miqdarını
- sərbəst yağturşusu qruplarının miqdarını
- polimerləşmə məhsullarının miqdarını

Sual: Yeyinti yağlarının istiyə davamlılığı hansı göstərijiilə təyin olunur: (Çəki: 1)
- tüstülənmə temperaturuna görə
- ərimə temperaturuna görə
- yod ədədinə görə
- asetil ədədinə görə
- turşuluq ədədinə görə

Sual: Nişasta hansı üzvi birləşmələrə aiddir: (Çəki: 1)
- polişəkərlərə
- monoşəkərlərə
- dişəkərlərə
- hemisellülozlara
- pektinlərə

Sual: Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı nə baş verir: (Çəki: 1)
- hidratlaşma
- dehidratlaşma
- polimerləşmə
- avtoliz

- kondensasiya

Sual: Yeyinti yağlarının özlülüyünü öyrənməklə əsasən hansı göstəriji təyin olunur: (Çəki: 1)

- polimerləşmə məhsullarının miqdarı
- ərimə temperaturunun səviyyəsi
- donma temperaturunun səviyyəsi
- ikiqat rabitələrin varlığı
- sərbəst yağturşularının miqdarı

Sual: Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı hansı əsas birləşmələr yaranır: (Çəki: 1)

- turşular
- efirlər
- karamelləşmə məhsulları
- polişəkərlər
- yağlar

Sual: Balıqların dondurulmasının neçə metodu vardır və hansılardır? (Çəki: 1)

- 1 metodu: təbii soyuq hava şəraitində
- 2 metodu: duz və buz qarışığında və soyuq məhlullarda
- 3 metodu: süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda və təbii soyuq hava şəraitində
- 4 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada
- 5 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda

---

Sual: Qırmızı kürü aşağıda adları göstərilən balıqların hansından istehsal olunur? (Çəki: 1)

- ağbalıq
- çəki
- nərəbalığı
- həşəm
- uzaq şərq qızılbalığı

Sual: Balıqların hisə verilməsinin neçə üsulu vardır? (Çəki: 1)

- tüstü ilə, yaxud adi hisləmə
- tüstüsüz,yaxud yaş hisləmə
- qarışıq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)
- tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə)
- tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə), qarışıq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)

Sual: Şəkər istehsalında saturasiya nədir? (Çəki: 1)

- (●) şirənin karbon qazı ilə işlənməsi;
- ( ) şirənin buxarla işlənməsi;
- ( ) şirənin uçucu efirlərlə işlənməsi;
- ( ) şirənin spirtlə işlənməsi;
- ( ) şirənin turşu ilə işlənməsi;

Sual: Şəkər istehsalı zamanı defekasiyada hansı turşular çökürlər? (Çəki: 1)

- (●) quzuqulağı, oksilimon, limon, və çaxır;
- ( ) quzuqulağı, oksilimon, kəhrəba, və çaxır;
- ( ) kəhrəba, süd, çaxır, və limon;
- ( ) fosfat, süd, çaxır və limon;
- ( ) quzuqulağı, fosfat, çaxır və oksilimon;

Bölmə: 0104 (Qida məhsulları texnologiyasının proses və aparatları) 120 test

Ad	0104 (Qida məhsulları texnologiyasının proses və aparatları) 120 test
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	☑
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Məhlul ən azı neçə komponentdən təşkil olunur? (Sürət 24.04.2015 13:17:47) (Çəki: 1)

- ( ) 5
- ( ) 4
- ( ) 3
- (●) 2
- ( ) 1

Sual: Oxşarlığın 1-ci teoremini hansı alim təklif etmişdir? (Sürət 24.04.2015 13:17:56) (Çəki: 1)

- ( ) Huxman
- (●) Nyuton
- ( ) Lomonosov
- ( ) Kulon
- ( ) Eynşteyn

Sual: Silikahel, bentonit, diatomit, trapel, opeklər – bunlardan hansı adsorbentdir? (Sürət 24.04.2015 13:18:01) (Çəki: 1)

- ( ) Bentonit;
- ( ) Diatomit;
- ( ) Trapel;
- (●) Slikahel;

- Opeklər.

Sual: "Qida məhsulları istehsalı texnologiyasının prosesləri və aparatları" kursu bir elm kimi hansı dövrə təsadüf edilir? (Sürət 24.04.2015 13:18:04) (Çəki: 1)
- X əsr;
- XV əsr;
-) VIII əsr;
- XIX əsr;
- XX əsr.

Sual: Əks osmos prosesi üçün məsamələrin orta diametri neçə götürülür? (Sürət 24.04.2015 13:18:08) (Çəki: 1)
- 0,01 mkm-dən kiçik;
- 1,5 mkm-dən böyük;
- 0,5 mkm-dən böyük;
- 0,1 mkm-dən böyük;
- 2,5 mkm-dən kiçik.

Sual: Əks osmos prosesində hərəkətverici qüvvə necə adlanır? (Sürət 24.04.2015 13:19:51) (Çəki: 1)
- Ağırlıq qüvvəsi;
- Müqavimət qüvvəsi;
- Mərkəzdənqaçma qüvvəsi;
- Reaksiya qüvvəsi;
- Təzyiqlər fərqi.

Sual: Ətalət qüvvəsinin təsiri altında qazların təmizlənmə dərəcəsi təxminən neçə faizdən çox olmur? (Sürət 24.04.2015 13:19:55) (Çəki: 1)
- 20 %;
- 10 %;
- 60 %;
- 5 %;
- 90 %.

Sual: “Boru içərisində boru” tipli istilikdəyişdiricidə soyuq suyun sərfi nə ilə tənzimlənir? (Sürət 24.04.2015 13:19:59) (Çəki: 1)
- termometrlə
- rotometrlə
- istilikdəşidiricinin bölmələri ilə
- kranla
- ventillərə

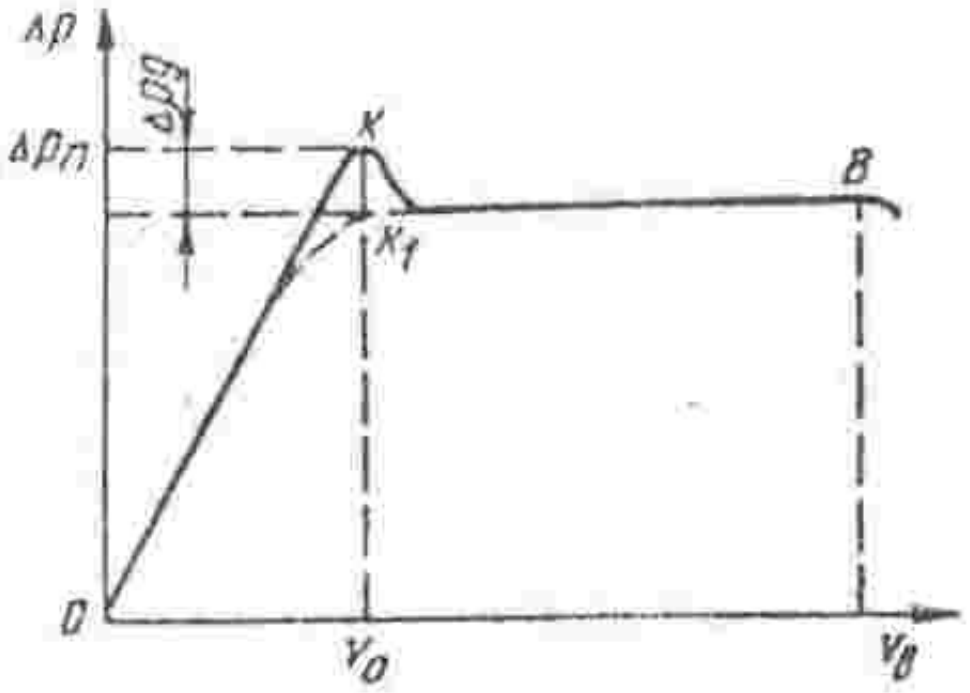
Sual: Absorbsiya prosesi hansı faza qarşılaşmasına uyğun gəlir? (Q – qaz, M- maye, B - bərk) (Sürət 24.04.2015 13:20:15) (Çəki: 1)
- M+M

- Q+M
- Q+Q
- B+M
- B+Q

Sual: Aerotsiklonlar hava xəttində hansı prinsiplə işləyir (Sürət 24.04.2015 13:20:26) (Çəki: 1)

- Mərkəzdənqaçma
- Düzxətlilik
- Çökmə
- İrəliləmə
- Planetar.

Sual: Aşağıda verilmiş qrafiki asılılıq psevdoqaynar prosesin nəyini xarakterizə edir? (Sürət 24.04.2015 13:21:02) (Çəki: 1)



- Müqavimət qüvvəsi ilə təcil arasındakı asılılığı;
- Material ilə qaz axınının yerdəyişməsi arasındakı asılılığı;
- Dənəvər material layının hündürlüyü ilə sürət arasındakı asılılığı;
- Layda yaranmış təzyiqlər fərqi ilə qaynadıcı agentin sürəti arasındakı asılılığı;
- Dənəvər materialın ərimə istiliyi ilə sürəti arasındakı asılılığı.

Sual: Binar kütlələrin sıxlığı hansı bərabərliklə təyin olunur? (Sürət 24.04.2015 13:21:54) (Çəki: 1)

- $\frac{1}{\rho}=\frac{1}{\rho_A}+\frac{1}{\rho_B}$;
- $\rho=\left(\frac{m_A}{\rho_A}+\frac{m_B}{\rho_B}\right)^{-1}$;
- $\rho=\frac{m_A}{\rho_A}+\frac{m_B}{\rho_B}$;

$\rho = \rho_A \cdot \rho_B$;

$\rho = \frac{\rho_A}{\rho_B}$.

Sual: Biokimyəvi proseslərdə biokütlənin yığılması artdıqca, hüceyrənin oksigen ilə kütlə mübadiləsi sürəti: (Sürət 24.04.2015 13:22:02) (Çəki: 1)

- (●) Tədricən azalır
- ( ) Tədricən artır;
- ( ) Dəyişilməz qalır;
- ( ) Əvvəlcə artır, sonra azalır;
- ( ) Əvvəlcə azalır, sonra artır.

Sual: Biokimyəvi proseslərin baş vermə səbəbini göstərin: (Sürət 24.04.2015 13:22:05) (Çəki: 1)

- ( ) Vav-der-Vals qüvvələri;
- ( ) Elektromaqnit qüvvələri;
- (●) Həyat qabiliyyətli mikroorqanizmlərin istiqamətlənmiş fəaliyyəti
- ( ) Daxili cazibə qüvvələri;
- ( ) Molekullararası itələmə qüvvələri.

Sual: Bir birində həll olan iki maye qarışığını necə adlandırırlar? (Sürət 24.04.2015 13:22:13) (Çəki: 1)

- ( ) Emulsiya
- (●) Məhlul
- ( ) Duman
- ( ) Suspenziya
- ( ) Tüstü.

Sual: Bircinsli olan sistemlər belə adlandırılır: (Sürət 24.04.2015 13:22:17) (Çəki: 1)

- ( ) Qarışıq sistemlər
- ( ) Binar sistemlər
- ( ) Heterogen sistemlər
- (●) Homogen sistemlər
- ( ) Göstərilənlərin heç biri

Sual: Boru içərisində boru” tipli istilikdəyişdirici neçə qovşaqdan ibarətdir? (Sürət 24.04.2015 13:22:25) (Çəki: 1)

- ( ) 8
- (●) 4
- ( ) 9
- ( ) 3
- ( ) 7

Sual: Boru içərisində boru” tipli istilikdəyişdiricinin sınağında rotometrlərin göstəriciləri hansı vaxt ərzində qeydə alınır? (Sürət 24.04.2015 13:22:29) (Çəki: 1)

- 15 dəq
- 20 dəq
- 30 dəq
- 10 dəq
- 5 dəq.

Sual: Briketləşdirilmə prosesinin əsas xarakteristikası hansı asılılıq arasındakı qanunauyğunluğu öyrənir? (Sürət 24.04.2015 13:22:52) (Çəki: 1)

- Həcm ilə temperatur arasındakı asılılığı;
- Qüvvə ilə məsafə arasındakı asılılığı;
- Təzyiq artımı ilə maddənin sıxlaşdırılma əmsalının azalması arasındakı asılılığı;
- Təzyiqlə temperatur arasındakı asılılığı;
- Maddənin xassə göstəriciləri ilə təzyiq arasındakı asılılığı.

Sual: Bu aparatlardan biri mərkəzdənqaçma prinsipi ilə işləyir: (Sürət 24.04.2015 13:22:55) (Çəki: 1)

- Kondensator
- Vakuum buxarlandırıcı
- Kombinəedilmiş ələk
- Sentrifuqa
- Filtr – pres

Sual: Bu göstəricilərdən biri texnoloji aparatın maşından fərqini əks etdirir (Sürət 24.04.2015 13:23:06) (Çəki: 1)

- Dirsəyin mövcudluğu;
- Mühərrikin mövcudluğu
- Mexanizmlərin mövcudluğu
- Muftanın mövcudluğu;
- İşçi fəzanın mövcudluğu.

