

2947_Az_Əyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2947 Iaşə xammalı və məhsullarının keyfiyyətinə nəzarət

1 Paylıq çəkiddə, duzlu suda dana və mal beynindən hazırlanan ət yarımfabrikatı necə adlanır ?

- ☐ toyuq ətindən döymə kotlet
- ☐ döymə kotlet
- ☐ şnitse
- ☒ suxarıda beyin
- ☐ romşteks

2 Düşbərə yarımfabrikatlarının qiyməsi məmulatın ümumi çəkisinə görə nə qədər təşkil etməlidir ?

- ☐ 30%
- ☒ 50%
- ☐ 40%
- ☐ 10%
- ☐ 20%

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

- ☐ $\pm 12\%$
- ☐ $\pm 17\%$
- ☐ $\pm 27\%$
- ☐ $\pm 23\%$
- ☒ $\pm 7\%$

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

- ☐ $\pm 4;$
- ☐ $\pm 5;$
- ☒ $\pm 3;$
- ☐ $\pm 7;$
- ☐ $\pm 6;$

5 ətdən hazırlanan kotlet üçün çəki fərqi faizlə nə qədər olur ?

- ☒ ± 5
- ☐ ± 7
- ☐ ± 8
- ☐ ± 10
- ☐ ± 6

6 əla sort unun xəmirindən, mal və donuz ətlərinin qiyməsindən hazırlanan düşbərə necə adlanır ?

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

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

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

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

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

9 Düşbərəədədlərində çəki fərqi nə qədər ola bilər ?

- ☐ $\pm 3,2$ q
- ☒ $\pm 1,2$ q
- ☐ $\pm 2,2$ q
- ☐ $\pm 1,7$ q
- ☐ $\pm 0,2$ q

10 Ət qiyməsi yarımfabrikatının yağlılığı nə qədər ola bilər ?

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

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

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

12 Ətdən hazırlanan bitoçka üçün çəki fərqi faizlə nə qədər olur ?

- ☐ ± 6
- ☐ ± 8
- ☒ ± 5
- ☐ ± 10
- ☐ ± 7

13 Bir ədəd düşbərə yarımfabrikatının çəkisi olur ?

- ☐ 17 q
- ☒ 12 q
- ☐ 22 q
- ☐ 42 q
- ☐ 2 q

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

- ☒ qızdırmaq
- ☐ soyutmaq
- ☐ əritmək
- ☐ distillə etmək
- ☐ dondurmaq

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

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

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

- ☒ dadını
- ☐ nəmlik
- ☐ turşuluq
- ☐ rəngi
- ☐ yapışqanlıq

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

- ☒ iyini
- ☐ nəmlik
- ☐ turşuluq
- ☐ rəngi
- ☐ yapışqanlıq

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

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

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

- ☐ ± 4 ;
- ☐ ± 5 ;
- ☒ ± 3 ;
- ☐ ± 7 ;
- ☐ ± 6 ;

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

- ☐ rus düşbərəsi

- ☐ ekstra düşbərəsi
- ☐ sibir düşbərəsi
- ☐ qoyun ətindən düşbərə
- ☒ mal ətindən düşbərə

21 18.9% yağlıqlı və yağsız kəsmik 2-6°C temperaturda nə qədər saxlanılır ?

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

22 -18° C-də kəsmik yarımfabrikatları nə qədər saxlanılır ?

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

23 Dondurulmuş kəsmikli tikə tədqiq edilərkən neçəədəd çəkilir ?

- ☐ 20ədəd
- ☐ 10ədəd
- ☒ 50ədəd
- ☐ 40ədəd
- ☐ 30ədəd

24 Kəsmiyi 3 ay hansı temperaturda 6 ay saxlamaq olar ?

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

25 Dondurulmuş kəsmikli tikə çəkisi hansı intervalda olmalıdır ?

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

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

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

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

- ☐ 36 saat

- ☐ 7 sutka
- ☒ 14 sutka
- ☐ 28 sutka
- ☐ 24 saat

28 Stabilizatorlarla aşağı yağılıqlı kəsmik 2 -6°C temperaturda nə qədər saxlanılır ?

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

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

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

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

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

31 -18° C-də kəsmik nə qədər saxlanılır ?

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

32 Kəsmik yarımfabrikatları 3 ay hansı temperaturda saxlamaq olar ?

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

33 Nəzarət üçün xammal, yarımfabrikat və hazır qənnadı məhsullarından götürülən məhsul miqdarı necə adlanır ?

- ☐ kəmiyyət
- ☐ etelon
- ☐ vahid
- ☒ nümunə
- ☐ çıxış nümunəsi

34 Nümunənin seçimini nədən başlayırlar ?

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

35 Çıxış nümunəsinin çəkisi nədən asılıdır ?

- ☐ ərzağın rəngindən
- ☐ ərzağın nəmliyindən
- ☒ ərzağın növündən
- ☐ ərzağın turşuluğundan
- ☐ ərzağın qoxusundan

36 Çıxış nümunəsinin çəkisi nədən asılıdır ?

- ☐ ərzağın qoxusundan
- ☒ partıyanın dərəcəsindən
- ☐ ərzağın rəngindən
- ☐ ərzağın nəmliyindən
- ☐ ərzağın turşuluğundan

37 Çıxış nümunəsinin çəkisi nədən asılıdır ?

- ☒ partıyanın ölçüsündən
- ☐ ərzağın nəmliyindən
- ☐ ərzağın turşuluğundan
- ☐ ərzağın rəngindən
- ☐ ərzağın qoxusundan

38 Çıxış nümunəsinin çəkisi nədən asılıdır ?

- ☐ ərzağın qoxusundan
- ☒ partıyanın ölçüsündən
- ☐ ərzağın rəngindən
- ☐ ərzağın nəmliyindən
- ☐ ərzağın turşuluğundan

39 Orta nümunənin çəkisi adətən nə qədər olur ?

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

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

- ☐ buxarlandırma
- ☐ durultma
- ☐ ərimə
- ☒ qarışdırma
- ☐ çökdürmə

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

- ☐ üçbucaq
- ☐ dairə
- ☒ kvadrat
- ☐ trapesiya
- ☐ ellips

42 Nümunə götürülən zaman ərzağın hazırlanma vaxtı harada göstərilir?

- ☐ cədvəldə
- ☒ aktda
- ☐ protokolda
- ☐ talonda
- ☐ menyuda

43 Nümunə götürülən zaman ərzağın haradan alınması harada göstərilir?

- ☒ aktda
- ☐ cədvəldə
- ☐ protokolda
- ☐ talonda
- ☐ menyuda

44 Nümunə götürülən zaman ərzağın kim tərəfindən istehsalı harada göstərilir?

- ☒ aktda
- ☐ cədvəldə
- ☐ protokolda
- ☐ talonda
- ☐ menyuda

45 Çıxış nümunəsinin çəkisi nədən asılıdır ?

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

46 Çıxış nümunəsinin çəkisi nədən asılıdır ?

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

47 Çıxış nümunəsinin seçimində maye və yarımmaye şəklində olan ərzaqları nə ilə götürürlər ?

- ☐ şup
- ☐ şüşə çubuq
- ☒ boru
- ☐ petri kasası
- ☐ sınaq şüşəsi

48 Çıxış nümunəsinin seçimində toz halında olan xammaldan nümunəni nə ilə götürürlər ?

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

49 Nümunə götürülən zaman taranın növü harada göstərilir?

- ☒ aktda
- ☐ cədvəldə
- ☐ protokolda
- ☐ talonda
- ☐ menyuda

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

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

51 Arbitraj analizi üçün götürülmüş orta nümunəni neçə paralel nümunəyə ayırırlar?

- ☐ 3-4
- ☐ 1-2
- ☒ 2-3
- ☐ 5-6
- ☐ 4-5

52 Nümunəni götürmüş şəxslər nümunənin götürülməsi haqqında tərtib edirlər

- ☒ akt
- ☐ cədvəl
- ☐ protokol
- ☐ talon
- ☐ menyu

53 Nümunənin götürülmə vaxtı harada göstərilir?

- ☒ aktda
- ☐ cədvəldə
- ☐ protokolda
- ☐ talonda
- ☐ menyuda

54 Nümunənin haradan götürülməsi harada göstərilir?

- ☒ aktda
- ☐ cədvəldə
- ☐ protokolda
- ☐ talonda
- ☐ menyuda

55 Nümunə götürülən zaman ərzağın adı harada göstərilir?

- ☒ aktda
- ☐ cədvəldə
- ☐ protokolda
- ☐ talonda
- ☐ menyuda

56 Nümunə götürülən zaman təhlil olunmuş nümunənin göstəriciləri harada göstərilir?

- ☒ aktda
- ☐ cədvəldə
- ☐ protokolda
- ☐ talonda
- ☐ menyuda

57 Texnologiya və eləcə də sanitariya-texnologiya qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

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

58 Texnologiya və eləcə də sanitariya-texnologiya qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

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

59 Texnologiya və eləcə də sanitariya-texnologiya qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

- ☒ sərğilərin keçirilməsini təşkil etmək
- ☐ daxil olan xammala nəzarət
- ☐ hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- ☐ trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnologiya xəritələri təşkil edirlər
- ☐ ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitariya-gigiyenik rejimə nəzarət etmək

60 Texnologiya və eləcə də sanitariya-texnologiya qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra edirlər ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☒ sərgilərin keçirilməsində iştirak etmək
- ☐ daxil olan xammala nəzarət
- ☐ hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- ☐ trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək

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

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

- ☒ funksional göstəricilər
- ☐ ergonomik göstəricilərə
- ☐ estetik göstəricilər
- ☐ saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- ☐ təyinat göstəriciləri

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

- ☐ ergonomik göstəricilərə
- ☒ təyinat göstəriciləri
- ☐ saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- ☐ funksional göstəricilər
- ☐ estetik göstəricilər

75 Malın saxlanılması və daşınması dövründə onun xassələrinin dəyişilməzliyini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- ☐ ergonomik göstəricilərə
- ☐ təyinat göstəriciləri
- ☒ saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- ☐ funksional göstəricilər
- ☐ estetik göstəricilər

76 Malların keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsinin neçə üsulu vardır ?

- ☐ 6
- ☐ 7
- ☐ 5
- ☒ 3
- ☐ 2

77 İstehlak prosesində məmulatın orqanizm üçün zişansız və təhlükəsiz olması xüsusiyyətlərini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

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

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

- ☐ təhlükəsizlik göstəriciləri
- ☐ təyinat göstəriciləri
- ☐ saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri

- ☐ funksional göstəricilər
- ☒ ekoloji göstəricilər

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

- ☐ qarışıq
- ☒ diferensial
- ☐ kompleks
- ☐ kimyəvi
- ☐ mexaniki

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

- ☐ qarışıq
- ☐ diferensial
- ☒ kompleks
- ☐ kimyəvi
- ☐ mexaniki

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

- ☐ bioloji
- ☐ fiziki
- ☐ kimyəvi
- ☐ mexaniki
- ☒ orqanoleptik

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

- ☐ aşbaz
- ☐ inzibatçı
- ☐ ofisiant
- ☒ istehsal rəisi
- ☐ anbardar

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

- ☐ pendir
- ☒ yarma, şəkər
- ☐ ət
- ☐ yağ
- ☐ süd

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

- ☐ ət
- ☐ tərəvəz
- ☒ baqqal məmulatları

- ☐ yumurta
- ☐ süd

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

- ☒ qənnadı məmulatları
- ☐ ət
- ☐ pendir
- ☐ süd
- ☐ tərəvəz

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

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

87 Aşağıdakı düsturla nə təyin edilir ? $X = 5a/m \cdot 2 \cdot P/100$

- ☐ xörək porsiyasında zülalın miqdarı
- ☐ xörək porsiyasında
- ☒ xörək porsiyasında yağın miqdarı(kərə yağ ölçücü üçün)
- ☐ xörək porsiyasında sirkənin miqdarı
- ☐ xörək porsiyasında duzun miqdarı

88 Təyin edilmə ölçüsünə və dərəcələrinə görə fərqlənən süd və hansı yağın ölçücülərində aparılır ?

- ☐ qarğıdalı yağı
- ☒ kərə yağı
- ☐ günəbaxan yağı
- ☐ quyuq yağı
- ☐ zeytun yağı

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

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

90 Yağlılığın təyini zamanı ikinci xörəklərdən nə qram nümunə götürülür ?

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

91 Yağlılığın təyini zamanı şirin xörəklərdən nə qram nümunə götürülür ?

- ☐ 15
- ☐ 8
- ☒ 5
- ☐ 20
- ☐ 7

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

- ☐ Keldal
- ☐ Bertran
- ☐ Maksvel
- ☐ Lüs
- ☒ Herber

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

- ☐ 8
- ☐ 7
- ☒ 5
- ☐ 20
- ☐ 15

94 Herber metodu ilə yağların təyini nəyəsaslanır ?

- ☐ fermentlərin parçalanmasına
- ☐ efirlərin parçalanmasına
- ☐ karbohidratların parçalanmasına
- ☒ zülalların parçalanmasına
- ☐ turşuların parçalanmasına

95 $X = a \cdot 0,01133 \cdot P/m$ düsturunda P nəyi ifadə edir ?