Sual: Bu hadisələrdən biri kütlə mübadiləsi proseslərinə aiddir: (Sürət 24.04.2015 13:23:16) (Çəki: 1)

- Dumanın yaranması
- Xörəyin bişməsi
- Meyvənin doğranması
- Suyun təmizlənməsi
- Havanın soyudulması

Sual: Bu proses hidromexaniki proseslərə aid deyil: (Sürət 24.04.2015 13:23:19) (Çəki: 1)

- Presləmə;
- Çökmə;
- Filtrləmə;
- Qarışdırma;

- Əks osmos.

Sual: Bu teorem, oxşarlıq nəzəriyyəsi kriterilərinin sayını müəyyən etməyə imkan verən köməkçi teorem hesab edilir: (Sürət 24.04.2015 13:23:30) (Çəki: 1)

- Bərabərlik teoremi;
- "π-teoremi";
- Pifaqor teoremi
- Paralelik teoremi;
- Viyet teoremi.

Sual: Buxarlandırma aparatlarında seyrəkləşmə (vakuum) yaratmaq üçün hansı qurğudan istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:23:38) (Çəki: 1)

- Defektor;
- Separator;
- Kondensator;
- Membran;
- Ventil.

Sual: Buxarlandırmanın ən az enerji tələb edən üsulu hansıdır? (Sürət 24.04.2015 13:23:42) (Çəki: 1)

- Atmosfer təzyiqində
- Sabit təzyiqdə
- Vakuumda
- Yüksək təzyiqdə
- Sabit həcmdə

Sual: Bunlardan biri həm istilik, və həm də kütlə mübadiləsi proseslərinə aid edilə bilər: (Sürət 24.04.2015 13:23:46) (Çəki: 1)

- Qızdırma
- Soyutma
- Sterilləşdirmə
- Buxarlandırma
- Pasterizə etmə

Sual: Bunlardan hansı, qovma məhsulu sayılır? (Sürət 24.04.2015 13:23:49) (Çəki: 1)

- Suspenziya
-) Emulsiya
- Qarışıq
- Filtrat
- Distilyat

Sual: Çəkicli xırdalayıcı hansı üsulla fəaliyyət göstərir? (Sürət 24.04.2015 13:23:54) (Çəki: 1)

- Sıxma

- Kəsmə
- Zərbə
- Üyütmə
- Sürtmə

Sual: Çox gövdəli buxarlandırmada ekstra-buxar necə istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:23:57) (Çəki: 1)

- Atmosferə buraxılır;
- Kondensatora verilir
- Kompressora qoşulur;
- Sonrakı gövdəyə qızdırıcı buxar kimi verilir;
- İnjektora qoşulur.

Sual: Çökmə ilə bərk fazanın ayrılması üçün hansı aparatlar tətbiq olunur? (Sürət 24.04.2015 13:24:01) (Çəki: 1)

- Seperatorlar
- Hidrəsiklonlar
- Buxarlandırıcılar
- ekstraktorlar
- Püskürdücülər

Sual: Defleqmatorsuz qovma mümkündürmü? (Sürət 24.04.2015 13:24:04) (Çəki: 1)

- Bəli
- Xeyr
- Qismən bəli
- Tətbiq etmək olar
- Vacib deyil

Sual: Defleqmatorsuz qovma mümkündürmü? (Sürət 24.04.2015 13:24:14) (Çəki: 1)

- Bəli
- Xeyr
- Qismən bəli
- Tətbiq etmək olar
- Vacib deyil

Sual: Dekantat” dedikdə, hansı variantda verilən anlam başa düşülür? (Sürət 24.04.2015 13:24:18) (Çəki: 1)

- Filtr təbəqəsi;
- Çöküntü;
- Suspenziya
- Həlledici;
- Arakəsmə.

Sual: Ekstraksiya aparatları iş prinsipinə görə hansı qruplara bölünür? (Sürət 24.04.2015 13:24:22) (Çəki: 1)

- (●) Dövri, fasiləsiz;
- ( ) Rəqsli;
- ( ) Kameralı, kamerasız;
- ( ) Sadə, mürəkkəb;
- ( ) Diskli, rotorlu.

Sual: Ekstraksiya prosesini hansı fiziki üsullarla intensivləşdirmək mümkündür? (Sürət 24.04.2015 13:24:26) (Çəki: 1)

- ( ) Təzyiqi yüksəltməklə
- ( ) Həcmi artırmaqla
- (●) Temperaturu yüksəltməklə
- ( ) Təzyiqi azaltmaqla
- ( ) Temperaturu azaltmaqla

Sual: Elektrik sahəsinin təsiri ilə qeyri – bircins sistemlərin bölünməsini hansı proseslərə aid etmək olar? (Sürət 24.04.2015 13:24:30) (Çəki: 1)

- ( )) Mexaniki;
- ( ) İstilik mübadiləsi
- ( ) Kütlə mübadiləsi;
- (●) Hidromexaniki;
- ( ) Biokimyəvi.

Sual: Emulsiyalar hansı fazalardan ibarətdir? (B - bərk, M – maye, Q - qaz) (Sürət 24.04.2015 13:24:34) (Çəki: 1)

- ( ) M+B
- ( ) M+Q
- (●) M+M
- ( ) B+B
- ( ) Q+Q

Sual: Eyni xassəli olan, bu göstəricilərdən hansıdır? (Sürət 24.04.2015 13:24:37) (Çəki: 1)

- ( ) Daxili sürtünmə - axıcılıq
- (●) Özlülük – daxili sürtünmə;
- ( ) Özlülük – həlledicilik;
- ( ) Həlledicilik – keçiricilik
- ( ) Keçiricilik – daxili sürtünmə.

Sual: Fəal kömürün 1 qranulu səthinin sahəsi m2-la nə qədərdir? (Sürət 24.04.2015 13:24:41) (Çəki: 1)

- ( ) 50,0□120,0;
- ( ) 100□200
- ( ) 25,0□50,0;
- (●) 200□1700;
- ( ) 150,0 – 180,0

Sual: Fazalararası qatılıq fərqi hansı proseslərin hərəkətverici qüvvəsi sayılır? (Sürət 24.04.2015 13:24:44) (Çəki: 1)

- Kimyəvi – biokimyəvi proseslərin
- Hidromexaniki proseslərin
- Mexaniki proseslərin
- Kütlə mübadiləsi proseslərinin
- İstilik mübadiləsi proseslərinin

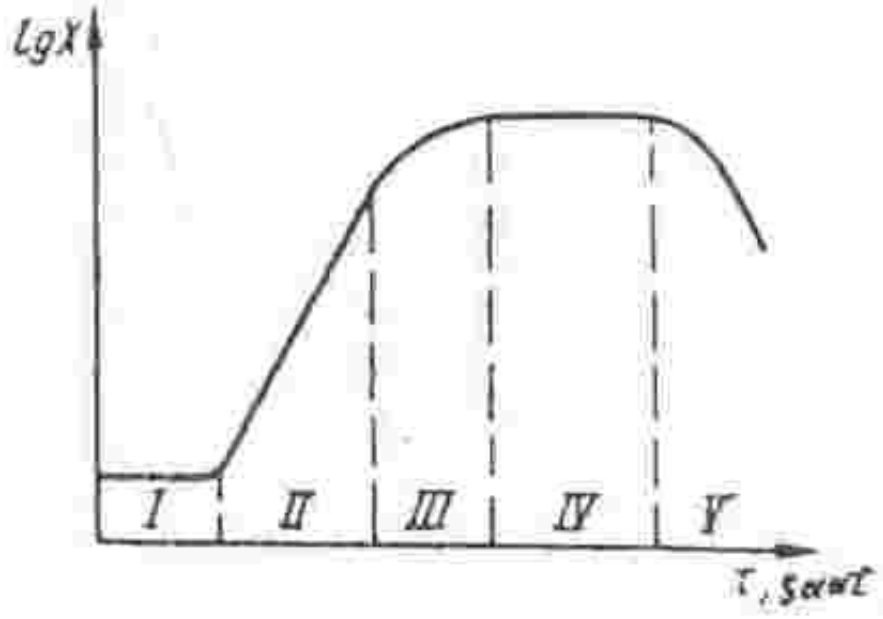
Sual: Fazalararası qatılıq fərqi hansı proseslərin hərəkətverici qüvvəsi sayılır? (Sürət 24.04.2015 13:24:48) (Çəki: 1)

- Kimyəvi – biokimyəvi proseslərin;
- Hidromexaniki proseslərin;
- Mexaniki proseslərin;
- Kütlə mübadiləsi proseslərinin
- İstilik mübadiləsi proseslərinin

Sual: Fazaların hərəkət istiqamətinə görə kütlə mübadiləsi prosesləri necə təsvir olunur? (Sürət 24.04.2015 13:24:52) (Çəki: 1)

- Qarışan və toxunan;
- Düz və əks axınlı;
- Qarışan və kombinə edilmiş;
- Stasionar və qeyri stasionar;
- Diffuziya və kütlə verimi.

Sual: Fermentasiya prosesinin kinetikasının öyrənilməsində aşağıda göstərilmiş qrafiki asılılıq nəyi xarakterizə edir? (Sürət 24.04.2015 13:27:40) (Çəki: 1)



- Temperaturun dəyişməsi;
- Təzyiqin dəyişməsi;
- Mikroorqanizmdə sintez prosesinin dəyişməsi;

) Qida mühitin dəyişməsi;
Mikroorqanizmlərin kulturasının boyartımının dəyişməsi.

Sual: Filtrlənmə sürətini ifadə edən düstur hansıdır? (V-filtratın miqyası, F- filtratın səthinin sahəsi, - filtrlənmə müddəti) (Sürət 24.04.2015 13:27:44) (Çəki: 1)

$\upsilon = \frac{V}{F\tau};$

$\upsilon = VF\tau;$

$\upsilon = \frac{F}{V\tau};$

$\upsilon = \frac{VF}{F};$

$\upsilon = \frac{V\tau}{F}.$

Sual: Fiziki modelin naturada olması, nəyi göstərir? (Sürət 24.04.2015 13:27:56) (Çəki: 1)

Riyazi modellə ekvivalentliyini
Riyazi modelə oxşarlığını
Riyazi modeldən fərqini
Riyazi modelə bərabər olmasını
Göstərilənlərin heç birini

Sual: Fraksiyalı qovmanın rektifikasiyadan fərqi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:28:00) (Çəki: 1)

Komponentlərin qeyri-bərabər paylanması
Rektifikatın alınması
Aralıq məhsulların alınması
Yüksək təzyiq
Komponentlərin az sərf norması

Sual: Furye qanuna görə istilik selinin səthi sıxlığı necə təyin olunur? (Sürət 24.04.2015 13:28:04) (Çəki: 1)

$q = C(t_1 - t_2);$

$q = k \cdot \Delta t;$

$q = \alpha(t_1 - t_2).$

$q = k \cdot \Delta t;$

$q = -\lambda \cdot \nabla t;$

Sual: Göstərilən bərabərliklərdən biri ilə buxar sərfinin miqdarını müəyyən edirlər: (Sürət 24.04.2015 13:28:08) (Çəki: 1)

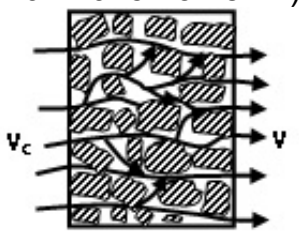
$D = (i^{II} - i^{I}) \cdot (X \cdot M_1 \cdot C_1 \cdot (t_2 - t_1))^{-1}$;

$D = \dfrac{X \cdot M_1 \cdot C_1 (t_2 - t_1)}{i^{II} - i^{1}}$;

$D = (i^{II} - i^{I}) \cdot \dfrac{1}{X \cdot M_1 \cdot C_1}$;

$D = M_1 \cdot C_1 (t_2 - t_1)$;

Sual: Göstərilən sxemdə təmizlənməyə məruz qoyulan xammal necə adlandırılır? (Sürət 24.04.2015 13:28:14) (Çəki: 1)



- Filtrat;
- Suspenziya;
- Duman;
- Emulsiya;
- Tüstü.

Sual: Hansı aparatlara istidəyişdirici aparatlar deyilir (Sürət 24.04.2015 13:28:59) (Çəki: 1)

- Bir mühitdən digərinə istiliyin verilməsi üçün təyin edilmiş qurğular;
- İstiliyin alınması üçün qurğular;
- Kamera tipli qurğular;
- Diffuziya proseslərinin aparılması üçü qurğular;
- Bircinsli olmayan sistemlərin bölünməsi üçün qurğular.

Sual: Hansı hallarda qazların təmizlənməsində suvarma üsulundan istifadə edilməsi məqsədəuyğun hesab edilir? (Sürət 24.04.2015 13:29:03) (Çəki: 1)

- Tələbat çox olduqda;
- Qarşıya texnoloji tələblər qoyulmadıqda;
- Qazların soyudulması və nəmləndirilməsi yol verilən halda;
- Qazın çirklənmə dərəcəsi az olduqda;
- Qazın çirklənməsi yüksək olduqda.