- ☐ kərə yağ ölçücüsünün bölgülərinin hesablama əmsalı
- ☐ nümunənin kütləsi
- ☒ tədqiq olunan xörəyin (məmulatın) kütləsi
- ☐ nəticənin %-dən qrama keçirilmə əmsalı
- ☐ yağ ölçücüdə ayrılan yağla dolu olan xırda bölgülərin sayı

96 $X = a \cdot 0,01133 \cdot P/m$ düsturunda m nəyi ifadə edir ?

- ☐ kərə yağ ölçücüsünün bölgülərinin hesablama əmsalı
- ☒ nümunənin kütləsi
- ☐ tədqiq olunan xörəyin (məmulatın) kütləsi
- ☐ nəticənin %-dən qrama keçirilmə əmsalı
- ☐ yağ ölçücüdə ayrılan yağla dolu olan xırda bölgülərin sayı

97 $X = 5a/m \cdot 2 \cdot P/100$ düsturunda 2 nəyi ifadə edir ?

- ☒ kərə yağ ölçücüsünün bölgülərinin hesablama əmsalı
- ☐ nümunənin kütləsi
- ☐ tədqiq olunan xörəyin (məmulatın) kütləsi
- ☐ nəticənin %-dən qrama keçirilmə əmsalı
- ☐ yağ ölçücüdə ayrılan yağla dolu olan xırda bölgülərin sayı

98 Kulinar məmulatlarında yağlar hansı metodla təyin edilir ?

- ☐ Keldal
- ☐ Bertran
- ☐ Maksvel
- ☐ Lüis
- ☒ Herber

99 Unlu qənnadı məmulatlarda yağlar hansı metodla təyin edilir ?

- ☐ Keldal
- ☐ Bertran
- ☐ Maksvel
- ☐ Lüis
- ☒ Herber

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

- ☐ Maksvel
- ☐ Bertran
- ☐ Lüis
- ☒ Herber
- ☐ Keldal

101 Kərə yağ ölçücülərində iki bölmənin həcmi 5 qram məhsulun çəkilməsi zamanı neçə faiz yağ təşkil edir ?

- ☒ 1 %
- ☐ 3 %
- ☐ 2 %
- ☐ 6 %
- ☐ 5 %

102 Yağlılığın təyini zamanı xamalı sousdan nə qram nümunə götürülür ?

- ☐ 8
- ☐ 7
- ☒ 2
- ☐ 20
- ☐ 15

103 Yağlılığın təyini zamanı birinci xörəklərdən nə qram nümunə götürülür ?

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

104 Aşağıdakı düsturla nə təyin edilir ? $X = a \cdot 0,01133 \text{ P/m}$

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

105 $X = a \cdot 0,01133 \text{ P/m}$ düsturunda a nəyi ifadə edir ?

- ☐ kərə yağ ölçücüsünün bölgülərinin hesablama əmsalı
- ☐ nümunənin kütləsi
- ☐ tədqiq olunan xörəyin (məmulatın) kütləsi
- ☐ nəticənin %-dən qrama keçirilməəmsalı
- ☒ yağ ölçücüdə ayrılan yağla dolu olan xırda bölgülərin sayı

106 $X = 5a/m^2 \cdot P/100$ düsturunda 100 nəyi ifadə edir ?

- ☐ kərə yağ ölçücüsünün bölgülərinin hesablama əmsalı
- ☐ nümunənin kütləsi
- ☐ tədqiq olunan xörəyin (məmulatın) kütləsi
- ☒ nəticənin %-dən qrama keçirilməəmsalı
- ☐ yağ ölçücüdə ayrılan yağla dolu olan xırda bölgülərin sayı

107 Paralel təyin edicilər arasında uyğunsuzluq nə qədər ola bilər ?

- ☐ 0.9 % çox olmayaraq
- ☒ 0.5 % çox olmayaraq
- ☐ 0.7 % çox olmayaraq
- ☐ 0.25 % çox olmayaraq
- ☐ 0.15 % çox olmayaraq

108 Kokteyllərdə yağın yol verilən kənara çıxma miqdarı nə qədər dir ?

- ☒ $\pm 10\%$
- ☐ $\pm 30\%$
- ☐ $\pm 20\%$
- ☐ $\pm 23\%$
- ☐ $\pm 40\%$

109 Laboratoriyanın hər bir işçisi fotoelektrokolorimetrlin göstəricilərini haraya yazır ?

- ☐ menyü
- ☒ iş dəftəri
- ☐ talon
- ☐ bloknot
- ☐ reseptura

110 Laboratoriyanın hər bir işçisi aparılmış ölçmələrin temperaturlarını haraya yazır ?

- ☐ bloknot
- ☐ talon
- ☐ menyü
- ☐ reseptura
- ☒ iş dəftəri

111 Sexin istehsal etdiyi yarımfabrikatların keyfiyyətinə nəzarəti kim həyata keçirir ?

- ☐ yardımçı laboratoriyalar
- ☐ mərkəzi laboratoriyalar
- ☐ tibbi laboratoriyalar
- ☒ sex laboratoriyaları
- ☐ araşdırma laboratoriyaları

112 Sexdə hər partiyanın analiz verməsinə nəzarəti kim həyata keçirir

- ☐ yardımçı laboratoriyalar
- ☐ mərkəzi laboratoriyalar
- ☐ tibbi laboratoriyalar
- ☒ sex laboratoriyaları
- ☐ araşdırma laboratoriyaları

113 İstehsalatlara kənar əşyaların düşməsinin qarşısını almaq üçün yerinə yetirilən göstərişə sistemə nəzarəti kim həyata keçirir ?

- ☐ mərkəzi laboratoriyalar
- ☐ araşdırma laboratoriyaları
- ☒ sex laboratoriyaları
- ☐ yardımçı laboratoriyalar
- ☐ tibbi laboratoriyalar

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

- ☐ yardımçı laboratoriyalar
- ☐ mərkəzi laboratoriyalar
- ☐ tibbi laboratoriyalar
- ☒ sex laboratoriyaları
- ☐ araşdırma laboratoriyaları

115 əgər istehsalatda sex laboratoriyası yoxdursa, onun işini kim yerinə yetirir ?

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

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

- ☐ menyuda
- ☐ resepturada
- ☒ jurnallarda
- ☐ talonda
- ☐ preyskurantda

117 Xammala nəzarətin nəticəsi harada yazılır ?

- ☐ menyuda
- ☐ resepturada
- ☒ jurnallarda
- ☐ talonda
- ☐ preyskurantda

118 Hazır məhsulların analizlərinin nəticəsi harada yazılır ?

- ☐ menyuda
- ☐ resepturada
- ☒ jurnallarda

- ☐ talonda
- ☐ preyskurantda

119 Maqnitlərdən ayrılmış metalın çəkisi harada yazılır ?

- ☐ resepturada
- ☐ menyuda
- ☒ jurnallarda
- ☐ talonda
- ☐ preyskurantda

120 Laboratoriyanın hər bir işçisi refraktometrin göstəricilərini haraya yazır ?

- ☐ talon
- ☐ reseptura
- ☒ iş dəftəri
- ☐ menyü
- ☐ bloknot

121 Laboratoriyanın hər bir işçisi titrləmənin bütün ölçülmüş həcmələrini haraya yazır ?

- ☐ talon
- ☒ iş dəftəri
- ☐ reseptura
- ☐ menyü
- ☐ bloknot

122 ədədi ərzaqların ayrı-ayrı növlərinin çəkisinə nəzarətin nəticəsi harada yazılır ?

- ☐ resepturada
- ☐ menyuda
- ☒ jurnallarda
- ☐ talonda
- ☐ preyskurantda

123 Laboratoriyanın hər bir işçisində mütləq nə olur ?

- ☐ talon
- ☐ bloknot
- ☐ menyü
- ☐ reseptura
- ☒ iş dəftəri

124 . Laboratoriyanın hər bir işçisi analizlərin aparılma tarixini haraya yazır ?

- ☐ menyü
- ☐ bloknot
- ☐ talon
- ☐ reseptura
- ☒ iş dəftəri

125 Laboratoriyanın hər bir işçisi bütün ölçmə nəticələrini haraya yazır ?

- ☐ menyü
- ☐ bloknot
- ☒ iş dəftəri

- ☐ reseptura
- ☐ talon

126 Laboratoriyanın hər bir işçisi bütün hesablamaların nəticələrini haraya yazır ?

- ☐ menyü
- ☐ bloknot
- ☒ iş dəftəri
- ☐ reseptura
- ☐ talon

127 Laboratoriyanın hər bir işçisi cihazların göstəricilərini haraya yazır ?

- ☐ reseptura
- ☐ bloknot
- ☐ talon
- ☐ menyü
- ☒ iş dəftəri

128 Yarımfabrikatların analizlərinin nəticəsi harada yazılır ?

- ☐ resepturada
- ☐ menyuda
- ☐ preyskurantda
- ☐ talonda
- ☒ jurnallarda

129 Birinci xörəklərdən nümunə götürdükdə fiziki-kimyəvi göstəriciləri üçün neçə pay işlənir ?

- ☐ 7 pay
- ☒ 1 pay
- ☐ 3 pay
- ☐ 9 pay
- ☐ 5 pay

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

- ☐ 7 pay
- ☐ 6 pay
- ☐ 3 pay
- ☐ 9 pay
- ☒ 5 pay

131 Birinci xörəklərdən nümunə götürdükdə orqanoleptiki analiz üçün neçə pay işlənir ?

- ☐ 7 pay
- ☒ 2 pay
- ☐ 3 pay
- ☐ 9 pay
- ☐ 5 pay

132 Şəffaf şorbalarda əsasən nəyə diqqət verilir ?

- ☐ məhsulların qatılığını
- ☐ mayenin çöküntü verib-verməməsi

- ☐ tərəvəzlərin doğranma formaları
- ☒ həlimin rəngi
- ☐ konsistensiyanın bircinsli olması

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

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

134 Şəffaf şorbalarda əsasən nəyə diqqət verilir ?

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

135 Püreşəkilli şorbalarda əsasən nəyə diqqət verilir ?

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

136 Püreşəkilli şorbalarda əsasən nəyə diqqət verilir ?

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

137 Şorbalarda nəyə yol verilmir ?

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

138 Şorbalarda nəyə yol verilmir ?

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

139 Şorbalarda nəyə yol verilmir ?

- ☐ həlimin rəngi
- ☐ tərəvəzlərin bərabər doğranma formaları

- ☐ məhsulların qatılığı
- ☒ tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- ☐ mayenin çöküntü verməməsi

140 Borşları hansı rəngdə olmalıdır ?

- ☐ ağ
- ☐ sarı
- ☐ qəhvəyi
- ☐ yaşıl
- ☒ qırmızı-mor

141 ənənəvi kəsmik və kəsmik məmulatlarının saxlanma temperaturu nə qədərdir ?

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

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

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

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

- ☐ taranın növü
- ☐ turşuluq ədədi
- ☐ qablaşdırılma üsulu
- ☒ dadı
- ☐ quru maddələrin miqdarı

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

- ☐ köpdürücü
- ☐ aromatizatorlar
- ☐ limon turşusu
- ☐ ədviyyat
- ☒ stabilizatorlar

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

- ☐ köpdürücü
- ☐ aromatizatorlar
- ☐ limon turşusu
- ☐ ədviyyat
- ☒ stabilizatorlar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

151 Südün İy, dad və aromatu nədən asılıdır ?

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

152 Südün İy, dad və aromatu nədən asılıdır ?

- ☐ turşuluq ədədi

- ☐ taranın növü
- ☐ quru maddələrin miqdarı
- ☒ süd turşusunun fermentasiya intensivliyi
- ☐ qablaşdırılma üsulu

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

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

154 Südün İy, dad və aromatu nədən asılıdır ?

- ☒ südün pasteurizasiya rejimləri
- ☐ quru maddələrin miqdarı
- ☐ turşuluq ədədi
- ☐ qablaşdırılma üsulu
- ☐ taranın növü

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

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

156 Südün İy, dad və aromatu nədən asılıdır ?

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

157 Südün İy, dad və aromatu nədən asılıdır ?

- ☐ turşuluq ədədi
- ☐ taranın növü
- ☐ quru maddələrin miqdarı
- ☒ proteolizin (saxlanma zamanı) dərəcəsi
- ☐ qablaşdırılma üsulu

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

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

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

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

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

- ☒ bükmədən əvvəl məhsulun tez soyudulması yolu
- ☐ bükmədən əvvəl məhsulun tez dondurulması yolu
- ☐ bükmədən əvvəl məhsulun tez qızdırılması yolu
- ☐ bükmədən sonra məhsulun tez qurudulması yolu
- ☐ bükmədən sonra məhsulun tez qızdırılmaı yolu

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

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

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

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

163 Hər yarımfabrikat partiyası üçün istehsal tarixi harada yazılır ?

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

164 Hər yarımfabrikat partiyası üçün istehsal saati harada yazılır ?

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

165 Hər yarımfabrikat partiyası nə ilə müşayət olunur ?

- ☐ talonla
- ☐ menyula

- ☒ keyfiyyət haqqında sənədlə
- ☐ protokolla
- ☐ aktla

166 Hər yarımfabrikat partiyası üçün istehsalçı müəssisənin adı harada yazılır ?

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

167 Hər yarımfabrikat partiyası üçün yarımfabrikatın adı harada yazılır ?

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

168 Hər yarımfabrikat partiyası üçün saxlanma müddəti harada yazılır ?

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

169 Hər yarımfabrikat partiyası üçün realizasiya müddəti harada yazılır ?

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

170 Hər yarımfabrikat partiyası üçün istehsal növbəsi harada yazılır ?

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

171 Hər yarımfabrikat partiyası üçün istehsalçı müəssisənin təbəçiliyində olan idarə harada yazılır ?

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

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

- ☐ menyuda

- ☒ keyfiyyət haqqında sənəddə
- ☐ aktda
- ☐ talonda
- ☐ cədvəldə

173 Ətdən, quş ətindən, balıqdan hazırlanmış döyülmüş məmulatlar istisna olmaqla, 10 ədəd yarımfabrikat üçün kənara çıxma kütləyə nəzərən nə qədər ola bilər ?

- ☐ $\pm 9\%$ -dən çox olmayaraq
- ☐ $\pm 6\%$ -dən çox olmayaraq
- ☐ $\pm 8\%$ -dən çox olmayaraq
- ☐ $\pm 11\%$ -dən çox olmayaraq
- ☒ $\pm 4\%$ -dən çox olmayaraq

174 Hər yarımfabrikat partiyası üçün saxlanma temperaturu harada yazılır ?

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

175 Yarımfabrikatın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsinə nədən başlanılır ?

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

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

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

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

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

178 Neçə ədəd yarımfabrikat üçün kənara çıxmaya yol verilmir ?

- ☐ 8
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☒ 10
- ☐ 3

179 İri tikəli ət yarımfabrikatların tədqiqi zamanı bıçaq ilə toxuma kəsildikdə ilkin olaraq nə təyin

edilir ?

- ☐ turşuluq
- ☒ iy
- ☐ konsistensiya
- ☐ yağlılıq
- ☐ dad

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

- ☒ rəng
- ☐ yağlılıq
- ☐ dad
- ☐ konsistensiya
- ☐ turşuluq

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

- ☒ yapışqanlılıq
- ☐ turşuluq
- ☐ dad
- ☐ rəng
- ☐ yağlılıq

182 Hansı göstərici məmulatın defektli olmasından ilk əvvəl xəbər verir ?

- ☐ ölçü
- ☐ rəng
- ☒ qoxu
- ☐ kəsiyin görünüşü
- ☐ konsistensiya

183 Qoxunun təyini zamanı onun hansı cəhəti qeyd edilir ?

- ☐ ölçü
- ☒ intensivliyi
- ☐ rəng
- ☐ kəsiyin görünüşü
- ☐ konsistensiya

184 Dilin kənar arxa hissəsində əsasən hansı dadlar hiss olunur ?

- ☐ acı
- ☐ şirin
- ☒ turş
- ☐ yağlı
- ☐ duzlu

185 Hansı xörəklər sonda dequstasiya edilir ?

- ☐ duzlu
- ☒ şirin
- ☐ acı
- ☐ turş

☐ duru

186 Hər yoxlamadan sonra ağız nə ilə yaxalanır ?

- ☐ araq
- ☐ şirə
- ☒ qaynanmış su
- ☐ duzlu su
- ☐ sirkəli su

187 Ağız boşluğunda bir qədər yavaş hansı dad hiss edilir ?

- ☐ acı
- ☒ turş
- ☐ şirin
- ☐ duzlu
- ☐ yağlı

188 Dilin orta hissəsində əsasən hansı dadlar hiss olunur ?

- ☐ turş
- ☐ şirin
- ☒ acı
- ☐ duzlu
- ☐ yağlı

189 Dilin ön hissəsində əsasən hansı dadlar hiss olunur ?

- ☐ turş
- ☐ acı
- ☐ şirin
- ☐ yağlı
- ☒ duzlu

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

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

191 Ağız boşluğunda hər şeydən tez hansı dad hiss edilir ?

- ☐ yağlı
- ☒ duzlu
- ☐ acı
- ☐ şirin
- ☐ turş

192 Ağız boşluğunda ikinci olaraq hansı dad hiss edilir ?

- ☐ turş
- ☐ acı
- ☒ şirin

- ☐ yağlı
- ☐ duzlu

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

- ☐ şirin
- ☐ yağlı
- ☒ acı
- ☐ duzlu
- ☐ turş

194 Ağız boşluğunda ən gec hansı dad hiss edilir ?

- ☐ turş
- ☒ acı
- ☐ şirin
- ☐ yağlı
- ☐ duzlu

195 Kim şəxsi brakeraj vəzifəsinə təyin edilə bilər ?

- ☐ inzibatçı
- ☒ şirniyyatçı
- ☐ ofisiant
- ☐ admistrator
- ☐ anbardar

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

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

197 Kim iş günü ərzində dövrü olaraq porsiyalanmış xörəyi yoxlayır ?

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

198 Yağların iyi hansı temperaturda təyin olunur ?

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

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

- ☐ 52C-yə qədər qızdıb sonra 15C-dək soyutmaqla
- ☐ 72C-yə qədər qızdıb sonra 25C-dək soyutmaqla
- ☒ 82C-yə qədər qızdıb sonra 55C-dək soyutmaqla

- ☐ 95C-yə qədər qızdıb sonra 45C-dək soyutmaqla
- ☐ 67C-yə qədər qızdıb sonra 35C-dək soyutmaqla

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

- ☐ statistika idarəsində
- ☒ laboratoriyada
- ☐ mühasibatda
- ☐ sexdə
- ☐ müdriyyətdə

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

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

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

- ☒ texniki təhlil
- ☐ mikroskopiya
- ☐ elektrometriya
- ☐ lüminesensiya
- ☐ xromatoqrafiya

203 Maddənin həcmi hansı xarici təsir ilə dəyişir ?

- ☐ sürtünmə qüvvəsi
- ☐ təzyiq
- ☐ nəmlik
- ☐ işıqlanma
- ☒ temperatur

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

- ☒ texniki təhlil
- ☐ mikroskopiya
- ☐ elektrometriya
- ☐ lüminesensiya
- ☐ xromatoqrafiya

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

- ☐ işıqlanma
- ☐ sürtünmə qüvvəsi
- ☒ temperatur
- ☐ nəmlik
- ☐ təzyiq

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

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

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

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

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

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

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

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

210 Kim iş günü ərzində dövrü olaraq porsiyalanmış xörəyi yoxlayır ?

- ☐ inzibatçı
- ☒ aşbaz
- ☐ ofisiant
- ☐ anbardar
- ☐ inzibatçı

211 Kim şəxsi brakeraj vəzifəsinə təyin edilə bilər ?

- ☐ inzibatçı
- ☒ aşbaz
- ☐ ofisiant
- ☐ admistrator
- ☐ anbardar

212 Məhsulun kəsmiyəoxşar halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

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

213 Məhsulun plastik olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

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

214 Məhsulun elastik olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

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

215 Ağız boşluğunda müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- ☐ rəngi
- ☐ iyi
- ☒ şirəlilik
- ☐ forma
- ☐ plastikliyi

216 Məhsulun kövrək olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

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

217 Ağız boşluğunda müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- ☐ rəngi
- ☐ iyi
- ☒ xırdalanma
- ☐ forma
- ☐ plastikliyi

218 Ağız boşluğunda müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- ☐ rəngi
- ☐ iyi
- ☒ həmcinslik
- ☐ forma
- ☐ plastikliyi

219 Məhsulun mayeyəbənzər olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

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

220 Məhsulun kəsmiyyəoxşar halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

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

221 Məhsulun pambığabənzər halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

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

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

- ☐ iy
- ☒ konsistensiya
- ☐ rəng
- ☐ ölçülər
- ☐ forma

223 Məhsulun bərk halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

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

224 Verilən məhsula xas olmayan iy nəyi göstərir ?

- ☐ pis daşınma
- ☐ pis qarışdırılma
- ☒ saxlanma zamanı xarab olmanı
- ☐ keyfiyyətsiz xammal
- ☐ pis dizayn

225 Məhsulun maye halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

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

226 Ağız boşluğunda müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- ☐ rəngi
- ☐ iyi
- ☒ kövrəklik
- ☐ forma
- ☐ plastikliyi

227 Məhsulun amorf halda olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

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

228 Məhsulun köpüyəbənzər olması konsistensiyanın hansı xassəsini ifadə edir ?

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

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

- ☐ rəngi
- ☐ iyi
- ☐ dadı
- ☐ həmcinsliyi
- ☒ elastikliyi

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

- ☐ rəngi
- ☐ iyi
- ☐ dadı
- ☐ həmcinsliyi
- ☒ möhkəmliyi

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

- ☐ rəngi
- ☐ iyi
- ☐ dadı
- ☐ həmcinsliyi
- ☒ plastikliyi

232 Hansı müəssisələrdə xərəklər yoxlama üçün bilavasitə xərəklər paylama xəttindən götürülür ?

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

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

- ☒ aşbaz
- ☐ inzibatçı
- ☐ ofisiant
- ☐ anbardar

☐ administrator

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

- ☒ şirniyyatçı
- ☐ inzibatçı
- ☐ ofisiant
- ☐ aşbaz
- ☐ anbardar

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

- ☐ 2
- ☐ 6
- ☒ 3
- ☐ 9
- ☐ 7

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

- ☐ vəsiqə
- ☒ keyfiyyət bileti
- ☐ cədvəl
- ☐ tərifnamə
- ☐ normativ

237 Aşpaz və şirniyyatçıların işini qiymətləndirməyə nə imkan verir ?

- ☐ cədvəl
- ☐ normativ
- ☒ keyfiyyət bileti
- ☐ vəsiqə
- ☐ tərifnamə

238 Keyfiyyət biletləri neçə ayrı kupondan ibarət olur ?

- ☐ 2
- ☐ 4
- ☒ 3
- ☐ 6
- ☐ 5

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

- ☐ 1 və 2
- ☐ 3 və 4
- ☐ 2 və 3
- ☒ 4 və 5
- ☐ yalnız 4

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

- ☐ 9 ay
- ☐ 3 ay

- ☒ 1 il
☐ 7 ay
☐ 5 ay

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

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

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

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

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

- ☐ 6
☒ 3
☐ 1
☐ 8
☐ 2

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

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

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

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

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

- ☒ özünəqulluq xidməti olan müəssisələrdə
☐ kafedə

- ☐ restoranlarda
- ☐ bufetdə
- ☐ barda

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

- ☐ istehlakçı məclisi
- ☒ istehlakçı konferensiyalarıdır
- ☐ istehlakçı iclası
- ☐ istehlakçı imtahanı
- ☐ istehlakçı qurultayı

248 İstehlakçı konferensiyaları nə vaxt keçirilir ?

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

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

- ☐ 7
- ☐ 5
- ☐ 1
- ☐ 3
- ☒ 2

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

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

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

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

252 Bərkidilmiş file porsiyalanır və sıx bərabər cərgələrlə hansı qutulara qablaşdırılır ?

- ☒ karton
- ☐ şüşə
- ☐ polietilen
- ☐ sellofan
- ☐ taxta

253 Qablaşdırılmış balıq filesi neçə dərəcədə briketlərdə dondurulur ?

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

254 4 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə kənaraçıxmalara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

255 4 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə kənaraçıxmalara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ ölçü
- ☒ duzlanmamış bulyon
- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya
- ☐ görünüşü

256 Kulinariya tələblərindən daha əhəmiyyətli kənara çıxmalara malik olan xörəklər, lakin emal olunmadan yararlı hesab olunanlar neçə balla qiymətləndirilir ?

- ☐ 1
- ☒ 3
- ☐ 2
- ☐ 5
- ☐ 4

257 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☒ komponentlərinin düzgün nisbətində riayət olunmaması
- ☐ duzlanmamış bulyon
- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya
- ☐ görünüşü

258 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

259 Hər yoxlamadan sonra nə yeyilməlidir ?

- ☐ pendir
- ☐ limon
- ☐ dondurma
- ☐ tərəvəz

☒ azca bərkimiş buğda çörəyi

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

- ☐ 1
- ☐ 3
- ☐ 2
- ☒ 5
- ☐ 4

261 Məhsulun hər keyfiyyət göstəricisi neçə ballıq sistemlə qiymətləndirilir ?

- ☐ 40
- ☐ 10
- ☐ 50
- ☐ 100
- ☒ 5

262 əgər xörək resepturaya uyğun şəkildə hazırlanmışdırsa, lakin qoyulmuş tələblərdən müəyyən əhəmiyyətsiz kənara çıxmalar varsa, bu zaman o neçə balla qiymətləndirilir ?