Sual: Hansı prosesləri hidromexaniki proseslərə aid etmək olar? (Sürət 24.04.2015 13:29:07) (Çəki: 1)

- Fotosintez, xemosorbsiya;
- Çökmə, qarışdırma;
- Soyutma, buxarlandırma;
- Ekstraksiya, qurutma;
- Adsorbsiya, kristallaşma.

Sual: Havada nəmlik buxarlanmasa, yalnız havanın istiliyi hesabına baş verirsə, mənbədən istiliyin verilməsi və kənarlaşması olmur bu hansı prosesdir? (Sürət 24.04.2015 13:29:11) (Çəki: 1)

- (●) adibatik buxarlanma prosesi
- ( ) qurutma prosesi
- ( ) qovma prosesi
- ( ) istilikayrılma prosesi
- ( ) istilikudma prosesi

Sual: Hubbs qaydası ilə sistemin hansı göstəricisi təyin olunur? (Sürət 24.04.2015 13:29:16) (Çəki: 1)

- ( ) Sistemin müvazinət şərti
- ( ) Sistemin enerji balansı
- ( ) Sistemin kütlə balansı
- (●) Sistemin sərbəstlik dərəcəsi
- ( ) Göstərilənlərin heç biri

Sual: Xəlbir hansı maşının işçi orqanı sayılır? (Sürət 24.04.2015 13:29:21) (Çəki: 1)

- ( ) Pres
- ( ) Buxarlandırıcı;
- ( ) Seperator;
- ( ) Eksikator;
- (●) Sortlaşdırıcı.

Sual: Xemosorbsiya və desorbsiya prosesləri hansı qanunauyğunluğa tabe olur? (Sürət 24.04.2015 13:29:26) (Çəki: 1)

- ( ) Eynidirlər
- ( ) Oxşardırlar
- (●) Ziddirlər
- ( ) Paraleldirlər
- ( ) Perpendikulyardırlar

Sual: Xemosorbsiyanın fiziki absorbsiyadan fərqi nədədir? (Sürət 24.04.2015 13:29:31) (Çəki: 1)

- ( ) Enerji sərfinə görə üstündür
- ( ) Səmərəlidir
- ( ) Səmərəsizdir
- (●) Kimyəvi reaksiya ilə gedir
- ( ) Əks prosesdir

Sual: Xırdalanma prosesinə sərf olunan ümumi enerjini xarakterizə edən tənlik budur: (Sürət 24.04.2015 13:29:38) (Çəki: 1)

- ( ) Rittinger tənliyi;
- ( ) Kika-Kirpiçev tənliyi;
- ( ) Bonda tənliyi;
- ( ) Goryaçkin tənliyi

- Rebinder tənliyi

Sual: Xırdalayıcı maşınlarda valla materialın sürtünmə əmsalı darı üçün hansı qiymətə bərabərdir? (Sürət 24.04.2015 13:29:43) (Çəki: 1)
- 0,28
- 0,33
- 0,37
- 0,5
- 0,13

Sual: Xüsusi istilik tutumunun ölçü vahidi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:29:58) (Çəki: 1)
- C/kq□dər
- nyuton
- farad/kq
- kq/k kal
- □C

Sual: İstilik mübadiləsi prosesinin hərəkətverici qüvvəsi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:30:36) (Çəki: 1)
- Temperatur fərqi
- Təzyiqlər fərqi
- Mexaniki təsir qüvvəsi
- Həcm fərqi
- Kütlə fərqi

Sual: İstilik mübadiləsi proseslərinin baş verməsi, hansı hərəkətverici qüvvəinin təsiri ilə şərtlənir? (Sürət 24.04.2015 13:30:41) (Çəki: 1)
- Fazalar arasındakı temperatur fərqi;
- Fiziki ölçülərdəki fərq;
- Mexaniki təsir qüvvəsi;
- Mərkəzdənqaçma qüvvəsi;
- Daxili enerjisi.

Sual: İstilikkeçirmə məsələlərinin yeganə həllində diferensial tənliklərdən başqa prosesin hansı şərtinə diqqət yetirilir? (Sürət 24.04.2015 13:30:44) (Çəki: 1)
- Başlanğıc, sərhəd şərtləri;
- Dayanıqlıq şərti;
- Qeyri-müvazimətlik şərti;
- Hissəciklərin qarşılıqlı təsis şərti
- Tarazlıq şərti.

Sual: İstilikkeçirmə nəzəriyyəsində əsas anlayışlardan biri olan istilik seli necə kəmiyyətdir? (Sürət 24.04.2015 13:30:50) (Çəki: 1)
- Skalyar

- Xətti;
- Qeyri xətti;
- Vektorial;
- Sonsuz kiçik.

Sual: İstilikkeçirmə nəzəriyyəsində bu göstərici, əsas anlayışlardan biridir: (Sürət 24.04.2015 13:30:55) (Çəki: 1)

- Temperatur;
- İstilik seli
- İzotermik səth;
- İstilik rejimi;
- Faydalı iş əmsalı.

Sual: İstililikkeçmənin xətti xarakterə malik olması, onun hansı materialdan keçməsinə dəlalət edir? (Sürət 24.04.2015 13:30:59) (Çəki: 1)

- Taxtadan
- Şüşədən
- Sudan
- Gipsdən
- Metaldan

Sual: İstiliyin metaldan keçməsi hansı qanunauyğunluqla gedir (Sürət 24.04.2015 13:31:03) (Çəki: 1)

- Qeyri-xətti
- Xətti
- Loqarifmik
- Tangensial
- Kəsik qanunla

Sual: İstiliyin üç yayılma üsulu hansı variantda düzgün göstərilmişdir? (Sürət 24.04.2015 13:31:06) (Çəki: 1)

- İstilikudma-şüalanma-istilikkeçirmə
- İstilikburaxma-şüalanma-istilikudma
- İstilikkeçirmə-konveksiya-şüalanma
- İstilikvermə-istilikkeçirmə-istilikötürmə
- Şüalanma-istilikudma-istilikkeçirmə

Sual: Kondensasiya prosesi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:31:15) (Çəki: 1)

- Qazın mayeyə çevrilməsi;
- Buxarın mayeyə çevrilməsi;
- Mayenin buxara çevrilməsi;
- Bərk cismin mayeyə çevrilməsi;
- Mayenin bərk cismə çevrilməsi.

Sual: Konvektiv qurutma qurğusunda qurutma kamerasına hava hansı qurğu ilə verilir?

(Sürət 24.04.2015 13:31:31) (Çəki: 1)
- siyirtmə
- silindirik boru
- ventilyator
- quruducu kamera
- kolorifer

Sual: Köpüklər faza etibarı ilə nədən ibarətdir? (Sürət 24.04.2015 13:31:35) (Çəki: 1)
- Maye+Maye;
- Maye+Bərk faza;
- Maye+Qaz
- Qaz+Qaz;
- Bərk faza+Qaz..

Sual: Kristallaşma prosesinin kinetikasının öyrənilməsində əsasən hansı mərhələyə toxunulur? (Sürət 24.04.2015 13:31:45) (Çəki: 1)
- Kristalların formasının təyini;
- Kristalların kütləsinin təyini;
- Kristallaşma sürətinin təyini;
- Kristalların həllolma qabiliyyətinin təyini;
- Kristalların bircinsliliyinin təyini.

Sual: Q+M kimi işarələmə hansı növ məhsula xasdır (Sürət 24.04.2015 13:31:56) (Çəki: 1)
- Tüstü
- Emulsiya
- Köpük
- Suspenziya
- Duman

Sual: Qarışdırıcı aparatların hesabatında son nəticə hansı göstəricinin təyin edilməsindən ibarətdir? (Sürət 24.04.2015 13:32:00) (Çəki: 1)
- Müqavimət qüvvəsinin təyini;
- Qarışdırıcının sürətinin təyini;
- Hərəkət etdirici qüvvənin təyini;
- Gücün təyini;
- Qarışdırıcının konstruktiv formasının təyini.

Sual: Qarışdırıcı istidəyişdirici aparatlar hansı məqsədlər üçün təyin edilmişdir? (Sürət 24.04.2015 13:32:05) (Çəki: 1)
- Müxtəlif qatılıqlı məhsulların qızdırılma üçün;
- Buxarın su ilə kondensləşməsi üçün;
- Pasterizə etmə prosesinin aparılması üçün;
- Sterilləşmə prosesinin aparılması üçün;
- Qida məhsullarının bişirilməsi üçün.

Sual: Qarışıq dənəvər materialların fraksiyalara bölünməsində əsasən neçə növ təsnifatlaşdırma üsulundan istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:32:09) (Çəki: 1)

- ○ Altı;
- ○ İki;
- ○ Səkkiz;
- ◉ Üç;
- ○ Bir.

Sual: Qaynayan səth" laylı quruducu aparatlarda çirklənmiş çıxan qazların təmizlənməsi üçün nədən istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:32:13) (Çəki: 1)

- ○ Sürgəcdən;
- ○ Tozdan;
- ◉ Siklondan;
- ○ Elektromaqnit tutucudan;
- ○ Arakəsmələrdən.

Sual: Qazın süzülməsi prosesində istifadə olunan arakəsmələrin növündən asılı olaraq süzgəclərin hansı növləri mövcuddur? (Sürət 24.04.2015 13:32:16) (Çəki: 1)

- ○ Toz, yumşaq, parça;
- ○ Silindrik, dairəvi;
- ◉ Yumşaq, yarımsərt, sərt;
- ○ Elastik;
- ○ Plastik, kövrək

Sual: Qazların və buxarların – mayedə həll olunma prosesi hansı qanuna tabe olur? (Sürət 24.04.2015 13:32:20) (Çəki: 1)

- ○ Dalton
- ○ Fik
- ○ Huk
- ○ Kirxov
- ◉ Henri

Sual: Qeyri-həmcins sistemin elektrik sahəsində bölünməsi neçə elektrodun köməyi ilə baş verir? (Sürət 24.04.2015 13:32:23) (Çəki: 1)

- ○ 1
- ◉ 2
- ○ 3
- ○ 4
- ○ 5

Sual: Qida xammal və yarımfabrikatlarında istiliyin yayılması neçə üsulla baş verir? (Sürət 24.04.2015 13:32:28) (Çəki: 1)

- ○ 6
- ○ 5
- ◉ 3

- 2
- 1

Sual: Qida istehsalı sənayesində xırdalanmış yüksək dispers qarışığın alınması üçün hansı maşınlardan istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:32:32) (Çəki: 1)

- xırdalayıcı maşınlar
- təmizləmə maşınları
- yuma maşınları
- üyüdülmə maşınları
- kəsmə maşınları

Sual: Qida sənayesində ən ucuz və ən məqsədə uyğun enerji daşıyıcısı hansıdır? (Sürət 24.04.2015 13:32:39) (Çəki: 1)

- Tüstü qazı
- Duzlu su
- Əlif yağı
- Su buxarı
- Neytral qaz

Sual: Qida sənayesində zərif dispersiyalı suspenziyaların ayrılması məqsədi ilə, bu tip aparatlardan istifadə olunur: (Sürət 24.04.2015 13:33:06) (Çəki: 1)

- Vaxtaşırı işləyən süzmə sentrifuqa
- Lentşəkilli sentrifuqa;
- Diskli süzgəclər
- Barabanlı süzgəclər
- Kameralı süzgəclər.

Sual: Qida texnologiyasında ən geniş yayılmış proseslərdən biri olan presləmə hansı tip proseslərə aiddir? (Sürət 24.04.2015 13:33:10) (Çəki: 1)

-) Hidromexaniki
- Mexaniki
- İstilik;
- Diffuziya;
- Kimyəvi

Sual: Qida texnologiyasında əsasən hansı istilik mübadilə prosesləri öyrənilir? (Sürət 24.04.2015 13:33:13) (Çəki: 1)

- Qurutma, adsorbsiya, rektifikasiya;
- Qarışdırma, xırdalama;
- Presləmə, biokimyəvi;
- Membran, kristallaşma;
- Qızdırılma, buxarlanma, soyutma.

Sual: Qida texnologiyasında hansı psevdoqaynar laylı aparatlardan istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:33:21) (Çəki: 1)

- ○ Açıq kameralı, tərpənməz;
- ◉ Əksaxınlı silindrik tipli, konuslu;
- ○ Qapalı kameralı;
- ○ Fasiləsiz düz axınlı;
- ○ Diskli.

Sual: Qida texnologiyasında kristallaşma prosesinin intensivləşdirilməsində son zamanlar hansı tip aparatlara daha çox üstünlük verilir? (Sürət 24.04.2015 13:33:24) (Çəki: 1)

- ○ Barabanlı;
- ○ Lentli;
- ○ Dövri işləyən;
- ○ Kameralı;
- ◉ Psevdoqaynar laylı.