- ☐ 5
- ☐ 2
- ☐ 1
- ☒ 4
- ☐ 3

263 4 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə kənaraçıxmalara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

264 4 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə kənaraçıxmalara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

265 4 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə kənaraçıxmalara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

266 4 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə kənaraçıxmalara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ ölçü
- ☒ suplarda maye və bərk hissəciklərin düzgün olmayan nisbəti

- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya
- ☐ görünüşü

267 3 b alla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

268 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- ☐ ölçü
- ☐ iy
- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya
- ☒ yeməyin bəzədilməsi zamanı diqqət

269 Nəyin təyini zamanı onun xarakteri və intensivliyi qeyd edilir ?

- ☐ ölçü
- ☒ qoxu
- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya
- ☐ kəsiyin görünüşü

270 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- ☐ ölçü
- ☐ iy
- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya
- ☒ kəsiyin görünüşü

271 Bu göstəricilərdən hansı ağız boşluğunda təyin edilən xassələrə aiddir ?

- ☐ ölçü
- ☐ iy
- ☐ rəng
- ☒ şirəlik
- ☐ forma

272 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- ☐ ölçü
- ☐ iy
- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya
- ☒ kəsiyin görünüşü

273 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- ☐ ölçü
- ☐ iy

- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya
- ☒ kəsiyin görünüşü

274 Bu göstəricilərdən hansı ağız boşluğunda təyin edilən xassələrə aiddir ?

- ☐ ölçü
- ☐ iy
- ☐ rəng
- ☒ konsistensiya
- ☐ forma

275 Bu göstəricilərdən hansı ağız boşluğunda təyin edilən xassələrə aiddir ?

- ☐ ölçü
- ☐ iy
- ☐ rəng
- ☒ dad
- ☐ forma

276 Qoxunun təyini zamanı onun hansı cəhəti qeyd edilir ?

- ☐ ölçü
- ☒ xarakteri
- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya
- ☐ kəsiyin görünüşü

277 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- ☐ ölçü
- ☐ iy
- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya
- ☒ forma

278 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

- ☐ ölçü
- ☐ iy
- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya
- ☒ hazır yeməkdə onun təmliyi

279 Aşağıdakılardan hansı zahiri görünüşü xarakterizə edən göstəricinin əlamətidir ?

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

280 Duru xərəklərin orqanoleptik qiymətləndirilməsi üçün xörək ümumi boşqaba tökülür və ilk əvvəl nə qiymətləndirilir ?

- ☐ ölçü

- ☐ iy
- ☐ rəng
- ☒ xarici görünüş
- ☐ forma

281 Bu göstəricilərdən hansı ağız boşluğunda təyin edilən xassələrə aiddir ?

- ☐ ölçü
- ☐ iy
- ☐ rəng
- ☒ bircinslilik
- ☐ forma

282 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ konsistensiyası
- ☒ kəskin turşuluq
- ☐ rəng
- ☐ forma
- ☐ görünüşü

283 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

284 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ konsistensiyası
- ☒ yarımçıq bişmiş
- ☐ rəng
- ☐ forma
- ☐ görünüşü

285 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

286 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ konsistensiyası
- ☒ yarımçıq qızarmış
- ☐ rəng
- ☐ forma
- ☐ görünüşü

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

- ☒ 2
- ☐ 4
- ☐ 3
- ☐ 1
- ☐ 5

288 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☒ az çəki
- ☐ şəffaflıq
- ☐ rəng
- ☐ forma
- ☐ görünüşü

289 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ konsistensiyası
- ☒ formasını itirmiş
- ☐ rəng
- ☐ forma
- ☐ görünüşü

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

- ☐ 1
- ☐ 3
- ☒ 2
- ☐ 5
- ☐ 4

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

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

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

- ☐ dolay
- ☐ fiziki
- ☐ kimyəvi
- ☒ ekspress
- ☐ bioloji

293 Hansı tədqiqat metodları nöqsanları tez aşkar etməyə imkan verir ?

- ☐ kimyəvi
- ☐ bioloji
- ☒ ekspress
- ☐ fiziki

☐ dolay

294 Hansı tədqiqat metodları nöqsanların texnoloji prosesin gedişatı zamanı aradan qaldırmağa tez imkan verir ?

- ☐ bioloji
- ☒ ekspress
- ☐ kimyəvi
- ☐ fiziki
- ☐ dolay

295 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyanı da icra edir ?

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

296 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyanı da icra edir ?

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

297 Hansı laboratoriyada xörəklərin hazırlanma texnologiyasına müşahidəəsasında nəzarət edilir ?

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

298 Hansı laboratoriyada xammalın hazırlanma texnologiyasına müşahidəəsasında nəzarət edilir ?

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

299 Hansı laboratoriyada yarımfabrikatların hazırlanma texnologiyasına müşahidəəsasında nəzarət edilir ?

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

300 Hansı laboratoriyada xammalın daxil edilmə normasına müşahidəəsasında nəzarət edilir ?

- ☐ bioloji

- ☒ sanitar-texnoloji qida
- ☐ fizika
- ☐ kimya
- ☐ tibbi

301 İknci xırdalanma hansı müddətdə həyata keçirilir ?

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

302 İlkin xırdalanma hansı sürətlə həyata keçirilir ?

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

303 Sıx konsistensiyalı yarımfabrikat nümunələri homogenizə olunmaq üçün harada əzilir ?

- ☐ ətçəkəndə
- ☐ mikserdə
- ☐ sürtgəcdən keçirilir
- ☒ xırdalayıcıda
- ☐ sentrifuqada

304 İkinci xırdalanma hansı sürətlə həyata keçirilir ?

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

305 Bəzi xörək və yarımfabrikatların xırdalanması üçün müəyyən miqdar nəəlavə edilir ?

- ☒ su
- ☐ istiot
- ☐ sirkə
- ☐ duz
- ☐ yağ

306 Toxumaların xırdalayıcısında çıxarılan qabın həcmi nə qədərdir ?

- ☐ 1800 ml
- ☐ 1000 ml
- ☐ 300 ml
- ☐ 500 ml
- ☒ 800 ml

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

- ☐ qaz
- ☐ doymuş buxar
- ☐ plazma
- ☒ maye
- ☐ bərk

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

- ☐ plazma
- ☐ bərk
- ☒ maye
- ☐ doymuş buxar
- ☐ qaz

309 Toxumaların xırdalayıcısında qarışdırıcı bıçaqlar haraya bərkidilmişdir ?

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

310 Toxumaların xırdalayıcısında çıxarılan qab nədən hazırlanır ?

- ☒ şüşə
- ☐ taxta
- ☐ asbest
- ☐ metal
- ☐ beton

311 Toxumaların xırdalayıcısında çıxarılan qab nədən hazırlanır ?

- ☐ beton
- ☐ metal
- ☐ asbest
- ☐ taxta
- ☒ plastmas

312 Sıx konsistensiyalı kulinar məmulatları homogenizə olunmaq üçün harada əzilir ?

- ☐ sentrifuqada
- ☐ mikserdə
- ☐ ətçəkəndə
- ☐ sürtgəcdən keçirilir
- ☒ xırdalayıcıda

313 Çiy tərəvəzlər?

- ☐ mikserdə
- ☐ sentrifuqada
- ☐ həvəngdəstədə
- ☒ sürtgəcdən keçirilir
- ☐ ətçəkəndə

314 Ət, ət məhsulları, quş və balıq ətindən hazırlanan yarımfabrikat və hazır məmulatlar neçə

dəfəətçəkən maşınadan keçirilir ?

- ☐ 4
- ☐ 1
- ☒ 2
- ☐ 5
- ☐ 7

315 Daha sıx konsistensiyaya malik məhsullar harada əzilir ?

- ☐ sentrifuqada
- ☒ ətçəkəndə
- ☐ mikserdə
- ☐ həvəngdəstədə
- ☐ maqnitli qarışdırıcıda

316 Toxumaların xırdalayıcısında neçə növ bıçaq vardır ?

- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 6
- ☒ 2

317 Toxumaların xırdalayıcısında kəsici bıçaqlar haraya bərkidilmişdir ?

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

318 Toxumaların xırdalayıcısında çıxarılan qaba nə qədər nümunə tökülür ?

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

319 İlkin xırdalanma hansı müddətdə həyata keçirilir ?

- ☐ 5 dəqiqə
- ☐ 0.1 dəqiqə
- ☒ 0.5 dəqiqə
- ☐ 25 dəqiqə
- ☐ 15 dəqiqə

320 Mürəkkəblər homogenizə olunmaq üçün harada əzilir ?

- ☐ sentrifuqada
- ☐ ətçəkəndə
- ☐ mikserdə
- ☒ xırdalayıcıda
- ☐ sürtgəcdən keçirilir

321 Qida məhsullarının keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsinin neçə metodu var ?

- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 7
- ☒ 6

322 Qidanın keyfiyyətinin orqanoleptik qiymətləndirilməsini hansı komissiya aparır ?

- ☐ seçki
- ☒ brakeraj
- ☐ tibbi
- ☐ qəbul
- ☐ arbitraj

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

- ☐ diferensial
- ☒ qarışıq
- ☐ kompleks
- ☐ kimyəvi
- ☐ mexaniki

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

- ☐ üç növ
- ☐ dörd növ
- ☐ beş növ
- ☒ iki növ
- ☐ bir növ

325 Hansı komissiya tərəfindən qidanın saxlanma düzgünlüyü yoxlanılır ?

- ☒ brakeraj
- ☐ arbitraj
- ☐ qəbul
- ☐ tibbi
- ☐ seçki

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

- ☐ seçki
- ☐ qəbul
- ☐ arbitraj
- ☒ brakeraj
- ☐ tibbi

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

- ☐ orqanoleptiki metodla

- ☐ ölçmə metodu
- ☒ hesabat metodu
- ☐ qeydiyyat metodu
- ☐ ekspert metodunda

328 İnsanın hiss üzvləri vasitəsilə qəbul etdiyi informasiyalardan (görmə, eşitmə, dad və iybilmə, ləngmə hissi istifadəyə əsaslanan metod necə adlanır ?

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

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

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

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

- ☐ seçki
- ☒ brakeraj
- ☐ tibbi
- ☐ qəbul
- ☐ arbitraj

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

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

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

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

333 Keyfiyyəti formalaşdıran amillər neçə qrupa bölünür ?

- ☐ 5
- ☒ 2
- ☐ 4

- ☐ 8
☐ 7

334 Hazır məhsulun (yarımfabrikat, xörək, qənnadı məmulatı) keyfiyyətinə kim cavabdehdir ?

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

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

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

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

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

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

- ☐ ekoloji
☐ subyektiv
☐ metroloji
☐ texnoloji
☒ obyektiv

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

- ☐ ekoloji
☐ obyektiv
☐ texnoloji
☐ metroloji
☒ subyektiv

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

- ☐ ölçmə metodu
☐ hesabat metodu
☒ qeydiyyat metodu
☐ ekspert metodunda

☐ orqanoleptiki metodla

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

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

341 Hansı komissiya tərəfindən buraxılan xərəklərin temperaturu yoxlanılır ?

- ☐ tibbi
- ☐ qəbul
- ☐ arbitraj
- ☐ seçki
- ☒ brakeraj

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

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

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

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

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

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

345 Qida mallarının keyfiyyətinə təsir edən amillər neçə qrupa bölünür?

- ☐ 9
- ☐ 7
- ☒ 2
- ☐ 5

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

- ☐ texnoloji amillər
- ☒ keyfiyyətinin formalaşmasına təsir edən amillər
- ☐ keyfiyyəti qoruyub saxlayan amillər
- ☐ metroloji amillər
- ☐ ekoloji amillər

347 Aşağıdakılardan hansı dadın keyfiyyət göstəricisidir ?

- ☒ turş
- ☐ forma
- ☐ rəngi
- ☐ iyi
- ☐ davamlılıq

348 Aşağıdakılardan hansı dadın keyfiyyət göstəricisidir ?

- ☐ davamlılıq
- ☒ acı
- ☐ rəngi
- ☐ forma
- ☐ iyi

349 Aşağıdakılardan hansı dadın kəmiyyət göstəricisidir ?

- ☐ forma
- ☐ rəngi
- ☒ dadın intensivliyi
- ☐ davamlılıq
- ☐ iyi

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

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

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

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

352 Hansı temperaturda turş dad təəssüratı nisbətən azalır?

- ☒ 36° C-dən
- ☐ 76° C-dən

- ☐ 16° C-dən
- ☐ 6° C-dən
- ☐ 26° C-dən

353 Dequstasiya üçün havanın optimal temperaturu neçə hesab olunur ?

- ☒ 20°C
- ☐ 40°C
- ☐ 0°C
- ☐ 10°C
- ☐ 30°C

354 Hansı hiss məhsulun çeynənməsi zamanı göstərdiyi müqavimətlə təyin edilir ?

- ☐ iyi
- ☐ rəngi
- ☐ forma
- ☒ kövrəklik
- ☐ şirəlilik

355 Kövrəklik hansı məmulatlara xasdır ?

- ☐ tərəvəz
- ☐ süd
- ☒ xəmir
- ☐ ət
- ☐ kolbasa

356 Hansı temperaturda acı dad təəssüratı nisbətən azalır ?

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

357 Ovulma hansı məmulatlara xasdır ?

- ☐ süd
- ☒ xəmir
- ☐ ət
- ☐ kolbasa
- ☐ tərəvəz

358 Ağız boşluğunda müxtəlif xammalların hansı xüsusiyyətini təyin etmək olar ?

- ☐ plastikliyi
- ☐ iyi
- ☐ rəngi
- ☐ forma
- ☒ davamlılıq

359 Çeynəmə zamanı ayrılan şirənin miqdarına əsaslanan hisdir necə adlanır ?

- ☐ forma
- ☐ iyi

- ☒ şirəlilik
- ☐ rəngi
- ☐ plastikliyi

360 Hansı hiss məhsulun çeynənməsi zamanı göstərdiyi müqavimətlə təyin edilir ?

- ☒ ovulma
- ☐ şirəlilik
- ☐ rəngi
- ☐ forma
- ☐ iyi

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

- ☐ forma
- ☐ rəngi
- ☐ şirəlilik
- ☒ həmcinslilik
- ☐ iyi

362 Aşağıdakılardan hansı dadın keyfiyyət göstəricisidir ?

- ☐ davamlılıq
- ☐ iyi
- ☐ rəngi
- ☐ forma
- ☒ şirin

363 Hansı məhsulun lifləri çeynəmə zamanı müqavimət göstərir ?

- ☒ kobud lifli ət
- ☐ tərəvəz
- ☐ süd
- ☐ çörək
- ☐ un

364 Hansı hiss ağız boşluğunda dartılma (büzüşmə) zamanı onun üst hissəsində əmələ gələn təəssüratdır ?

- ☐ forma
- ☐ şirəlilik
- ☐ rəngi
- ☒ davamlılıq
- ☐ iyi

365 Aşağıdakılardan hansı dadın keyfiyyət göstəricisidir ?

- ☐ forma
- ☐ rəngi
- ☒ duzlu
- ☐ davamlılıq
- ☐ iyi

366 Hansı temperaturda duzlu dadın hiss olunması çətinləşir ?

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

367 Blinçiklərdə qiymənin miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- ☐ 30%-dən az olmayaraq
- ☐ 40%-dən az olmayaraq
- ☐ 20%-dən az olmayaraq
- ☐ 80%-dən az olmayaraq
- ☒ 60%-dən az olmayaraq

368 Kəsmikli yarımfabrikatlarda x əmirin qalınlığı nə qədər olmalıdır ?

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

369 Birinci xörəklərdə quru maddələrin miqdarı hansı üsulla təyin edilir ?

- ☐ buxarlandırmaqla
- ☐ suda həll etməklə
- ☒ quruducu şkafda qurutma metodu
- ☐ distillə etməklə
- ☐ çökdürməklə

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

- ☐ 80°C
- ☒ 130°C
- ☐ 30°C
- ☐ 430°C
- ☐ 100°C

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

- ☐ 60 dəqiqə
- ☐ 20 dəqiqə
- ☐ 10 dəqiqə
- ☐ 90 dəqiqə
- ☒ 30 dəqiqə

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

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

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

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

374 Souslarda duzun miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- ☐ 3q
- ☐ 1q
- ☒ 0,5q
- ☐ 4q
- ☐ 2q

375 Birinci xörəklərdə duzun miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- ☒ 3q
- ☐ 1q
- ☐ 0,5q
- ☐ 4q
- ☐ 2q

376 Kəsmikli tikələrdə qiymənin miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- ☐ 30%-dən az olmayaraq
- ☐ 40%-dən az olmayaraq
- ☐ 20%-dən az olmayaraq
- ☐ 80%-dən az olmayaraq
- ☒ 50%-dən az olmayaraq

377 Bir əlamətinə görə şübhəliyə aid olan yarımfabrikatlar hansı analizə məruz qoyulur ?

- ☐ akustik
- ☐ fiziki
- ☒ histoloji
- ☐ mexaniki
- ☐ reoloji

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

- ☒ bulyonun şəffaflığı
- ☐ rəng
- ☐ dad
- ☐ yağlılıq
- ☐ təzəlik

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

- ☒ 2 mm
- ☐ 5 mm
- ☐ 6 mm

- ☐ 7 mm
☐ 4 mm

380 . Analiz üçün nə qədər qiymə götürülür ?

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

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

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

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

- ☐ turşuluq
☐ rəng
☐ dad
☐ yağlılıq
☒ konsistensiya

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

- ☐ turşuluq
☐ rəng
☐ dad
☐ yağlılıq
☒ təzəlik

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

- ☒ aromata
☐ rəng
☐ dad
☐ yağlılıq
☐ təzəlik

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

- ☒ nəmlik
☐ rəng
☐ dad
☐ yağlılıq
☐ yapışqanlılıq

386 ət yarımfabrikatın hazırlanması zamanı nə tənzimlənir ?

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

387 ət yarımfabrikatın hazırlanması zamanı nə tənzimlənir ?

- ☐ yarımfabrikatın turşuluğu
- ☐ yarımfabrikatın rəngi
- ☐ yarımfabrikatın iyi
- ☐ yarımfabrikatın konsistensiyası
- ☒ yağ təbəqəsinin qalınlığı

388 Bir əlamətinə görə şübhəliyə aid olan yarımfabrikatlar hansı analizə məruz qoyulur ?

- ☐ akustik
- ☐ fiziki
- ☒ mikrobioloji
- ☐ mexaniki
- ☐ reoloji

389 Tədqiqat üçün iritkəli yarımfabrikatlardan bütün kütlə üçün nə qədər nümunə götürülür ?

- ☐ 600 qramdan az olmayaraq
- ☐ 300 qramdan az olmayaraq
- ☒ 200 qramdan az olmayaraq
- ☐ 100 qramdan az olmayaraq
- ☐ 400 qramdan az olmayaraq

390 Şəffaflığın təyini üçün 20 ml bulyon götürülür ?

- ☐ 12 ml
- ☐ 10 ml
- ☐ 2 ml
- ☐ 8ml
- ☒ 20 ml

391 Şəffaflığın təyini üçün bulyon diametri hansı ölçülü silindrə tökülür ?

- ☒ 20 mm
- ☐ 40 mm
- ☐ 50 mm
- ☐ 10 mm
- ☐ 30 mm

392 Bulyonda şəffaflıq dərəcəsi vizual olaraq təyin edilir ?

- ☐ iyləməklə
- ☐ buxarlandırmaqla
- ☐ çökdürməklə
- ☐ toxunmaqla
- ☒ vizual

393 Bir əlamətinə görə şübhəliyə aid olan yarımfabrikatlar hansı analizə məruz qoyulur ?

- ☐ akustik
- ☐ fiziki
- ☒ kimyəvi
- ☐ mexaniki
- ☐ reoloji

394 Ət yarımfabrikatın hazırlanması zamanı nə tənzimlənir ?

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

395 Ət yarımfabrikatında yağlar hansı metodla təyin edilir ?

- ☒ Herber
- ☐ Maksvel
- ☐ Bertran
- ☐ Lüis
- ☐ Keldal

396 Ət yarımfabrikatın hazırlanması zamanı nə tənzimlənir ?

- ☐ yarımfabrikatın turşuluğu
- ☐ yarımfabrikatın rəngi
- ☐ yarımfabrikatın iyi
- ☐ yarımfabrikatın konsistensiyası
- ☒ yağ miqdarı

397 Hazırlanmış yarımfabrikatlarda yağlar hansı metodla təyin edilir ?

- ☒ Herber
- ☐ Maksvel
- ☐ Bertran
- ☐ Lüis
- ☐ Keldal

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

- ☐ araşdırma laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ tibbi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☒ mərkəzi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ sınaq laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ yardımçı laboratoriyasının əməkdaşları

399 Xammalın sərfi haqqında texnoloji hesabatın hazırlanmasında nədən istifadə olunur ?

- ☐ nəmlik
- ☐ turşuluq
- ☒ quru maddələrin göstəriciləri
- ☐ ədviiyyatlar

☐ yağlılıq

400 İstehsalatda yeni xammalın istifadəsində kimlər mütləq iştirak edirlər?

- ☐ araşdırma laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ tibbi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☒ mərkəzi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ sınaq laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ yardımçı laboratoriyasının əməkdaşları

401 İstehsalatda yeni məhsulların hazırlanmasında kimlər mütləq iştirak edirlər?

- ☐ araşdırma laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ tibbi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☒ mərkəzi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ sınaq laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ yardımçı laboratoriyasının əməkdaşları

402 İstehsalatda istifadə olunan bütün xammalın tərkibində olan quru maddələrin göstəriciləri harada hazırlanır ?

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

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

- ☐ yardımçı laboratoriyalar
- ☒ mərkəzi laboratoriyalar
- ☐ araşdırma laboratoriyaları
- ☐ tibbi laboratoriyalar

404 İstehsalatda istifadə olunan bütün xammalın tərkibində olan quru maddələrin göstəriciləri harada sistemləşdirilir?

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

405 İstehsalatda aparılan texnoloji proseslərin təkmilləşdirilməsində kimlər mütləq iştirak edirlər?

- ☒ mərkəzi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ araşdırma laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ yardımçı laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ tibbi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ sınaq laboratoriyasının əməkdaşları

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

- ☐ araşdırma laboratoriyasının əməkdaşları

- ☐ tibbi laboratoriyanın əməkdaşları
- ☒ mərkəzi laboratoriyanın əməkdaşları
- ☐ sınaq laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ yardımçı laboratoriyanın əməkdaşları

407 Sex laboratoriyasına metodiki olaraq kim rəhbərlik edir ?

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

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

- ☐ araşdırma laboratoriyaları
- ☐ tibbi laboratoriyalar
- ☐ mərkəzi laboratoriyalar
- ☒ sex laboratoriyaları
- ☐ yardımçı laboratoriyalar

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

- ☐ araşdırma laboratoriyaları
- ☐ tibbi laboratoriyalar
- ☐ mərkəzi laboratoriyalar
- ☒ sex laboratoriyaları
- ☐ yardımçı laboratoriyalar

410 Reseptur təməllərinin düzgünlüyünə nəzarəti kim həyata keçirir ?

- ☐ araşdırma laboratoriyaları
- ☐ tibbi laboratoriyalar
- ☐ mərkəzi laboratoriyalar
- ☒ sex laboratoriyaları
- ☐ yardımçı laboratoriyalar

411 Dozatorların ardı-arası kəsilmədən iş fəaliyyətinə nəzarəti kim həyata keçirir ?

- ☐ araşdırma laboratoriyaları
- ☐ tibbi laboratoriyalar
- ☐ mərkəzi laboratoriyalar
- ☒ sex laboratoriyaları
- ☐ yardımçı laboratoriyalar

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

- ☐ araşdırma laboratoriyaları
- ☐ tibbi laboratoriyalar
- ☐ mərkəzi laboratoriyalar
- ☒ sex laboratoriyaları
- ☐ yardımçı laboratoriyalar

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

- ☐ araşdırma laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ tibbi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☒ mərkəzi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ sınaq laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ yardımçı laboratoriyasının əməkdaşları

414 İstehsalatda aparılan bütün texnoloji sınaqlarda kimlər mütləq iştirak edirlər?

- ☐ araşdırma laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ tibbi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☒ mərkəzi laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ sınaq laboratoriyasının əməkdaşları
- ☐ yardımçı laboratoriyasının əməkdaşları

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

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

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

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

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

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

418 Qablaşdırmanın ayrı bir vahidindən götürülmüş nümunə necə adlanır ?

- ☒ vahid nümunə
- ☐ çeşid
- ☐ porsiya
- ☐ nümunə
- ☐ partiya

419 Tərkibi bütün mal partiyasını xarakterizə edən nümunə necə adlanır ?

- ☐ porsiya
- ☒ orta nümunə
- ☐ partiya
- ☐ çeşid

☐ ilkin nümunə

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

- ☐ 3
☐ 4
☐ 2
☐ 9
☒ hamısı

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

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

422 Xammal, yarımfabrikat, xörəklər, kulinariya məmulatları nümunələri tez bir zamanda laboratoriyaya çatdırılması mümkün olmadıqda, nümunə harada saxlanılır ?