Sual: Qida texnologiyasında membran prosesləri hansı göstəricisinə görə təsnifatlaşdırılır? (Sürət 24.04.2015 13:33:28) (Çəki: 1)

- ○ Texnoloji təyinatına görə;
- ○ Aparatların quruluşuna görə;
- ○ İş prinsipinə görə;
- ◉ Məsamələrin orta ölçüsünə görə;
- ○ Texnoloji işinə görə.

Sual: Qızdırılmış nəm hava necə adlanır? (Sürət 24.04.2015 13:33:45) (Çəki: 1)

- ◉ aqent
- ○ fleqma
- ○ istilikdaşıyıcı
- ○ buxar
- ○ konvektiv qurudulma

Sual: Qovma posesi hansı maddələr üçün tətbiq edilir? (Sürət 24.04.2015 13:33:49) (Çəki: 1)

- ◉ müxtəlif qaynama temperaturuna malik maye qarışıqlar üçün
- ○ qeyri-həmcins qaz sistemi üçün
- ○ qeyri-həmcins maye sistemi üçün
- ○ qeyri-həmcins qaz sistemi üçün
- ○ qeyri-həmcins sistemi üçün

Sual: Qovma prosesi üçün vacib şərt nədir? (Sürət 24.04.2015 13:33:52) (Çəki: 1)

- ○ Komponentlərin molekulyar çəkilərinin bərabərliyi
- ○ Komponentlərin bircinsli məhlul yaratması;
- ○ Komponentlərin tez qaynayan olması;
- ○ Komponentlərin həll olan olması;
- ◉ Komponentlərin uçuculuq xassəsi.

Sual: Qurutmanın material balansı necə ifadə olunur? (Q – qurudulan, G – qurumuş məhsul, W - nəmlikdir) (Sürət 24.04.2015 13:34:28) (Çəki: 1)

- $Q = G + W$
- $G = \frac{Q}{W}$
- $Q = G \cdot W$
- $W = \frac{Q - G}{Q}$
- $W + Q = G$

Sual: Mayelərin sakit şəkildə, lal axması necə axma adlanır? (Sürət 24.04.2015 13:34:50) (Çəki: 1)

- Çarpaz axma
- Stasionar axma
- Turbulent axma
- Laminar axma
- Göstərilənlərin heç biri

Sual: Mexaniki qarışdırıcı aparatların işçi orqanlarının fırlanma tezliyindən asılı olaraq qarışdırıcılar hansı qruplara bölünür? (Sürət 24.04.2015 13:34:58) (Çəki: 1)

- Kameralı;
- Tərpənməz;
- Yavaşgedişli, tezgedişli;
- Rəqsli;
- Plankalar.

Sual: Mexaniki proseslərdə (preslənmədə) hərəkətverici qüvvə nədir? (Sürət 24.04.2015 13:35:02) (Çəki: 1)

- Temperatur fərqi
- Fiziki ölçülərdəki fərq
- Mexaniki təsir qüvvəsi
- Mərkəzdənqaçma qüvvəsi
- Daxili enerjisi

Sual: Membran aparatlarının hesablanmasında əsas məqsəd nədir? (Sürət 24.04.2015 13:35:10) (Çəki: 1)

- Məhsuldarlığın təyini;
- Süzmə səthinin sahəsinin təyini;
- Filtratın həcmini təyin etmək;
- Seçmə qabiliyyətini təyin etmək;
- Təzyiqin təyini.

Sual: Meyvə-tərəvəzlərdən şirə alınmasında hansı tip preslər daha geniş istifadə olunur (Sürət 24.04.2015 13:35:21) (Çəki: 1)

- Filtr-presdə;

- (●) Hidravlik presdə;
- ( ) İki şnekli presdə;
- ( ) Rotasion presdə.
- ( ) Mailli şnek presi

Sual: Oxşarlığın Üçüncü teoremini təklif edən alimlər hansı variantda düz göstərilmişdir? (Sürət 24.04.2015 13:35:36) (Çəki: 1)

- ( ) Lomonosov-Coul;
- ( ) Pekle-Bio;
- ( ) Federman-Bakinqem
- (●) Kirpiçev-Quxman;
- ( ) Mendeleyev-Coul

Sual: Praktikada istilikdaşıyıcılarının hərəkəti necə həyata keçirilir? (Sürət 24.04.2015 13:35:43) (Çəki: 1)

- ( ) Üfüqi axınla
- ( ) Paralel axınla
- (●) Düz və əks axınla
- ( ) Şaquli axınla
- ( ) Üfiqi və şaquli axınla

Sual: Prosesin kinetikası” dedikdə bu anlam başa düşülür (Sürət 24.04.2015 13:35:55) (Çəki: 1)

- ( ) Prosesin davamlılığı;
- (●) Prosesin intensivliyi;
- ( ) Prosesin plastikliyi;
- ( ) Prosesin elastikliyi;
- ( ) Prosesin başlanma müddəti.

Sual: Reynolds kriteriyasının hansı dəqiq qiyməti intervalı axının laminar hərəkətinə uyğundur? (Sürət 24.04.2015 13:36:16) (Çəki: 1)

- (●) Re < 2300
- ( ) Re > 2300;
- ( ) Re < 10000;
- ( ) Re < 8000;
- ( ) Re > 5000

Sual: Sadə qovma prosesi zamanı maye faza hansı komponentlərlə zənginləşir? (Sürət 24.04.2015 13:36:39) (Çəki: 1)

- ( ) asan uça bilən komponentlərlə
- ( ) azotla
- ( ) karbonla
- (●) çətin uçan komponentlərlə
- ( ) fosforla

Sual: Seperatorlar əsasən hansı sistemlərin bölünməsində istifadə olunur? (Sürət 24.04.2015 13:36:43) (Çəki: 1)

- Maye-qaz;
- Qaz-qaz;
- Zəif dispersiyalı, emulsiualar;
- Bərk hissəcik-maye;
- Toz-qaz, maye-qaz

Sual: Sublimasiyalı qurutmanın fiziki göstəricisi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:37:26) (Çəki: 1)

- Aşağı təzyiq
- Dərin vakuum
-) Aşağı temperatur
- Yüksək təzyiq
- Sabit temperatur

Sual: Təzyiq düşküsü hansı proseslər qrupunun hərəkətverici qüvvəsi sayılır? (Sürət 24.04.2015 13:37:31) (Çəki: 1)

- Kimyəvi – biokimyəvi proseslərin
- Hidromexaniki proseslərin
- Mexaniki proseslərin
- Kütlə mübadiləsi proseslərinin
- İstilik mübadiləsi proseslərinin

Sual: Texnoloji aparatın maşından fərqi nədir? (Sürət 24.04.2015 13:37:38) (Çəki: 1)

- Mexanizmləri var
- Maşının mühərriki var
- İşçi fəzaya malikdir
- Muftası var
- Dirsəyi var

Sual: Texnoloji aparatın maşından fərqini əks etdirən amil, bu variantda düzgün göstərilmişdir: (Sürət 24.04.2015 13:37:42) (Çəki: 1)

- Mexanizmləri var;
- Maşının mühərriki var;
- İşçi fəzaya malikdir;
- Muftası var;
- Dirsəyi var

Sual: Tsiklon aparatında hava axınına qarışdırılan bərk hissəciklərin konsentrasiyasını hansı qurğu ilə təmin edirlər? (Sürət 24.04.2015 13:37:53) (Çəki: 1)

- qəbul bunkeri
- dozalayıcı
- boru
- nizamlayıcı
- manometr

Sual: Zərbə üsulu ilə işləyən xırdalayıcı hansılardır? (Çəki: 1)
- ○ Vallı
- ○ Rotorlu
- ○ Rifli-vallı
- ◉ Çəkicli
- ○ Kürəcikli

Sual: Yağların rafinasiyası üçün hansı prosesdən istifadə olunur? (Çəki: 1)
- ○ Buxarlandırma;
- ○ Desorbsiya;
- ◉ Adsorbsiya;
- ○ Absorbsiya;
- ○ Xemosorbsiya.

Sual: Vallı xırdalayıcıların işini xarakterizə edən əsas parametir hansıdır? (Çəki: 1)
- ◉ valların fırlanma tezliyi
- ○ valların çevrəvi süəti
- ○ materialın xırdalanma dərəcəsi
- ○ valın diametri
- ○ xırdalanan materialın həcmi

Sual: Üyüdülmədən sonra hissəciklərin ölçüsü 0,5 mm olan materialın xırdalanma növü hansıdır? (Çəki: 1)
- ○ Kolloid
- ◉ Narın
- ○ Xırda
- ○ Orta
- ○ İri

Sual: Turbinli qarışdırıcının kürəkləri niyə qövs şəkillidir? (Çəki: 1)
- ○ Mayenin çıxışına uyğun
- ○ Mayenin girişinə uyğun
- ◉ Mayenin fırlanmasına uyğun
- ○ Maye təbəqələrinin nisbi hərəkətinə uyğun
- ○ Qarışdırma istiqamətinə uyğun

Sual: Tsiklon aparatından nə üçün istifadə edirlər? (Çəki: 1)
- ◉ mərkəzdənqaçma qüvvəsinin təsiri ilə qazların təmizlənməsi üçün;
- ○ ağırlıq qüvvəsinin təsiri altında mayedə çökmə sürətinin təyini üçün;
- ○ mayelərin müqavimət əmsalının təyini üçün
- ○ qovma prosesinin tədqiqi üçün;
- ○ Boru içərisində boru” tipli istilikdəyişdirici aparatda istilikkeçirmə əmsalının təyini üçün.

Sual: Tsiklon aparatında hava axınına qarışdırılan bərk hissəciklərin konsentrasiyasını hansı qurğu ilə təmin edirlər? (Çəki: 1)

- qəbul bunkeri
- dozalayıcı
- boru
- nizamlayıcı
- manometr

Sual: Temperaturu bərabər olan nöqtələrin həndəsi yerinə nə deyilir? (Çəki: 1)

- İzobarik səth
- İzoxorik səth
- İzafi səth
- İzotermik səth
- Temperatur qradiyenti

Sual: Texnoloji aparatın maşından fərqini əks etdirən amil, bu variantda düzgün göstərilmişdir: (Çəki: 1)

- Mexanizmləri var;
- Maşının mühərriki var;
- İşçi fəzaya malikdir;
- Muftası var;
- Dirsəyi var

Sual: Təzyiq düşküsü hansı proseslər qrupunun hərəkətverici qüvvəsi sayılır? (Çəki: 1)

- Kimyəvi – biokimyəvi proseslərin
- Hidromexaniki proseslərin
- Mexaniki proseslərin
- Kütlə mübadiləsi proseslərinin
- İstilik mübadiləsi proseslərinin

Bölmə: 0105 Tətbiqi mexanika

Ad	0105 Tətbiqi mexanika
Suallardan	120
Maksimal faiz	120
Sualları qarışdırmaq	☑
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Mümkün yerdəyişmələr prinsipini ifadə edən formulaların hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\sum \delta A_k^a + \sum \delta A_k^2 = 0$
- $\sum \delta^2 A_k^a + \sum \delta A_k^2 = 0$
- $\sum \delta A_k^a - \sum \delta A_k^2 = 0$

$\sum \delta^2 A_k^a - \sum \delta A_k^2 = 0$

$\sum \delta^2 A_k^a + \sum \delta^2 A_k^2 = 0$

Sual: Nöqtənin düzxətli hərəkəti üçün yazılmış differensial tənliyi hansı doğrudur. (Çəki: 1)

$m\frac{d^3x}{dt^3} = \sum F_{kx}$

$m\frac{dx}{dt} = \sum F_{kx}$

$m\frac{d^2x}{dt^2} = \sum F_{kx}$

$m^2\frac{dx}{dt} = \sum F_{kx}$

$m^2\frac{d^2x}{dt^2} = \sum F_{kx}$

Sual: Nöqtənin qeyri-sərbəst hərəkəti üçün dinamikanın ikinci qanununu ifadə edən tənliyin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$mw = \sum \overline{F}_n^a + \overline{N}$

$m\overline{w} = \sum \overline{F}_n^a + \overline{N}$

$m\overline{w} = \sum F_n^a + \overline{N}$

$m\overline{w} = \sum \overline{F}_n^a + \overline{N}$

$mw = \sum \overline{F}_n^a + \overline{N}$

Sual: Nöqtənin hərəkət miqdarının haqqındakı teoreminin sonlu şəkildə ifadəsi üçün yazılmış tənliyin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$m\overline{v}_1 \times m\overline{v}_0 = \sum \overline{S}_k$

$m\overline{v}_1 + m\overline{v}_0 = \sum \overline{S}_k$

$m\overline{v}_1 \div m\overline{v}_0 = \sum \overline{S}_k$

$m\overline{v}_1 - m\overline{v}_0 = \sum \overline{S}_k$

$mv_1 - mv_0 = \sum \overline{S}_k$

Sual: Qüvvənin elementar işi üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$dA = Fds \cdot \cos\alpha$

$dA = dFs \cdot \cos\alpha$

$dA = F^2 ds \cdot \cos\alpha$

$dA = Fs \cdot \cos\alpha$

$dA = F^2 d^2 s \cdot \cos\alpha$

Sual: Qüvvənin elentar işinin analitik ifadəsi üçün yazılmış tənliklərin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $dA = F_x dx + F_y dy + F_z dz$ ◉
- $dA = F_x dx + F_x dy + F_z dz$ ○
- $dA = F_x dx + F_y dy + F_z dy$ ○
- $dA = F_x dx + F_y dz + F_z dz$ ○
- $dA = F_x dx + F_y dy + F_z dx$ ○

Sual: Nöqtənin kinetik enerjisinin dəyişməsi haqqında teoremin sonlu şəkildə yazılmış ifadəsinin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\frac{mv_1^2}{2} + \frac{mv_0^2}{2} = \sum A$ ○
- $\frac{mv_1}{2} - \frac{mv_0^2}{2} = \sum A$ ○
- $\frac{mv_1^2}{2} - \frac{mv_0}{2} = \sum A$ ○
- $\frac{mv_1}{2} - \frac{mv_0}{2} = \sum A$ ○
- $\frac{mv_1^2}{2} - \frac{mv_0^2}{2} = \sum A$ ◉

Sual: Müqavimət qüvvələri nəzərə alınmadıqda nöqtənin sərbəst rəqslərinin differensial tənliyinin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\frac{dx}{dt} + k^2 x = 0$ ○
- $\frac{d^2x}{dt^2} + k^2 x = 0$ ◉
- $\frac{d^3x}{dt^3} + k^2 x = 0$ ○
- $\frac{d^2x}{dt^2} + kx = 0$ ○
- $\frac{d^2x}{dt^2} + k^2 x^2 = 0$ ○

Sual: Nöqtənin sərbəst rəqsinin differensial tənliyinin kökləri təmiz xəyali (1) olduqda, tənliyin ümumi həll üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$(1)=(r_{1,2} \pm ik)$

- $x = C_1 \sin kt + C_2 \cos kt$ ◉
- $x = C_1 \sin kt + C_2 \sin kt$ ○
- $x = C_1 \cos kt + C_2 \cos kt$ ○
- $x = C_1^2 \sin kt + C_2 \cos kt$ ○
- $x = C_1 \sin kt + C_2^2 \cos kt$ ○

Sual: (1)olduqda müqavimət olmayan halda məcburi rəqsin differensial tənliyin həlli üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

.(1)= $P \neq K$

$x = \alpha sin(kt+\alpha) + \frac{P_0}{k^2+p^2} sin\ pt$

$x = \alpha^2 sin(kt+\alpha) + \frac{P_0}{k^2p^2} sin\ pt$

$x = \alpha sin^2(kt+\alpha) + \frac{P_0}{k^2p^2} sin\ pt$

$x = \alpha sin(kt+\alpha) + \frac{P_0^2}{k^2p^2} sin\ pt$

$x = \alpha sin(kt+\alpha) + \frac{P_0}{k^2p^2} sin\ pt$

Sual: Kütlələr mərkəzi üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M};\quad Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M};\quad Z_c = \frac{\sum m_k z_c}{M}$

$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M};\quad Y_c = \frac{\sum m_k x_k}{M};\quad Z_c = \frac{\sum m_k z_k}{M}$

$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M};\quad Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M};\quad Z_c = \frac{\sum m_k y_k}{M}$

$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M};\quad Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M};\quad Z_c = \frac{\sum m_k x_k}{M}$

$X_c = \frac{\sum m_k x_k}{M};\quad Y_c = \frac{\sum m_k y_k}{M};\quad Z_c = \frac{\sum m_k z_k}{M}$

Sual: Müstəvi parallel hərəkətində cismin j kinetik enerjisi üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$T_M = \frac{1}{2}\left(MV_c^2 + J_c\omega^2\right)$

$T_M = \frac{1}{2}\left(MV_c + J_c\omega^2\right)$

$T_M = \frac{1}{2}\left(MV_c^2 + J_c\omega\right)$

$T_M = \frac{1}{2}\left(M^2V_c^2 + J_c\omega^2\right)$

$T_M = \frac{1}{2}\left(M^2V_c^2 + J_c^2\omega^2\right)$

Sual: Sistemin kinetik enerjisinin dəyişməsi haqqında teopremiin sonlu şəkildə ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$T_1 - T_0 = \sum A_k^e + \sum A_k^i$

$T_1 + T_0 = \sum A_k^e + \sum A_k^i$

$T_1 - T_0 = \sum A_k^e - \sum A_k^i$

$T_1^2 - T_0 = \sum A_k^e + \sum A_k^i$

$T_1^2 - T_0^2 = \sum A_k^e + \sum A_k^i$

Sual: Bərk cismin fırlanma hərəkətinin differensial tənliyin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$J_z \frac{d^2\varphi}{dt^2} = M_z^e$

$J_z \frac{d\varphi}{dt} = M_z^e$

$J_z^2 \frac{d^2\varphi}{dt^2} = M_z^e$

$J_z^2 \frac{d\varphi}{dt} = M_z^e$

$J_z \frac{d^2\varphi}{dt^2} = 2M_z^e$

Sual: Bir maddi nöqtə üçün Dalamber prinsipini ifadə edən formulalardan hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\overline{F}_k^e + \overline{F}_k^i + \overline{F}_k^{ət} = 0$

$\overline{F}_k^e - \overline{F}_k^i + \overline{F}_k^{ət} = 0$

$\overline{F}_k^e + \overline{F}_k^i - \overline{F}_k^{ət} = 0$

$\overline{F}_k^e - \overline{F}_k^i - \overline{F}_k^{ət} = 0$

$\overline{F}_k^e + \overline{F}_k^i + \overline{F}_k^{ət} = 1$

Sual: Mümkün yerdəyişmələr prinsipini ifadə edən formulaların hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\sum \delta A_k^a + \sum \delta A_k^i = 0$

$\sum \delta^2 A_k^a + \sum \delta A_k^i = 0$

$\sum \delta A_k^a - \sum \delta A_k^i = 0$

$\sum \delta^2 A_k^a - \sum \delta A_k^i = 0$

$\sum \delta^2 A_k^a + \sum \delta^2 A_k^i = 0$

Sual: Dinamikanın ümumi tənliyi üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\sum \delta A_k^a + \sum \delta A_k^{ət} = 0$

$\sum \delta^2 A_k^a + \sum \delta A_k^{ət} = 0$

$\sum \delta A_k^a - \sum \delta A_k^{ət} = 0$

$\sum \delta^2 A_1^{\text{ə}} - \sum \delta A_1^{\text{ət}} = 0$

$\sum \delta^1 A_2^{\text{ə}} + \sum \delta^1 A_2^{\text{ət}} = 0$

Sual: Müstəvi üzərində iki qüvvənin baş vektorunun təyin edilməsi üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$R = \sqrt{F_1 + F_2^2 + 2F_1F_2Cos\alpha}$

$R = \sqrt{F_1^2 + F_2 + 2F_1F_2Cos\alpha}$

$R = \sqrt{F_1 + F_2 + 2F_1F_2Cos\alpha}$

$R = \sqrt{F_1^2 + F_2^2 + 2F_1F_2Cos\alpha}$

$R = \sqrt{F_1^2 - F_2^2 + 2F_1F_2Cos\alpha}$

Sual: Qüvvənin hər hansı nöqtəyə nəzərən momenti üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$m_0(\vec{F}) = \pm \frac{F}{h}$

$m_0(\vec{F}) = \pm F^2 \cdot h$

$m_0(\vec{F}) = \pm F \cdot h^2$]

$m_0(\vec{F}) = \pm F \cdot h$

$m_0(\vec{F}) = \pm \frac{F}{h}$

Sual: Hərəkətedirici qüvvə necə yönəlir? (Çəki: 1)

- Hərəkət istiqamətilə kor bucaq təşkil edir
- Hərəkətin əksinə
- Hərəkət istiqamətində
- Hərəkət istiqamətinə perpendikulyardır
- Şimaldan cənuba doğru

Sual: Cütün momenti üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$m = \pm F^2 d$

$m = \pm Fd$

$m = \pm Fd^2$

$m = \pm \frac{F}{d}$

$m = \pm \frac{F^2}{d}$

Sual: Bərk cismə təsir edən cütlər sisteminin müvazinət şərtləri üçün yazılmış ifadələri

hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\sum m_{kx}^2 = 0;\ \sum m_{ky} = 0;\ \sum m_{kz} = 0$
- $\sum m_{kx} = 0;\ \sum m_{ky} = 0;\ \sum m_{kz} = 0$
- $\sum m_{kx} = 0;\ \sum m_{ky}^2 = 0;\ \sum m_{kz} = 0$
- $\sum m_{kx} = 0;\ \sum m_{ky} = 0;\ \sum m_{kz}^2 = 0$
- $\sum m_{kx}^2 = 0;\ \sum m_{ky}^2 = 0;\ \sum m_{kz}^2 = 0$

Sual: İki əks tərəfə yönəlmiş palel qüvvələrin əvəzləyicisini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\frac{F_1}{BC} = \frac{F_2}{AC} = \frac{R}{AB}$
- $\frac{F_1}{BC} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R}$
- $\frac{BC}{F_1} = \frac{F_2}{AC} = \frac{AB}{R}$
- $\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{R}{AB}$
- $\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R}$

Sual: Mütləq bərk cismi xarakterizə edən iki nöqtə arasındakı məsafə necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- iki nöqtə arasındakı məsafə təqribən artmalıdır
- iki nöqtə arasındakı məsafəyə sabit qalmalıdır
- iki nöqtə arasındakı məsafə birdən-birə artmalıdır
- iki nöqtə arasındakı məsafə təqribən qısalmalıdır
- iki nöqtə arasındakı məsafə birdən-birə qısalmalıdır

Sual: Müstəvi kəsişən qüvvələr sisteminin müvasinəti üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\sum F_x \neq 0;\ \sum F_y = 0$
- $\sum F_x = 0;\ \sum F_y = 0$
- $\sum F_x = 0;\ \sum F_y \neq 0$
- $\sum F_x \neq 0;\ \sum F_y \neq 0$
- $\sum F_x^2 = 0;\ \sum F_y = 0$

Sual: Qüvvənin ox üzərindəki proeksiyası üçün yazılmışaşağıdakı ifadədən hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$F_x = F^2 \cos\alpha$

$F_x = F \sin\alpha$

$F_x = F \cos\alpha$

$F_x = F^2 \sin\alpha$

$F_x = F \cos^2\alpha$

Sual: Irəliləmə kinematik cütdə reaksiya qüvvəsinin hansı parametri məlumdur? (Çəki: 1)

- Istiqaməti və qiyməti
- Tətbiq nöqtəsi
- Qiyməti
- Həm tətbiq nöqtəsi həm də istiqaməti
- Istiqaməti

Sual: İki əks tərəfə yönəlmiş palel qüvvələrin əvəzləyicisini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\frac{F_1}{BC} = \frac{F_2}{AC} = \frac{R}{AB}$

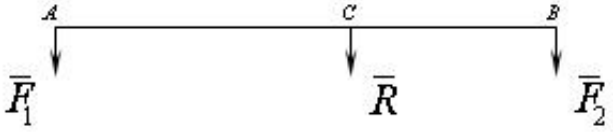
$\frac{F_1}{BC} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R}$

$\frac{BC}{F_1} = \frac{F_2}{AC} = \frac{AB}{R}$

$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{R}{AB}$

$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R}$

Sual: İki eyni tərəfə yönəlmiş paralel qüvvələrin əvəzləyicisini təyin etmək üçün yazılmış ifadələrin hansı doğrudur? (Çəki: 1)



$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R}$

$\frac{F_1}{BC} = \frac{AC}{F_2} = \frac{AB}{R}$

$\frac{BC}{F_1} = \frac{F_2}{AC} = \frac{AB}{R}$

$\frac{BC}{F_1} = \frac{AC}{F_2} = \frac{R}{AB}$

$\frac{F_1}{BC} = \frac{F_2}{AC} = \frac{R}{AB}$

Sual: Cismə “a” düz xətt parçası boyunca xətti qanunla səpilmiş qüvvələr qm təsir etdikdə əvəzləyici qüvvəni təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $Q = \frac{1}{2} a q_m^2$
- $Q = \frac{1}{2} a^2 q_m$
- $Q = \frac{1}{2} a q_m$
- $Q = \frac{1}{2} a^2 q_m^2$
- $Q = a^2 q_m^2$

Sual: Cismə “a” düz xətt parçası boyunca müntəzəm səpələnmiş qüvvələr təsir etdikdə əvəzləyici qüvvəni təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $Q = a^2 \cdot q$
- $Q = a \cdot q$
- $Q = a \cdot q^2$
- $Q = a / q$
- $Q = a^2 \cdot q^2$

Sual: Müstəvidə parallel qüvvələr sisteminin müvazinəıt şərti üçün yazılmış ifadələrdən hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\sum F_{ky} = 0;\ \sum [m_0(\overline{F}_k)]^2 = 0$
- $\sum F_{ky} = 0;\ \sum F_{kz} = 0$
- $\sum F_{ky}^2 = 0;\ \sum m_0(\overline{F}_k) = 0$
- $\sum F_{ky} = 0;\ \sum m_0(\overline{F}_k) = 0$
- $\sum F_{ky}^2 = 0;\ \sum [m_0(\overline{F}_k)]^2 = 0$