- ☐ marmit
☐ mikrodalğalı soba
☐ anbar
☐ soba
☒ soyuducu

423 Fiziki-kimyəvi tədqiqat üçün nümunənin bir hissəsi ?

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

424 Müəssisədə eyni növbəərzində hazırlanmış eyni adlı müəyyən miqdar məhsul nec adlanır ?

- ☐ porsiya
☐ etalon
☒ partiya
☐ çeşid
☐ nümunə

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

- ☐ porsiya
☒ orta nümunə
☐ partiya
☐ çeşid
☐ ilkin nümunə

426 Xammal, yarımfabrikat, xörəklər, kulinariya məmulatları nümunələri götürüldükdən neçə saat gec olmayaraq laboratoriyaya göndərmək lazımdır?

- ☐ 9
- ☐ 20
- ☐ 10
- ☒ 6
- ☐ 34

427 Hansı məhsullar həvəngdəstədə əzilir ?

- ☐ elastik
- ☐ bərk
- ☐ maye
- ☐ həlməşik
- ☒ kövrək

428 Hansı yarımfabrikat, məmulatlar həvəngdəstədə əzilir ?

- ☐ bərk
- ☐ həlməşik
- ☐ elastik
- ☒ ovulan
- ☐ maye

429 Hansı yarımfabrikat, məmulatlar laborator xırdalayıcısında xırdalanır ?

- ☐ elastik
- ☐ bərk
- ☐ maye
- ☐ həlməşik
- ☒ ovulan

430 Həvəngdəstə nə qədər doldurulmalıdır ?

- ☒ 1/3-dən çox olmayaraq
- ☐ 1/ 9-dən çox olmayaraq
- ☐ 1/2-dən çox olmayaraq
- ☐ 1/6-dən çox olmayaraq
- ☐ 1/5-dən çox olmayaraq

431 Məcunabənzər və yüngül yoğrulmuş məhsullar (yarımfabrikatlar, məmulatlar) harada əzilir ?

- ☐ sentrifuqada
- ☐ ətçəkəndə
- ☒ həvəngdəstədə
- ☐ maqnitli qarışdırıcıda
- ☐ mikserdə

432 Hansı məhsullar laborator xırdalayıcısında xırdalanır ?

- ☐ elastik
- ☐ bərk
- ☐ maye
- ☐ həlməşik
- ☒ kövrək

433 Məhsulları istehsalıdan istehlakə çatdırılana qədər keyfiyyəti qoruyan amillər aiddir ?

- ☐ texnoloji amillər
- ☐ keyfiyyətinin formalaşmasına təsir edən amillər
- ☒ keyfiyyəti qoruyub saxlayan amillər
- ☐ metroloji amillər
- ☐ ekoloji amillər

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

- ☒ subyektiv
- ☐ texnoloji
- ☐ ekoloji
- ☐ metroloji
- ☐ obyektiv

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

- ☐ qurudulma
- ☐ xırdalanma
- ☐ tullantısız texnologiya
- ☒ soyuqdan istifadə
- ☐ istidən istifadə

436 Qida məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri neçə yolla müəyyən edilə bilər ?

- ☐ 8
- ☐ 4
- ☒ 2
- ☐ 7
- ☐ 6

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

- ☐ ekspress
- ☐ dolayı
- ☒ birbaşa
- ☐ mexaniki
- ☐ kompleks

438 Hansı yolla müəyyən edilən göstəricilər keyfiyyətin təyində məhsulun yararlılığı və keyfiyyəti ilə əlaqədar olan xassələrin qanunauyğun əlaqəsi əsasında başa çatdırılır ?

- ☐ ekspress
- ☒ dolayı
- ☐ birbaşa
- ☐ mexaniki
- ☐ kompleks

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

- ☐ texnoloji amillər
- ☐ keyfiyyətinin formalaşmasına təsir edən amillər
- ☒ keyfiyyəti qoruyub saxlayan amillər
- ☐ metroloji amillər
- ☐ ekoloji amillər

440 Standarta əsasən qida məhsullarının dadı hansı temperaturda təyin olunmalıdır ?

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

441 Şirin dadı hissetmə hansı temperaturda artır ?

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

442 Duzlu dadın hiss edilməsi üçün ən əlverişli temperatur hansıdır ?

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

443 Acı dadın hiss edilməsi üçün ən əlverişli temperatur hansıdır ?

- ☒ 10C
- ☐ 35C
- ☐ 25C
- ☐ 19C
- ☐ 15C

444 Qida məhsullarında əsasən neçə dad vardır ?

- ☒ 6
- ☐ 3
- ☐ 2
- ☐ 4
- ☐ 8

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

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

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

- ☐ daxil olan xammala nəzarət
- ☐ məhsul çeşidinin genişləndirilməsində iştirak etmək
- ☐ trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər

- ☐ ictimai qidalanma müəssisələrində işçilərin əllərinin yuyulması tədqiq edilməklə sanitar-gigiyenik rejimə nəzarət etmək
- ☒ xammalın emalında nöqsana yol verməməyə nəzarət etmək

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

454 Hansı laboratoriyalar qida laboratoriyalarının ümumiləşdirmə və tədqiqatların təkmilləşdirilməsiylə bağlı materialların analizi üzrə elmi işi keçirir ?

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

455 Hansı laboratoriyalar qida laboratoriyalarının arbitraj analizlərini həyata keçirir ?

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

456 Hansı laboratoriyalar qida laboratoriyalarının laboratoriya tədqiqatlarının yeni metodlarını bəyənir və tətbiq edirlər ?

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

457 Hansı laboratoriyalar qida laboratoriyalarının məsləhətçi analizlərini həyata keçirir ?

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

458 Texnoloji və eləcə də sanitar-texnoloji qida laboratoriyalarının işçiləri əlavə olaraq bunu da icra

edirlər ?

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

459 Hansı laboratoriyalar qida laboratoriyalarına metodik köməyi göstərir ?

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

460 Hansı laboratoriyalar qida laboratoriyalarının işinə nəzarət edir ?

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

461 Raqu üçün çəkilib büküləni mal əti nə qədər olur ?

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

462 Kubşəkilli, 20-30 q ət tikələri cəmdəyin kürək hissəsindən hazırlanıb və yağılılığı 10%-dən artıq olmayan hissə necə adlanır ?

- ☐ qızartma
- ☐ azu
- ☐ antrekot
- ☐ raqu
- ☒ qulyaş

463 Doğranmış sümüklü ət tikələrindən 40 q çəkiddə hazırlanıb çəkilib büküləni 200, 500 q, qoyun ətindən isə 500-1000 q çəkiddə olun olmayan hissə necə adlanır ?

- ☐ qızartma
- ☐ azu
- ☐ antrekot
- ☒ raqu
- ☐ qulyaş

464 . Urvalanmış təbii ət yarımfabrikatında hər payın çəkisi nə qədər olur ?

- ☐ 300 q
- ☐ 250 q
- ☐ 15 q

- ☐ 25 q
☒ 125 q

465 Urvalanmış təbii ət yarımfabrikatında hər payında nə qədər yumurta olur ?

- ☐ 30 q
☐ 50 q
☒ 4 q
☐ 25 q
☐ 15 q

466 Urvalanmış təbii ət yarımfabrikatında hər payında nə qədər urva olur ?

- ☐ 30 q
☒ 6 q
☐ 15 q
☐ 25 q
☐ 50 q

467 Qızartma üçün ət tikələri hansı yağlılıqda olur ?

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

468 Raqu doğranmış sümüklü ət tikələrindən hansı çəkiddə hazırlanır?

- ☐ 90 q
☐ 10 q
☒ 40 q
☐ 50 q
☐ 20 q

469 Raqu üçün çəkilib büküləni qoyun l əti nə qədər olur ?

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

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

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

471 Qulyaş üçün ət tikələri hansı yağlılıqda olur ?

- ☐ 40%-dən artıq olmayaraq
☒ 10%-dən artıq olmayaraq
☐ 20%-dən artıq olmayaraq

- ☐ 50%-dən artıq olmayaraq
- ☐ 30%-dən artıq olmayaraq

472 115 q çəkiddə təbii ət yarımfabrikatının hazırlandığı və hər iki tərəfi itiüclü olan ət yarımfabrikatı necə adlanır ?

- ☐ romşteks
- ☐ şnitse
- ☒ döymə kotlet
- ☐ suxarıda beyin
- ☐ toyuq ətindən döymə kotlet

473 Urvalanmış ət yarımfabrikatında suxarı qatının qalınlığı olmalıdır ?

- ☐ 4 mm
- ☐ 7 mm
- ☐ 5 mm
- ☐ 12 mm
- ☒ 2 mm

474 Konsistensiyasına görə elastiki urvalanmış ət yarımfabrikatlarının neçə çeşidləri vardır ?

- ☐ 2
- ☒ 4
- ☐ 3
- ☐ 6
- ☐ 5

475 115 q çəkiddə təbii ət yarımfabrikatının hazırlandığı və bir tərəfi itiüclü, digər tərəfi oval olan ət yarımfabrikatı necə adlanır ?

- ☐ romşteks
- ☒ şnitse
- ☐ döymə kotlet
- ☐ suxarıda beyin
- ☐ toyuq ətindən döymə kotlet

476 90 q çəkiddə toyuq cəmdəyinin file hissəsindən hazırlanan ət yarımfabrikatı necə adlanır ?

- ☐ romşteks
- ☐ şnitse
- ☐ döymə kotlet
- ☐ suxarıda beyin
- ☒ toyuq ətindən döymə kotlet

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

- ☐ antrekot
- ☐ qulyaş
- ☐ azu
- ☐ raqu
- ☒ qızartma

478 Azu tikələri hansı uzunluğunda olur ?

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

479 Antrekot hansı qalınlığında hazırlanır ?

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

480 Qulyaş üçün ət tikələri hansı çəkiddə olur ?

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

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

- ☐ 6 q
- ☒ 2 q
- ☐ 5 q
- ☐ 3 q
- ☐ 7 q

482 ət yarımfabrikatları növlərinə görə neçə yerə bölünür ?

- ☐ 8
- ☐ 6
- ☒ 5
- ☐ 9
- ☐ 7

483 Təbii ət yarımfabrikatlarından hər partiya yeşikdən nə qədər nümunə götürülür ?

- ☒ 10%-dən az olmamaqla
- ☐ 50%-dən az olmamaqla
- ☐ 40%-dən az olmamaqla
- ☐ 30%-dən az olmamaqla
- ☐ 20%-dən az olmamaqla

484 ət qiyməsindən yarımfabrikatlar müayinə edilərkən, bu yarımfabrikatlardan nümunə yeşiyin müxtəlif yerlərindən nə qədər götürülür ?

- ☒ 400 q
- ☐ 200 q
- ☐ 100 q
- ☐ 700 q
- ☐ 300 q

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

- ☐ 5 ədəddən az olmayaraq
- ☐ 15 ədəddən az olmayaraq
- ☐ 20 ədəddən az olmayaraq
- ☒ 10 ədəddən az olmayaraq
- ☐ 18 ədəddən az olmayaraq

486 Döyməətdən ət yarımfabrikatları laboratoriya tədqiqi üçün neçə hissəyə bölünür ?

- ☒ 2
- ☐ 4
- ☐ 3
- ☐ 6
- ☐ 5

487 Urvası təmizlənməmiş döyməətdən ət yarımfabrikatından hazırlanan nümunə hansı göstəricilərin təyininə istifadə olunur ?

- ☒ duzun
- ☐ turşuluğun
- ☐ yağın
- ☐ şişmə qabiliyyəti
- ☐ konsistensiya

488 Urvası təmizlənməmiş döyməətdən ət yarımfabrikatından hazırlanan nümunə hansı göstəricilərin təyininə istifadə olunur ?

- ☒ nəmlik
- ☐ turşuluğun
- ☐ yağın
- ☐ şişmə qabiliyyəti
- ☐ konsistensiya

489 Urvası təmizlənmiş döyməətdən ət yarımfabrikatından hazırlanan nümunə hansı göstəricilərin təyininə istifadə olunur ?

- ☐ nəmlik
- ☒ turşuluğun
- ☐ yağın
- ☐ şişmə qabiliyyəti
- ☐ konsistensiya

490 Urvalanmış təbii ət yarımfabrikatları müayinə edilərkən qiymənin eynicinsliliyini təyin etmək üçün paylıq nümunələr neçə hissəyə ayrılır ?