Sual: Müstəvi üzərində ixtiyarı qüvvələr sisteminin müvazinət şərtləri üçün yazılmış ifadələrdən hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\sum F^2{}_x = 0;\ \sum F^2{}_{ky} = 0;\ \sum m_0(\overline{F}_k) = 0$
- $\sum F^2{}_x = 0;\ \sum F_{ky} = 0;\ \sum m_0(\overline{F}_k) = 0$
- $\sum F_x = 0;\ \sum F^2{}_{ky} = 0;\ \sum m_0(\overline{F}_k) = 0$
- $\sum F_x = 0;\ \sum F_{ky} = 0;\ \sum m_0(\overline{F}_k) = 0$
- $\sum F_x = 0;\ \sum F_{ky} = 0;\ \sum [m_0(\overline{F}_k)]^2 = 0$

Sual: Modulu m = 4 mm olan normal silindrik dişli çarxin dişlərinin başcıq hissəsinin hündürlüyü nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

- (●) 4 mm
- ( ) 9 mm
- ( ) 6,28 mm
- ( ) 5 mm
- ( ) 12,56 mm

Sual: Aşağıda verilən düstur ilə xarici dişli normal silindrik çarxın hansı çevrəsinin radiusu hesabanır? (Çəki: 1)

$r = 0{,}5m \cdot (z - 2{,}5)$

- ( ) əsas
- ( ) bölğü
- ( ) başlanğıc
- (●) dib
- ( ) təpə

Sual: Silindrik çarxın dişinin evolvent profilinə çəkilən normal onun hansı çevrəsinə toxunur? (Çəki: 1)

- (●) əsas
- ( ) bölğü
- ( ) başlanğıc
- ( ) dib
- ( ) təpə

Sual: Ayrılıqda götürülən normal silindrik dişli çarxın hansı çevrəsi olmur? (Çəki: 1)

- (●) Başlanğıç
- ( ) Bölğü
- ( ) Dib
- ( ) Təpə
- ( ) Əsas

Sual: Qayış ötürməsinin ötürmə ədədini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur. (Çəki: 1)

- (●) $u = \dfrac{D_2}{D_1(1-\varepsilon)}$
- ( ) $u = \dfrac{D^2{}_2}{D_1(1-\varepsilon)}$
- ( ) $u = \dfrac{D_2}{D^2{}_1(1-\varepsilon)}$
- ( ) $u = \dfrac{D_2}{D_1(1-\varepsilon^2)}$

$$u = \frac{D^2{}_2}{D_1{}^2(1-\varepsilon)}$$

Sual: Yumruq mexanizmilərində aparılan bənd irəli geri hərəkət edirsə o, necə adlanır. (Çəki: 1)

- itələyici
- dirsək
- mancanaq
- sürgü qolu
- sürüngəc

Sual: Dişli çarxın dişlərinin daxili çevrəsinin diametrini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur. (Çəki: 1)

- $d_{fi} = m\ (z_1 - 2_i s)$
- $d_{fi} = m^2\ (z_1 - 2_i s)$
- $d_{fi} = m^3\ (z_1 - 2_i s)$
- $d_{fi} = m\ (z_1{}^2 - 2_i s)$
- $d_{fi} = m^2\ (z_1{}^2 - 2_i s)$

Sual: Dişli çarxın dişlərinin xarici çevrəsinin diametrini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur. (Çəki: 1)

- $d a_1 = m(z_1 + 2)$
- $d a_1 = m^2(z_1 + 2)$
- $d a_1 = m^3(z_1 + 2)$
- $d a_1 = m(z_1{}^2 + 2)$
- $d a_1 = m^2\ (z_1{}^2 + 2)$

Sual: Nöqtənin sürət vektoru üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\bar{V} = \frac{d\bar{r}}{dt}$
- $\bar{V} = \frac{d^2\bar{r}}{dt^2}$
- $\bar{V} = \frac{d^3\bar{r}}{dt^3}$
- $\bar{V} = \frac{dt}{d\bar{r}}$
- $\bar{V} = \frac{d^2t}{d\bar{r}^2}$

Sual: Nöqtənin toxunan təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hahnsı doğrudur? (Çəki: 1)

$W\tau = \frac{dS}{dt}$

$W\tau = \frac{d^2S}{dt^2}$ ◉

$W\tau = \frac{d^3S}{dt^3}$ ○

$W\tau = \frac{dt}{dS}$ ○

$W\tau = \frac{d^2t}{dS^2}$ ○

Sual: Nöqtənin təcil vektoru üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\overline{W} = \frac{d\overline{r}}{dt}$ ○

$\overline{W} = \frac{d^2\overline{r}}{dt^2}$ ◉

$\overline{W} = \frac{d^3\overline{r}}{dt^3}$ ○

$\overline{W} = \frac{dt^2}{d\overline{r}^2}$ ○

$\overline{W} = \frac{dt}{d\overline{r}}$ ○

Sual: Yastı mexanizmin sərbəstlik dərəcəsi düsturu hansıdır? (Çəki: 1)

$W=3n-2P_1-P_2$ ◉

$W=5n-2P_1$ ○

$W=5n-2P_1-P_2$ ○

$W=4n+5P_5$ ○

$W=2n-6P_1-P_2$ ○

Sual: Bərk cismin fırlanma hərəkəti zamanı bucaq sürətini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\omega = \frac{d^2\varphi}{dt^2}$ ○

$\omega = \frac{d^3\varphi}{dt^3}$ ○

$\omega = \frac{d\varphi}{dt}$ ◉

$\omega = \frac{d^2t}{d\varphi^2}$ ○

$\omega = \frac{dt}{d\varphi}$

Sual: Fəzada nöqtənin hərəkətinin koordinat üsulu ilə verilməsi üzün yazılmış tənliklərin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$x = f_1(t);\ y = f_1(t);\ z = f_3(t)$

$x = f_1(t);\ y = f_2(t);\ z = f_3(t)$

$x = f_2(t);\ y = f_2(t);\ z = f_3(t)$

$x = f_1(t);\ y = f_2(t);\ z = f_2(t)$

$x = f_1(t);\ y = f_3(t);\ z = f_3(t)$

Sual: Fırlanan cismin nöqtəsinin tam təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$W = \sqrt{W_n + W_\tau}$

$W = \sqrt{W_n + W_\tau^2}$

$W = \sqrt{W_n^2 + W_\tau}$

$W = \sqrt{W_n^2 + W_\tau^2}$

$W = \sqrt{W_n^3 + W_\tau^3}$

Sual: Müstəvi üzərində nöqtənin hərəkətinin koordinat üsulu ilə verməsi üçün yazılmış tənliklərin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$x = f_1(t);\ y = f_2^2(t)$

$x = f_1(t);\ y = f_1(t)$

$x = f_2(t);\ y = f_2(t)$

$x = f_1^2(t);\ y = f_2(t)$

$x = f_1(t);\ y = f_2(t)$

Sual: Bərk cismin fırlanma hərəkəti zamanı bucaq təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\omega = \frac{d^2\varphi}{dt^2}$

$\omega = \frac{d^3\varphi}{dt^3}$

$\omega = \frac{d\varphi}{dt}$

$\omega = \frac{d^2t}{d\varphi^2}$

$\omega = \frac{dt}{d\varphi}$

Sual: Bərk cismin müstəvi paralel hərəkəti zamanı ixtiyarı M nöqtənin sürətini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı qoğrudur? (Çəki: 1)

$\overline{V}_M = \overline{V}_A^2 + \overline{V}_{MA}$

$\overline{V}_M = \overline{V}_A - \overline{V}_{MA}$

$\overline{V}_M = \overline{V}_A + \overline{V}_{MA}$

$\overline{V}_M = \overline{V}_A + \overline{V}_{MA}^2$

$\overline{V}_M = \overline{V}_A^2 + \overline{V}_{BA}^2$

Sual: Tərpənməz nöqtə ətrafında hərəkət edən cismin hər hansı M nöqtəsinin təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\overline{W} = (\overline{\varepsilon} \times \overline{r}) + (\overline{\omega} \times \overline{v})$

$\overline{W} = (\overline{\varepsilon} \div \overline{r}) + (\overline{\omega} \times \overline{v})$

$\overline{W} = (\overline{\varepsilon} \times \overline{r}) - (\overline{\omega} \times \overline{v})$

$\overline{W} = (\overline{\varepsilon} \times \overline{r}) + (\overline{\omega} \div \overline{v})$

$\overline{W} = (\overline{\varepsilon} - \overline{r}) + (\overline{\omega} \times \overline{v})$

Sual: Nöqtənin normal təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$W_n = \frac{\rho}{\nu^2}$

$W_n = \frac{\nu}{\rho}$

$W_n = \frac{\nu}{\rho^2}$

$W_n = \frac{\nu^2}{\rho^2}$

$W_n = \frac{\nu^2}{\rho}$

Sual: Mürəkkəb hərəkətdə nöqtənin mütləq sürətini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

$\overline{V}_a = \overline{V}_e \div \overline{V}_r$

$\overline{V}_a = \overline{V}_e - \overline{V}_r$

$\overline{V}_a = \overline{V}_e + \overline{V}_r$

$\overline{V}_a = \overline{V}_e^2 + \overline{V}_r$

$\overline{V}_a = \overline{V}_e^2 + \overline{V}_r^2$

Sual: Müntəzəm dəyişən fırlanma hərəkətinin qanunu tapmaq üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\varphi = \omega_0 t + \varepsilon^2 \frac{t^2}{2}$
- $\varphi = \omega_0^2 t + \varepsilon \frac{t^2}{2}$
- $\varphi = \omega_0 t^2 + \varepsilon \frac{t^2}{2}$
- $\varphi = \omega_0 t + \varepsilon \frac{t^2}{2}$
- $\varphi = \omega_0 t + \varepsilon \frac{t}{2}$

Sual: Hərəkət koordinat üsulu ilə verildikdə nöqtənin təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $W = \sqrt{W_x^2 + W_y^2 + W_z^2}$; $\cos\alpha_1 = \frac{W_x}{W}$; $\cos\beta_1 = \frac{W_y}{W}$; $\cos\gamma_1 = \frac{W_z}{W}$
- $W = \sqrt{W_x^2 + W_y^2 + W_z}$; $\cos\alpha_1 = \frac{W_x}{W}$; $\cos\beta_1 = \frac{W_y}{W}$; $\cos\gamma_1 = \frac{W_z}{W}$
- $W = \sqrt{W_x^2 + W_y + W_z^2}$; $\cos\alpha_1 = \frac{W_x}{W}$; $\cos\beta_1 = \frac{W_y}{W}$; $\cos\gamma_1 = \frac{W_z}{W}$
- $W = \sqrt{W_x + W_y^2 + W_z^2}$; $\cos\alpha_1 = \frac{W_x}{W}$; $\cos\beta_1 = \frac{W_y}{W}$; $\cos\gamma_1 = \frac{W_z}{W}$
- $W = \sqrt{W_x + W_y + W_z}$; $\cos\alpha_1 = \frac{W_x}{W}$; $\cos\beta_1 = \frac{W_y}{W}$; $\cos\gamma_1 = \frac{W_z}{W}$

Sual: Hərəkət koordinat üsulu ilə verildikdə nöqtənin sürətini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $V = \sqrt{v_x + v_y^2 + v_z^2}$; $Cos\alpha = \frac{v_x}{v}$; $Cos\beta = \frac{v_y}{v}$; $Cos\gamma = \frac{v_z}{v}$
- $V = \sqrt{v_x^2 + v_y^2 + v_z}$; $Cos\alpha = \frac{v_x}{v}$; $Cos\beta = \frac{v_y}{v}$; $Cos\gamma = \frac{v_z}{v}$
- $V = \sqrt{v_x^2 + v_y + v_z^2}$; $Cos\alpha = \frac{v_x}{v}$; $Cos\beta = \frac{v_y}{v}$; $Cos\gamma = \frac{v_z}{v}$
- $V = \sqrt{v_x^2 + v_y^2 + v_z^2}$; $Cos\alpha = \frac{v_x}{v}$; $Cos\beta = \frac{v_y}{v}$; $Cos\gamma = \frac{v_z}{v}$
- $V = \sqrt{v_x + v_y + v_z}$; $Cos\alpha = \frac{v_x}{v}$; $Cos\beta = \frac{v_y}{v}$; $Cos\gamma = \frac{v_z}{v}$

Sual: Fırlanan cismin nöqtəsinin toxunan təcilini təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $W_\tau = h^2\varepsilon$
- $W_\tau = h \cdot \varepsilon$
- $W_\tau = h \cdot \varepsilon^2$
- $W_\tau = h^2\varepsilon^2$
- $W_\tau = h^3\varepsilon$

Sual: Fırlanan cismin nöqtələrinin cevrəni sürətinni təyin etmək üçün yazılmış ifadənin hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- $\nu = h \cdot \omega^2$
- $\nu = h^2 \cdot \omega$
- $\nu = h \cdot \omega$
- $\nu = h^2 \cdot \omega^2$
- $\nu = h^3 \cdot \omega$

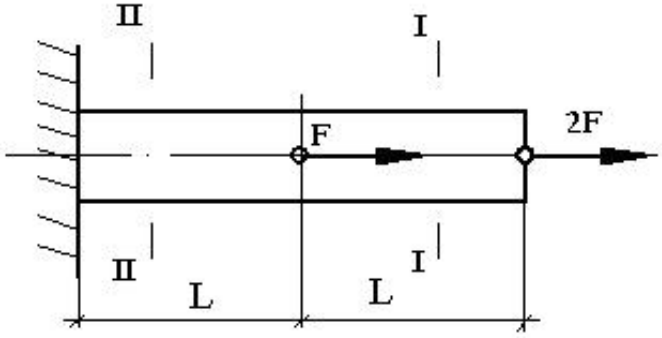
Sual: Sürüşmə sürtünmə qüvvəsi bunların hansından aslıdır? (Çəki: 1)

- Normal reaksiya qüvvəsindən
- Ətalət qüvvəsindən
- Hərəkətverici qüvvədən
- Səthlərin toxunma sahəsindən
- Elastik qüvvədən

Sual: Mərkəzi dartılan və ya sıxılan bruslarda, maili kəsiyin hansı vəziyətində ən böyük toxunan gərginliklər yaranır? (Çəki: 1)

- brusun oxu ilə 45 dərəcə bucaq əmələ gətirən kəsiklərdə
- eninə kəsiklərdə
- eninə və boyuna kəsikllərdə
- normal gərginliklərin ekstremal qiymətlər aldığı kəsiklərdə
- brusun boyu istiqamətindəki kəsiklərdə

Sual: I-I və II-II kəsiyində нормал qüvvənin ifadələrini göstərin ? (Çəki: 1)



- $N_I = -2F; \quad N_{II} = -3F$

$N_I = 2F; \quad N_{II} = 3F$ ◉
$N_I = -F; \quad N_{II} = -2F$ ○
$N_I = 0; \quad N_{II} = 3F$ ○
$N_I = 2F; \quad N_{II} = 0$ ○

Sual: Irəliləmə cütlərində cismə təsir edən əvəzləyici Q qüvvəsi sürtünmə konusunun daxilindən keçərsə necə hərəkət edir? (Çəki: 1)

- ○ Qeyri müntəzəm
- ○ Təcillə
- ○ Müntəzəm
- ◉ Sükunətdə olar
- ○ Artan sürətlə

Sual: Silindrik dişli çarxda dişlərin evolvent profilini hansı çevrə əmələ ğətirir? (Çəki: 1)

- ○ təpə
- ◉ əsas
- ○ dib
- ○ bölgü
- ○ başlanğıc

Sual: (1)xətti asılılığı nəyi ifadə edir? (Çəki: 1)

$(1) \rightarrow \tau = \gamma G$

- ○ ümumiləşmiş Huk qanununu
- ○ əyilmədə toxunan gərginliyi
- ○ dartılma və sıxılmada Huk qanununu
- ○ burulmada toxunan gərginliyi
- ◉ sürüşmədə Huk qanununu

Sual: Fırlanma hərəkəti edən bəndə təsir edən qüvvələrin gücü nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

$M \cdot \omega^2 / 2$ ○
pv^2 ○
$M \cdot \omega$ ◉

- ○ pv
- ○ ps

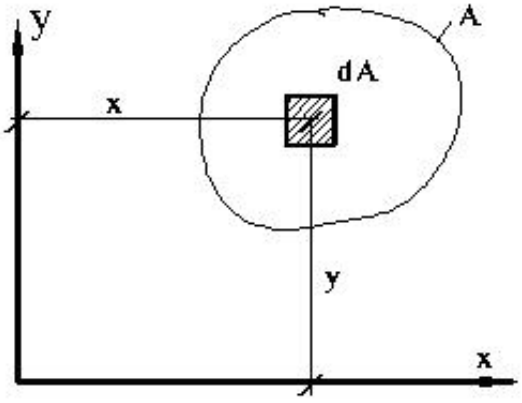
Sual: Fırlanma hərəkəti edən bəndin kinetik enerjisi nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

$\frac{mv}{2}$ ○
$\frac{J\omega}{2}$ ○
$\frac{J\omega^2}{2}$ ◉

$\frac{mv^2}{2}$

$\frac{mvw}{2}$

Sual: Kəsik sahəsinin “x” – oxuna nəzərən statik momentinin ifadəsi hansıdır? (Çəki: 1)



$S_x = \int_A y^2 dA$

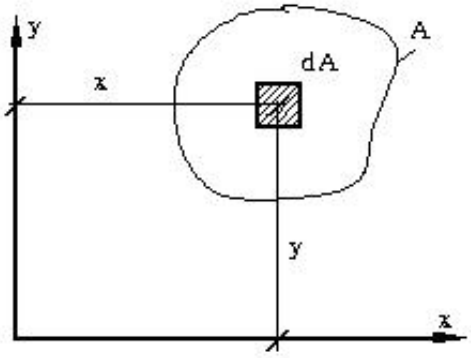
$S_x = \int_A y \, d\, A$

$S_x = \int_A y^3 dA$

$S_x = \int_A x^2 dA$

$S_x = \int_A x \, dA$

Sual: Kəsik sahəsinin “x” – oxuna nəzərən ətalət momentinin ifadəsi hansıdır? (Çəki: 1)



$J_x = \int_A y^2 dA$

$J_x = \int_A x^2 dA$

$J_x = \int_A y\, dA$

$J_x = \int_A x\, dA$

$J_y = \int_A y^3 dA$

Sual: Burucu moment epyuru necə adlanır ? (Çəki: 1)

- (●) brusun uzunluğu boyu burucu momentin dəyişməsini göstərən qrafik
- ( ) brusun uzunluğu boyu burulma bucağının dəyişməsini göstərən qrafik
- ( ) brusun uzunluğu boyu toxunan gərginliklərin dəyişməsini göstərən qrafik
- ( ) brusun en kəsiyində toxunan gərginliklərin dəyişməsini göstərən qrafik
- ( ) brusun uzunluğu boyu nisbi burulma bucağının dəyişməsini göstərən qrafik

---

Sual: En kəsiyi dairəvi olan brusların en kəsiyində hansı gərginliklər yaranır ? (Çəki: 1)

- ( ) gərginlik yoxdur
- ( ) normal gərginliklər
- ( ) toxunan və normal gərginliklər
- ( ) baş gərginliklər
- (●) toxunan gərginliklər

Sual: Deformasiyanın hansı növü burulma adlanır ? (Çəki: 1)

- ( ) brusun en kəsiyində kəsici qüvvə yaranan sadə deformasiya növü
- ( ) brusun en kəsiyində iki daxili qüvvə faktoru yaranan deformasiya növü
- ( ) brusun en kəsiyində əyici moment yaranan sadə deformasiya növü
- (●) brusun en kəsiyində yalnız burucu moment yaranan sadə deformasiya növünə burulma deyilir
- ( ) brusun en kəsiyində kəsici qüvvə və əyici moment yaranan deformasiya növü

Sual: En kəsiyi dairəvi olan brusların en kəsiyində hansı gərginliklər yaranır ? (Çəki: 1)

- ( ) gərginlik yoxdur
- ( ) normal gərginliklər
- ( ) toxunan və normal gərginliklər
- ( ) baş gərginliklər
- (●) toxunan gərginliklər

Sual: Burulmada sərtlik hansı düsturla təyin olunur ? (Çəki: 1)

- ( ) EI_ρ
- ( ) GA
- (●) GI_ρ
- ( ) EA
- ( ) EF

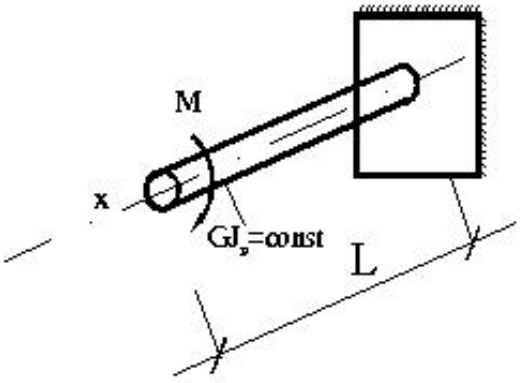
Sual: Mexanizmin hərəkət tənliyini inteqrallamaqda məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- (●) Giriş bəndinin hərəkət qanununun tapılması
- ( ) Çıxış bəndinin sürətinin tapılması
- ( ) Mexanizmə təsir edən qüvvələr tapılır
- ( ) Sürtünmə məsələsi həll olunur
- ( ) Reaksiya qüvvəsinin təyini

Sual: Mexanizmin hərəkətinin qeyri müntəzəmliyi hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

- (●) $\delta = \dfrac{\omega_{max} - \omega_{min}}{\omega_{or}}$
- ( ) $\delta = \dfrac{\omega_{max}}{\omega_{or}}$
- ( ) $\delta = \dfrac{\omega_{max} + \omega_{n}}{2}$
- ( ) $\delta = \dfrac{\omega_{or}}{\omega_{max} + \omega_{n}}$
- ( ) $\delta = \dfrac{\omega_{max} + \omega_{n}}{2}$

Sual: Valın sərbəst ucundakı burulma bucağını təyin edin? (Çəki: 1)



- (●) $\varphi = \dfrac{Ml}{GJ_{\rho}}$
- ( ) $\varphi = \dfrac{2Ml}{GJ_{\rho}}$
- ( ) $\varphi = \dfrac{0{,}5Ml}{GJ_{\rho}}$
- ( ) $\varphi = \dfrac{3Ml}{GJ_{\rho}}$
- ( ) $\varphi = \dfrac{Ml}{2GJ_{\rho}}$

Sual: Mexanizmin hərəkət tənliyini inteqrallamaqda məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- (●) Giriş bəndinin hərəkət qanununun tapılması
- ( ) Çıxış bəndinin sürətinin tapılması
- ( ) Mexanizmə təsir edən qüvvələr tapılır
- ( ) Sürtünmə məsələsi həll olunur
- ( ) Reaksiya qüvvəsinin təyini

Sual: Ardıcıl sxem üzrə işləyən mexanizmlərin ümumi f.i.ə. necə hesablanır? (Çəki: 1)

- $\eta_{um} = \eta_1 \cdot \eta_2 \cdot + \eta_3 \cdot \eta_4 + \ldots$ ( )
- $\eta_{um} = \eta_1 + \eta_2 + \ldots + \eta_{n-1} + \eta_n$ ( )
- $\eta_{um} = \eta_1 \cdot \eta_2 \ldots \eta_{n-1} \cdot \eta_n$ (●)
- $\eta_{um} = \eta_1 \cdot \eta_2 (\eta_3 + \eta_4)$ ( )
- $\eta_{um} = \eta_1 + \eta_2 + \eta_3 + \eta_4 + \eta_5 \ldots$ ( )

Sual: Statik həll olunan tirlərdə dayaq reaksiyalarının təyinində ... istifadə olunur (Çəki: 1)

- (●) müvazinət tənliklərindən
- ( ) üç moment tənliklərindən
- ( ) qüvvələr üsulunun kanonik tənliklərindən
- ( ) deformasiyaların kəsilməzlik tənliklərindən
- ( ) Puasson tənliklərindən

Sual: Əyici moment və kəsici qüvvə arasında hansı differensial asılılıq var ? (Çəki: 1)

- $\frac{dQ}{dx} = M$ ( )
- $\frac{dM}{dx} = Q$ (●)
- $\frac{d^2M}{dx^2} = Q$ ( )
- $\frac{d^2Q}{dx^2} = M$ ( )
- $\frac{d^2M}{dx^2} = \frac{d^2Q}{dx^2}$ ( )

Sual: Əyici moment və yayılmış yük intensivliyi arasında hansı differensial asılılıq var? (Çəki: 1)

- $\frac{d^2M}{dx^2} = q$ (●)
- $\frac{dM}{dx} = q$ ( )

$\frac{d^2q}{dx^2} = M$

$\frac{dq}{dx} = M$

$\frac{d^2M}{dx^2} = \frac{d^2q}{dx^2}$

Sual: Fırlanma kinematik cütündə yaranan reaksiya qüvvəsinin hansı parametri məlumdur? (Çəki: 1)

- Istiqamət və tətbiq nöqtəsi
- Qiyməti
- Istiqaməti
- Tətbiq nöqtəsi
- Istiqaməti və qiyməti

Sual: Giriş bəndinə tarazlayıcı qüvvə nə üçün tətbiq olunur? (Çəki: 1)

- Təsir edən qüvvələri tarazlaşdırmaq üçün
- Reaksiya qüvvəsini tapmaq məqsədilə
- Sürtünmə qüvvəsini tapmaq məqsədilə
- Ətalət qüvvəsini tapmaq üçün
- Müqavimət qüvvəsini tapmaq üçün

Sual: Bir cüt xarici normal dişli çarx ilişməsinin mərkəzlərarası məsafəsi nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

- $0,5m(z_2 - z_1)$
- $0,5m(z_2 + z_1)$
- $m(z_2 + z_1)$
- $m(z_1 + z_2)$
- $0,5mz_1z_2$

Sual: (Çəki: 1)

Ardıcıl qoşulan iki mexanizmin f.i.ə. tapın $\eta_1 = 0,8;\ \eta_2 = 0,75$?