- ☐ 2
- ☒ 4
- ☐ 3
- ☐ 6
- ☐ 5

491 Müxtəlif yeşiklərdən götürülmüş yarımfabrikatın ümumi miqdarının nə qədəri çəkilməlidir ?

- ☐ 12%-ə
- ☒ 2%-ə
- ☐ 6%-ə
- ☐ 5%-ə
- ☐ 3%-ə

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

- ☐ 1 q-lıq 2 çəkida
- ☐ 4 q-lıq 2 çəkida
- ☐ 2 q-lıq 2 çəkida
- ☐ 9 q-lıq 2 çəkida
- ☒ 5 q-lıq 2 çəkida

493 Döymətdən (kotlet kütləsindən) ət yarımfabrikatları müayinə edilərkən nə qədər ət yarımfabrikatı götürülür ?

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

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

- ☐ 20 ədəddən az olmayaraq
- ☐ 5 ədəddən az olmayaraq
- ☐ 10 ədəddən az olmayaraq
- ☐ 18 ədəddən az olmayaraq
- ☒ 15 ədəddən az olmayaraq

495 Urvası təmizlənmiş döymətdən ət yarımfabrikatından hazırlanan nümunə hansı göstəricilərin təyininə istifadə olunur ?

- ☐ şişmə qabiliyyəti
- ☐ nəmlik
- ☐ yağın
- ☒ çörəyin
- ☐ konsistensiya

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

- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 2
- ☒ 6

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

- ☒ 25 q-lıq 1 çəkida
- ☐ 1 q-lıq 2 çəkida
- ☐ 2 q-lıq 2 çəkida

- ☐ 4 q-lıq 2 çəkiddə
- ☐ 9 q-lıq 2 çəkiddə

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

- ☒ antrekot
- ☐ raqu
- ☐ qızartma
- ☐ qulyaş
- ☐ azu

499 Kub, tirşəkilli ət tikələri, mal cəmdəyinin yumşaq can əti, bel, arxa çanaq, qurşaq hissələrindən 3-4 sm uzunluğunda olan

- ☐ raqu
- ☐ antrekot
- ☒ azu
- ☐ qulyaş
- ☐ qızartma

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

- ☐ 5
- ☐ 4
- ☐ 6
- ☐ 2
- ☒ 3

501 Alınmış file yuyulur, bundan sonra neçə faizli xörək duzu məhlulunda saxlanılır ?

- ☐ 40 %-li
- ☐ 20 %-li
- ☐ 30 %-li
- ☐ 50 %-li
- ☒ 10 %-li

502 Alınmış file yuyulur, bundan sonra isə 10 %-li xörək duzu məhlulunda nə qədər saxlanılır ?

- ☒ 2 dəqiqə
- ☐ 23 dəqiqə
- ☐ 10 dəqiqə
- ☐ 30 dəqiqə
- ☐ 12 dəqiqə

503 Bərkidilmiş file porsiyalanır və sıx bərabər cərgələrlə hansı qutulara qablaşdırılır ?

- ☐ taxta
- ☐ polietilen
- ☒ metallik
- ☐ sellofan
- ☐ şüşə

504 Birinci xörəklərdə konsistensiyayı yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- ☐ mayenin çöküntü verməməsi
- ☐ məhsulların qatılığı
- ☒ yarmanın bütöv olmasını
- ☐ tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- ☐ həlimin rəngi

505 Birinci xərəklərdə konsistensiyayı yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- ☐ mayenin çöküntü verməməsi
- ☐ məhsulların qatılığı
- ☒ tərəvəzlərin səliqə ilə əzilməmiş doğranmasını
- ☐ tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- ☐ həlimin rəngi

506 Birinci xərəklərdə konsistensiyayı yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- ☐ mayenin çöküntü verməməsi
- ☐ məhsulların qatılığı
- ☒ yarmanın yumşaq olmasını
- ☐ tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- ☐ həlimin rəngi

507 Birinci xərəklərdə konsistensiyayı yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- ☐ mayenin çöküntü verməməsi
- ☒ paxlalıların bütöv olmasını
- ☐ məhsulların qatılığı
- ☐ tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- ☐ həlimin rəngi

508 Birinci xərəklərdə konsistensiyayı yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- ☒ tərəvəzlərin yumşaq olmasını
- ☐ həlimin rəngi
- ☐ məhsulların qatılığı
- ☐ tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- ☐ mayenin çöküntü verməməsi

509 Birinci xərəklər orqanoleptiki qiymətləndirmə zamanı neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilməlidir ?

- ☐ 3
- ☒ 5
- ☐ 4
- ☐ 7
- ☐ 6

510 Birinci xərəklər orqanoleptiki qiymətləndirmə zamanı ümumi qiymətlərin cəmi neçə olmalıdır ?

- ☐ 45
- ☐ 50
- ☐ 40
- ☐ 65
- ☒ 25

511 Birinci xörəklərdə konsistensiyanı yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- ☐ məhsulların qatılığını
- ☐ mayenin çöküntü verməməsi
- ☐ həlimin rəngi
- ☒ tərəvəzlər yaxşı təmizlənmiş olmasını
- ☐ tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına

512 Birinci xörəklərdə konsistensiyanı yoxladıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır ?

- ☒ paxlanın yumşaq olmasını
- ☐ həlimin rəngi
- ☐ məhsulların qatılığını
- ☐ tərəvəz yarpaqlar sarı olmasına
- ☐ mayenin çöküntü verməməsi

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

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

514 Hansı analiz aşkar edilmiş çatışmazlıqların aradan qaldırılmasına imkan yaradır ?

- ☒ orqanoleptik
- ☐ kimyəvi
- ☐ fiziki
- ☐ mikrobioloji
- ☐ bioloji

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

- ☐ qiymətlənmiş məmulatlarda
- ☐ jele
- ☒ un məmulatlarında
- ☐ tərəvəzlərdə
- ☐ ət məhsulları

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

- ☐ fəlsəfi
- ☐ kimyəvi
- ☐ estetik
- ☐ maddi
- ☒ fizioloji

517 Hansı analiz resepturanın dizaynında nöqsanları aşkar edir ?

- ☒ orqanoleptik
- ☐ kimyəvi

- ☐ fiziki
- ☐ mikrobioloji
- ☐ bioloji

518 Hansı analiz istehsal texnologiyasının nöqsanları aşkar edir ?

- ☐ fiziki
- ☐ bioloji
- ☐ mikrobioloji
- ☐ kimyəvi
- ☒ orqanoleptik

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

- ☒ kulinariya
- ☐ elmi
- ☐ maarifləndirici
- ☐ tibbi
- ☐ pedaqoji

520 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq şəffaflıq təyin edilir ?

- ☐ qiymətlənmiş məmulatlarda
- ☐ un məmulatları
- ☒ çay
- ☐ çörək-bulka
- ☐ ət məhsulları

521 Hansı qrup məmulatlar üçün əlavə olaraq şəffaflıq təyin edilir ?

- ☐ ət məhsulları
- ☒ jele
- ☐ çörək-bulka
- ☐ qiymətlənmiş məmulatlarda
- ☐ un məmulatları

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

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

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

- ☒ qiymətlənmiş məmulatlarda
- ☐ jele
- ☐ çörək-bulka
- ☐ tərəvəzlərdə
- ☐ un məmulatların

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

- ☒ keks

- ☐ jele
- ☐ çörək-bulka
- ☐ tərəvəzlərdə
- ☐ un məmulatları

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

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

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

- ☐ jele
- ☐ tərəvəzlərdə
- ☐ ət məhsulları
- ☒ çörək-bulka
- ☐ qiymənlənmiş məmulatlarda

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

- ☐ qiymənlənmiş məmulatlarda
- ☐ jele
- ☒ un məmulatlarında
- ☐ tərəvəzlərdə
- ☐ ət məhsulları

528 Hansı analiz xörəklərin dizaynında nöqsanları aşkar edir

- ☒ orqanoleptik
- ☐ kimyəvi
- ☐ fiziki
- ☐ mikrobioloji
- ☐ bioloji

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

- ☐ qiymənlənmiş məmulatlarda
- ☐ jele
- ☒ çörək-bulka
- ☐ tərəvəzlərdə
- ☐ ət məhsulları

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

- ☐ fəlsəfi
- ☐ kimyəvi
- ☐ estetik
- ☒ psixoloji
- ☐ maddi

531 Xammalın keyfiyyətini tez qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- ☐ mikrobioloji
- ☐ fiziki
- ☒ orqanoleptik
- ☐ bioloji
- ☐ kimyəvi

532 Kulinariya məhsullarının keyfiyyətini tez qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- ☒ orqanoleptik
- ☐ kimyəvi
- ☐ fiziki
- ☐ mikrobioloji
- ☐ bioloji

533 Yarımfabrikatların keyfiyyətini tez qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- ☒ orqanoleptik
- ☐ kimyəvi
- ☐ fiziki
- ☐ mikrobioloji
- ☐ bioloji

534 Yarımfabrikatların keyfiyyətini asanlıqla qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- ☒ orqanoleptik
- ☐ kimyəvi
- ☐ fiziki
- ☐ mikrobioloji
- ☐ bioloji

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

- ☐ maarifləndirici
- ☐ pedaqoji
- ☐ elmi
- ☐ tibbi
- ☒ kulinariya

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

- ☐ əzməklə
- ☐ toxunmaqla
- ☐ qoxulamaqla
- ☒ görməklə
- ☐ eşitməklə

537 Hansı forma məmulatın diqqətsiz hazırlanmasından xəbər verir ?

- ☒ dağılmış
- ☐ düz
- ☐ səlis
- ☐ kvadrat
- ☐ üçbucaq

538 Xammalın keyfiyyətini asanlıqla qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- ☒ orqanoleptik
- ☐ kimyəvi
- ☐ fiziki
- ☐ mikrobioloji
- ☐ bioloji

539 Kulinariya məhsullarının keyfiyyətini asanlıqla qiymətləndirməyə hansı analiz imkan verir ?

- ☐ bioloji
- ☒ orqanoleptik
- ☐ mikrobioloji
- ☐ kimyəvi
- ☐ fiziki

540 Hansı məhsullarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi qanunauyğun olaraq aşağıdakı göstəricilərə əsasən aparılır: xarici görünüş, konsistensiyası, iy və dad ?

- ☐ duru xörəklər
- ☐ qəlyanaltılar
- ☒ kulinariya
- ☐ buterbodlar
- ☐ salatlər

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

- ☐ oftalmoloq həkimlər
- ☒ sanitar həkimlər
- ☐ terapevt həkimlər
- ☐ stomotoloq həkimlər
- ☐ travmoloq həkimlər

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

- ☐ oftalmoloq həkimlər
- ☒ sanitar həkimlər
- ☐ terapevt həkimlər
- ☐ stomotoloq həkimlər
- ☐ travmoloq həkimlər

543 Hansı həkimlər qida məhsullarının saxlanılmasına nəzarət edirlər?

- ☐ oftalmoloq həkimlər
- ☒ sanitar həkimlər
- ☐ terapevt həkimlər
- ☐ travmoloq həkimlər
- ☐ stomotoloq həkimlər

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

- ☐ tibbi laboratoriyalar
- ☐ yardımçı laboratoriyalar

- ☒ mərkəzi laboratoriyalar
- ☐ araşdırma laboratoriyaları
- ☐ sınaq laboratoriyaları

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

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

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

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

547 Hansı həkimlər qida məhsullarının qida məhsullarının realizasiyasına nəzarət edirlər?

- ☐ oftalmoloq həkimlər
- ☒ sanitar həkimlər
- ☐ terapevt həkimlər
- ☐ stomotoloq həkimlər
- ☐ travmoloq həkimlər

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

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

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

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

550 Hansı həkimlər qida məhsullarının daşınmasına nəzarət edirlər?

- ☐ oftalmoloq həkimlər
- ☒ sanitar həkimlər
- ☐ terapevt həkimlər
- ☐ stomotoloq həkimlər
- ☐ travmoloq həkimlər

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

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

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

- ☐ oftalmoloq həkimlər
- ☒ sanitar həkimlər
- ☐ terapevt həkimlər
- ☐ stomotoloq həkimlər
- ☐ travmoloq həkimlər

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

- ☐ oftalmoloq həkimlər
- ☒ sanitar həkimlər
- ☐ terapevt həkimlər
- ☐ stomotoloq həkimlər
- ☐ travmoloq həkimlər

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

- ☐ oftalmoloq həkimlər
- ☒ sanitar həkimlər
- ☐ terapevt həkimlər
- ☐ stomotoloq həkimlər
- ☐ travmoloq həkimlər

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

- ☐ oftalmoloq həkimlər
- ☒ sanitar həkimlər
- ☐ terapevt həkimlər
- ☐ stomotoloq həkimlər
- ☐ travmoloq həkimlər

556 Hansı həkimlər qida məhsulların keyfiyyətinə nəzarət edirlər?

- ☐ terapevt həkimlər
- ☐ travmoloq həkimlər
- ☒ sanitar həkimlər
- ☐ oftalmoloq həkimlər
- ☐ stomotoloq həkimlər

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

- ☐ daxil olan xammala nəzarət
- ☐ reseptin sanitar rejiminin pozulması
- ☐ hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət

- ☐ trestin istehsal bölməsi ilə birgə texnoloji xəritələri təşkil edirlər
- ☒ kulinar məmulatların qidalılıq dəyərini artıran vitamin yoxlanması

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

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

559 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyanı da icra edir ?

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

560 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyanı da icra edir ?

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

561 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyanı da icra edir ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

570 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyanı da icra edir ?