- $\eta = 1,2$
- $\eta = 0,6$
- $\eta = 1,9$
- $\eta = 0,98$
- $\eta_1 = 0,8$

Sual: Dönmə bucağı nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- tam yerdəyişmənin üfüqi oxla əmələ gətirdiyi bucağa
- eninə kəsiyin deformasiyadan əvvəlki və sonrakı vəziyyətləri arasındakı bucağa
- tam yerdəyişmənin şaquli oxla əmələ gətirdiyi bucağa
- tirin həndəsi oxunun dönməsinə
- əyilmiş oxun eninə kəsiklə əmələ gətirdiyi bucağa

Sual: Müstəvi (yastı) eninə eyilmədə normal gərginliyin düsturu hansıdır? (Çəki: 1)

- $\sigma = \frac{M}{E} \cdot y$
- $\sigma = \frac{M}{J} \cdot y$
- $\sigma = \frac{M}{2J} \cdot y$
- $\sigma = \frac{M_b}{W_p}$
- $\sigma = \frac{J}{M} \cdot y$

Sual: Müstəvi (yastı) eninə əyilmədə normal gərginliyin (1) düsturundakı nəyi göstərir? (Çəki: 1)

$$(1) \rightarrow \sigma = \frac{M}{J} \cdot y$$

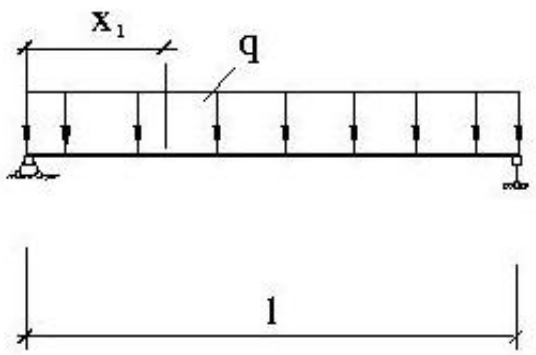
- kəsiyin sahəsini
- kəsiyn statik momentini
- kəsiyin neytral oxa nəzərən ətalət momentini
- gərginlik axtarılan nöqtədən, neytral oxa qədər olan məsafəni
- əyici momentin qiymətini

Sual: Maşının işə düşmə rejimində hərəkət verici və müqavimət qüvvələrinin işləri arasında nə cür asılılıq olmalıdır? (Çəki: 1)

- $A_h = A_M$
- $A_h > A_M$
- $A_h < A_M$
- $A_h = 3A_M$
- $\frac{1}{2} Ah < AM$

Sual: (Çəki: 1)

x_1 **kəsiyi üçün** $M(x_1)$ **ifadəsini yazın?**



$M(x_1) = \frac{ql}{2}x_1 - ql \cdot x_1^2$

$M(x_1) = ql \cdot x_1 - ql \cdot x_1^2$

$M(x_1) = \frac{ql}{2}x_1 + \frac{ql}{2} \cdot x_1^2$

$M(x_1) = ql \cdot x_1^2 + ql \cdot x_1$

$M(x_1) = \frac{ql}{2} \cdot x_1 - qx_1 \cdot \frac{x_1}{2}$

Sual: Bir cüt xarici normal dişli çarx ilişməsinin mərkəzlərarası məsafəsi nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

$0{,}5m(z_2 + z_1)$

$0{,}5m(z_2 - z_1)$

$m(z_2 + z_1)$

$m(z_1 - z_2)$

$0{,}5mz_1z_2$

Sual: Normal silindrik dişli çarxlarda dişlərin dib çevrəsinin radiusu nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

$0{,}5z\cos\alpha_0$

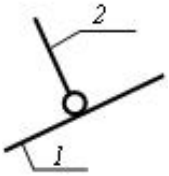
$0{,}5mz$

$0{,}5m(z + 2)$

$0{,}5m(z - 2{,}5)$

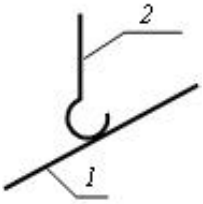
$0{,}5m(z - 1{,}5)$

Sual: Sxemdə hansı kinematik cütün şərti işarəsi göstərilib? (Çəki: 1)



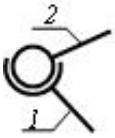
- birhərəkətli fırlanma
- ikihərəkətli silindrik
- dördhərəkətli silindrik
- üçhərəkətli sferik
- beşhərəkətli sferik

Sual: Sxemdə hansı kinematik cütün şərti işarəsi göstərilib? (Çəki: 1)



- birhərəkətli fırlanma
- ikihərəkətli silindrik
- dördhərəkətli silindrik
- üçhərəkətli sferik
- beşhərəkətli sferik

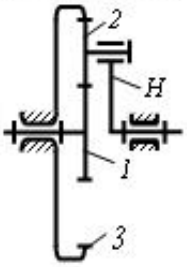
Sual: Sxemdə hansı kinematik cütün şərti işarəsi göstərilib? (Çəki: 1)



- birhərəkətli irəliləmə
- birhərəkətli fırlanma
- birhərəkətli vint
- ikihərəkətli silindrik
- üçhərəktli sferik

Sual: (Çəki: 1)

Planetar mexanizmdə $z_1 = 10;\ z_2 = 20$ olarsa z_3 nəyə bərabər olar?

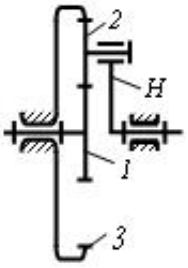


- 40
- 50
- 30
- 60

70

Sual: ((Çəki: 1)

Planetar mexanizmdə $u_{1H} = 6$ və $z_1 = 10$ olarsa z_2 nəyə bərabər olar?

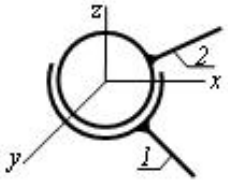


- 20
- 40
- 15
- 25
- 30

Sual: Bu yastı mexanizm neçə izafi sərbəstliyə malikdir? (Çəki: 1)

- -2
- -1
- 0
- 1
- 2

Sual: Göstərilən kinematik cütdə bəndlərin hansı nisbi hərəkətləri mümkündür? (Çəki: 1)



- z və y boyunca irəliləmə; x, y və z ətrafında fırlanma
- x, y və z ətrafında fırlanma
- x və y boyunca irəliləmə; z ətrafında fırlanma
- x və y boyunca irəliləmə; y və z ətrafında fırlanma
- x boyunca irəliləmə, z ətrafında fırlanma

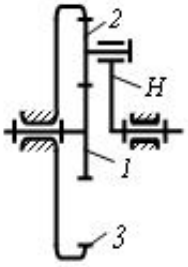
Sual: Planetar mexanizmdə tərpənən mərkəzi çarxa nə deyilir? (Çəki: 1)

- günəş çarxı
- dayaq çarxı
- qapayıcı çarx
- satelit

gəzdirici

Sual: Planetar mexanizmin öturmə nisbəti nəyə bərabərdir? (Çəki: 1)

öturmə nisbəti – u_{1H}



$u_{1H} = 1 - \frac{z_3}{z_1}$

$u_{1H} = 1 + \frac{z_3}{z_1}$

$u_{1H} = \frac{z_3 + z_2}{z_1}$

$u_{1H} = 1 - \frac{z_3}{z_2}$

$u_{1H} = 1 + \frac{z_3}{z_2}.$

Sual: Sürət analoqunun düsturu hansıdır? (Çəki: 1)

$u = \frac{dv}{dt}$

$u = \frac{da}{dt}$

$u = \frac{ds}{d\varphi}$

$u = \frac{d\omega}{dt}$

$u = \frac{df}{d\varphi}$

Sual: Təcil analoqunun düsturu hansıdır? (Çəki: 1)

$w = \frac{d^2 s}{d\varphi^2}$

$w = \frac{ds}{dt}$

$w = \frac{d^2 v}{d\varphi^2}$

$w = \frac{d\varepsilon}{dt}$

$$u = \frac{da}{d\varphi}$$

Sual: Yumruqlu mexanizmlərdə itələyiciyə ötürülən qüvvə ilə onun tətbiq nöqtəsinin sürət vektoru arasındakı bucağa nə bucağı deyilir? (Çəki: 1)

- ○ Ötürmə
- ◉ Təzyiq
- ○ Ilişmə
- ○ Faza
- ○ Profil

Sual: Bir neçə bərk cismin verilmiş hərəkətini digər cismlərin tələb edilən hərəkətinə çevirən cisimlər sisteminə nə deyilir? (Çəki: 1)

- ◉ mexanizm
- ○ maşın
- ○ kinematik cüt
- ○ kinematik silsilə
- ○ kinematik birləşmə

Sual: Hərəkəti verilən bəndə nə deyilir? (Çəki: 1)

- ○ çıxış bəndi
- ○ aparılan bənd
- ○ başlanğıc bənd
- ◉ giriş bəndi
- ○ aparan bənd

Sual: Mexaniki enerjini digər istənilən enerjiyə çevirən maşına nə deyilir? (Çəki: 1)

- ○ nəqliyyat maşını
- ○ texnoloji maşın
- ○ mühərrik maşını
- ◉ generator maşını
- ○ informasiya maşını

Sual: Mexanizmlərdə ötürülən qüvvə ilə onun tətbiq nöqtəsinin sürət vektoru arasındakı bucağa nə bucağı deyilir? (Çəki: 1)

- ○ Örtmə
- ○ Ilişmə
- ○ Ötürmə
- ○ Sürüşmə
- ◉ Təzyiq

Sual: Sürət analoqunun düsturu hansıdır? (Çəki: 1)

$$u = \frac{ds}{d\varphi}$$ ◉

$u = \frac{da}{dt}$

$u = \frac{dv}{dt}$

$u = \frac{d\omega}{dt}$

$u = \frac{da}{d\varphi}$

Sual: Yumruqlu mexanizmlərdə itələyicinin aslılığına nə diaqramı deyilir? (Çəki: 1)

$\frac{ds}{d\varphi}(\varphi)$

- Təcil
- Təcil analoqu
- Sürət
- Sürət analoqu
- Yol

Sual: Yumruqlu mexanizmlərdə itələyicinin aslılığına nə diaqramı deyilir? (Çəki: 1)

$\frac{d^2 s}{d\varphi^2}(\varphi)$

- Təcil
- Sürət analoqu
- Sürət
- Təcil analoqu
- Yerdəyişmə

Sual: (Çəki: 1)

Ardıcıl qoşulan iki mexanizmin f.i.ə. tapın. $\eta_1 = 0{,}8;\ \eta_2 = 0{,}75$ *?*

- $\eta = 0{,}98$
- $\eta = 1{,}2$
- $\eta = 1{,}9$
- $\eta = 0{,}6$
- $\eta = 0{,}8$

Sual: Fırlanma cütlərində əvəzləyici R reaksiya qüvvəsi sürtünmə dairəsinə toxunan olarsa val necə hərəkət edər? (Çəki: 1)

- Sükunatdə olar
- Təcillə
- Müntəzəm
- Irəliləyə Re
- Yellənər

Sual: Irəliləmə cütlərində cismə təsir edən əvəzləyici Q qüvvəsi sürtünmə konusunun doğranı boyunca yönələrsə cisim necə hərəkət edər? (Çəki: 1)

- Sükunətdə olar
- Təcillə
- Müntəzəm
- Yavaşıyan çürətlə
- Yeyinləşən sürətlə

Sual: Normal dişli çarxlarda dişin tam hündürlüyü nəyə bərabərdi? (Çəki: 1)

- 1 m
- 2m
- 2,25m
- 2,5 m
- 3 m

Sual: Planetar mexanizmlərdə xarici dişli mərkəzi çarxa nə çarxı deyilir? (Çəki: 1)

- Dayaq
- Satelit
- Gəzdirici
- Günəş
- Diferensial

Sual: Planetar mexanizmlərdə qonşu satelitlərin müntəzəm quraşdırılması şərti necə adlanır? (Çəki: 1)

- Ötürmə
- Qonşuluq
- Yığım
- Eyni oxluluq
- Aralıq

Sual: Təzyiq bucağının 90 dərəcəyə tamamlayan bucağa nə bucağı deyilir? (Çəki: 1)

- Ötürmə
- Təzyiq
- Ilişmə
- Faza
- Profil

Sual: Dişli ilişmədə çarxların bir-birinə nəzərən sürüşmədən diyirlənən çevrələri necə adlanır? (Çəki: 1)

- Əsas
- Təpə
- Dib
- Başlanğıc
- Bölgü