- ☐ idarə sənədlərinə nəzarət
- ☐ hər partiyada buraxılan yarımfabrikata nəzarət
- ☐ daxil olan xammala nəzarət

- ☒ müəssisələrdə texnoloji prosesin düzgün təşkilini izləməklə yeni kulinar məmulatların növlərinin istehsalını tətbiq edir
- ☐ hər partiyada buraxılan hazır məhsula nəzarət

571 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyanı da icra edir ?

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

572 Texnoloji qida laboratoriyaları əlavə olaraq bu funksiyanı da icra edir ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ idarə sənədlərinə nəzarət

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

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

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

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

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

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

- ☐ tibbi
- ☐ fizika
- ☒ texnoloji qida
- ☐ bioloji
- ☐ kimya

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

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

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

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

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

- ☐ tibbi
- ☐ fizika
- ☒ sanitar-texnoloji qida
- ☐ bioloji

☐ kimya

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

590 İstehsalçı fabrikələrdə, yemexanalarda, böyük restoranlarda, və qidalanma kombinatlarında hansı laboratoriyalar təşkil edilir ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

595 Rusiyada unlu balıq yarımfabrikatlarından nadir hallarda nə buraxır?

- ☐ balıqdan hazırlanmış bozartma
- ☐ balıq kotleti
- ☐ formalanmış balıq məhsulları
- ☐ balıq qiyməsi
- ☒ balıq qutabları

596 Baş kəsilmiş, təmizlənmiş, onurğa sümüyü, üzgəcləri, qara təbəqəsi kənarlaşdırılmış uzununa kəsilmiş balıq tikəsi necə adlanır ?

- ☐ formalanmış balıq məhsulları
- ☐ balıq qiyməsi
- ☐ balıq kotleti
- ☒ balıq filesi
- ☐ porsiyalanmış balıq

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

- ☒ formalanmış balıq məhsulları
- ☐ porsiyalanmış balıq
- ☐ balıq qiyməsi
- ☐ balıq qiyməsi
- ☐ balıq filesi

598 Daha çox istehlakçı tələbatı olan təbii balıq məmulatları hansıdır ?

- ☒ balıq filesi
- ☐ balıq kotleti
- ☐ balıq qiyməsi
- ☐ porsiyalanmış balıq
- ☐ formalanmış balıq məhsulları

599 Rusiyada unlu balıq yarımfabrikatlarından nadir hallarda nə buraxır?

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

600 Üzgəclərsiz, çiyin sümüklərisiz, pulcuqsuz və qara nazik pərdəsiz balığın cəmdəkləri necə adlanır ?

- ☐ formalanmış balıq məhsulları
- ☒ xüsusi kəsilmiş balıq
- ☐ balıq kotleti
- ☐ porsiyalanmış balıq
- ☐ balıq filesi

601 Rusiyada unlu balıq yarımfabrikatlarından daha çox nə buraxır?

- ☒ balıq düşbərəsi
- ☐ formalanmış balıq məhsulları
- ☐ balıqdan hazırlanmış bozartma
- ☐ balıq kotleti
- ☐ balıq qiyməsi

602 Balıq təbii yarımfabrikatlardan nadir hallarda satışa daxil olanı hansılardır ?

- ☐ formalanmış balıq məhsulları
- ☐ porsiyalanmış balıq
- ☒ balıq kababı
- ☐ balıq qiyməsi
- ☐ balıq kotleti

603 Balıq təbii yarımfabrikatlardan nadir hallarda satışa daxil olanı hansılardır ?

- ☒ balıqdan hazırlanmış bozartma
- ☐ porsiyalanmış balıq
- ☐ formalanmış balıq məhsulları
- ☐ balıq kotleti
- ☐ balıq qiyməsi

604 Müxtəlif balıq yarımfabrikatları arasında ən məşhur olanı hansıdır ?

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

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

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

606 Balıq yarımfabrikatları təsnifatlandırıldıqda neçə sinfə ayrılır ?

- ☐ 3
- ☐ 5
- ☐ 4
- ☐ 7
- ☒ 6

607 İlkin emala məruz qoyulmuş, xırdalanmış balıq necə adlanır ?

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

608 Balıq filesi –bölünmə növünə görə neçə növə ayrılır ?

- ☐ 3
- ☐ 5
- ☐ 4
- ☒ 7
- ☐ 6

609 Balıq qiyməsi neçə növə ayrılır ?

- ☐ 3
- ☐ 5
- ☒ 4
- ☐ 7
- ☐ 6

610 Naqqadan, makrusdan və saydadan hansı file hazırlanır ?

- ☒ dərisiz file
- ☐ qabırğa sümükləri olan
- ☐ pulcuqsuz dərili file
- ☐ treskadan hazırlanmış pulcuqlu və dərili file
- ☐ qalıq qabırğa sümükləri olan

611 Treska balıqlarından, paltusdan və çapaqdan hansı file hazırlanır ?

- ☐ dərisiz file
- ☒ qabırğa sümükləri olan
- ☐ pulcuqsuz dərili file
- ☐ qalıq qabırğa sümükləri olan
- ☐ treskadan hazırlanmış pulcuqlu və dərili file

612 Steyklərin uzunluğu nə qədər lur ?

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

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

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

614 Formalanmış balıq məhsulları neçə növə ayrılır ?

- ☐ 3
- ☐ 5
- ☒ 4
- ☐ 7
- ☐ 6

615 100 qram kəsmikdə nə qədər vitamin C var ?

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

616 Müxtəlif kəsmik növlərində nə qədər zülal olur ?

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

☒ 9 %-dən 18 %-dək

617 Kəsmiyn tərkibindəki hansı maddələr qanda lesitin miqdarının artmasını təmin edir ki, bu qan damarları divarından xolesterinin kənarlaşmasını və klerotik proseslərin inkişafını yavaşdır ?

- ☐ triptofan
- ☒ xolin və metionin
- ☐ metionin
- ☐ valin
- ☐ lizin

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

- ☐ xama
- ☐ pendir
- ☒ kəsmik
- ☐ ayran
- ☐ qatıq

619 Kəsmiyn tərkibində olan amin turşuların- metionin, triptofan, lizin və fosfolipidlər- xolinin əhəmiyyətli miqdarı sayəsində kəsmik hansı orqanın profilaktik xəstəlməsi zamanı istifadə edilir ?

- ☐ ürək
- ☐ beyin
- ☒ böyrəklərin
- ☐ bağırsaq
- ☐ mədə

620 Koaqulyasiyanın hansı üsulunda kəsmiyn özlülüyü 2 dəfə effektivdir ?

- ☒ turşu-qurşaq üsulu
- ☐ qələvi üsulu
- ☐ turşu üsulu
- ☐ termik üsul
- ☐ manqan üsulu

621 Xarici görünüşünə görə kəsmik hansı şəkildə konsistensiyaya malik olmalıdır ?

- ☐ həlməşik
- ☐ bərk
- ☐ lopalı
- ☐ pambıqvarı
- ☒ sıx

622 Xarici görünüşünə görə kəsmik hansı şəkildə konsistensiyaya malik olmalıdır ?

- ☐ həlməşik
- ☐ bərk
- ☐ lopalı
- ☐ pambıqvarı
- ☒ topa

623 Kəsmiyn strukturu və konsistensiyası nədənasılıdır ?

- ☐ rəngindən
- ☐ qarşılaşdırılmdan

- ☐ qaynama temperaturundan
- ☐ turşunun miqdarından
- ☒ süd zülallarının koagulyasiya üsulundan

624 Kəsmik hansı struktura malikdir ?

- ☐ bərk
- ☐ plazma
- ☐ kristallik
- ☐ amorf
- ☒ koagulyasiya tipli tiksotrop

625 Kəsmiyin strukturu nə ilə təyin edilir ?

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

626 Kəsmikdə mənimsənilə bilən kalsiumun miqdarı nə qədər təşkil edir ?

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

627 Kəsmiyin strukturu nə ilə təyin edilir ?

- ☐ qablaşdırılma üsulu
- ☒ quru maddələrin miqdarı
- ☐ taranın növü
- ☐ efirlərin miqdarı
- ☐ turşuluq ədədi

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

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

629 Koagulyasiyanın hansı üsulunda topanın möhkəmliyi 2 dəfə effektivdir ?

- ☒ turşu-qurşaq üsulu
- ☐ qələvi üsulu
- ☐ turşu üsulu
- ☐ termik üsul
- ☐ manqan üsulu

630 Turşudulmuş zülal tərkibli məhsul olub, kalsium xlorun istifadəsi olmaqla və ya olmadan pasteurizə edilmiş südün süd turşusu bakteriyalarının təmiz kulturaları ilə qıcqırdılmasından alınan süd

məhsulu necə adlanır ?

- ☒ kəsmik
- ☐ qatıq
- ☐ pendir
- ☐ xama
- ☐ ayran

631 Müxtəlif kəsmik növlərində nə qədər süd yağı olur ?

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

632 Kəsmikdə yağın kütlə payının yüksəlməsi ilə onda nəyin miqdarı artır ?

- ☐ mineral maddələr
- ☐ oksitürşular
- ☒ karotin
- ☐ karbohidratlar
- ☐ efirlər

633 Kəsmikdə yağın kütlə payının yüksəlməsi ilə onda nəyin miqdarı artır ?

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

634 Kəsmikdə yağın kütlə payının yüksəlməsi ilə onda nəyin miqdarı artır ?

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

635 Məmulatın dağılmış forması nədən xəbər verir ?

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

636 Məmulatın dağılmış forması nədən xəbər verir ?

- ☐ pis daşınma
- ☐ pis qarışdırılma
- ☒ diqqətsiz saxlanmasıdan
- ☐ keyfiyyətsiz xammal
- ☐ pis dizayn

637 Məhsula xas olmayan rəngin əmələ gəlməsi isə işarədir ?

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

638 Olfaktor nədir ?

- ☐ konsistensiya
- ☐ forma
- ☐ quruluş
- ☒ iy-qoxu
- ☐ rəng

639 Reseptorlarının oyanması zamanı əmələ gələn hiss hansıdır ?

- ☐ çeynəmə
- ☐ təmas
- ☐ eşitmə
- ☒ olfaktor
- ☐ görmə

640 Nəyin əmələ gəlməsi isə məhsulun xarab olmasına işarədir ?

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

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

- ☐ forması
- ☐ içliyi
- ☐ səthi
- ☐ elastikliyi
- ☒ iyini

642 Vanil iyi hansı iyə aiddir ?

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

643 Süd iyi hansı iyə aiddir ?

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

644 Meyvə iyi hansı iyə aiddir ?

- ☐ aromati iy
- ☒ xammalın xassəsinə uyğun olan iy
- ☐ təbii cəlbedici iy
- ☐ yetkinləşməmiş iy
- ☐ buket iy

645 ədviyyat iyi hansı iyə aiddir ?

- ☐ aromati iy
- ☒ xammalın xassəsinə uyğun olan iy
- ☐ təbii cəlbedici iy
- ☐ yetkinləşməmiş iy
- ☐ buket iy

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

- ☐ yetkinləşməmiş iy
- ☐ təbii cəlbedici iy
- ☐ aromati iy
- ☒ buket iy
- ☐ xammalın xassəsinə uyğun olan iy

647 Verilən məhsula xas olmayan iy nəyi göstərir ?

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

648 Hansı forma məmulatın diqqətsiz saxlanmasıdan xəbər verir ?

- ☒ dağılmış
- ☐ düz
- ☐ səlis
- ☐ kvadrat
- ☐ üçbucaq

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

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

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

- ☐ 14-18 ° C
- ☒ 4-8 ° C

- ☐ 24-35 ° C
- ☐ 15-20 ° C
- ☐ 24-28 ° C

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

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

652 Nə zaman əlavə olaraq 1 dəqiqəərzində da xırdalanma davam etdirilir ?

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

653 Təkrar qoşulmanı neçə dəqiqə fasilədən sonra icra etmək olar ?

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

654 Analiz üçün istənilən üsulla hazırlanmış nümunə haraya yerləşdirilir ?

- ☐ fujerə
- ☐ ctəkana
- ☐ tavaya
- ☐ nəlbəkiyə
- ☒ tıxaclı bankaya

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

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

656 Cihazı neçə dəqiqədən artıq olmayaraq qoşulmuş halda saxlamaq olar ?

- ☐ 17
- ☐ 7
- ☒ 5
- ☐ 20
- ☐ 8

657 Nəm məhsullardan olan nümunələr 4-8 ° C temperaturda neçə sutkadan çox olmamaq şərti ilə

soyuducuda saxlanılır ?

- ☐ 5 sutka
- ☒ 1 sutka
- ☐ 2 sutka
- ☐ 6 sutka
- ☐ 3 sutka

658 Öncədən götürülmüş nümunəni 50-60° C temperaturlu su hamamında qızdırıldıqdan sonra neçə dərəcədə havada soyudulur ?

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

659 Öncədən götürülmüş nümunəni temperaturlu su hamamında isidilir ?

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

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

- ☐ 5 sutka
- ☒ 1 sutka
- ☐ 2 sutka
- ☐ 6 sutka
- ☐ 3 sutka

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

- ☐ 5 sutka
- ☒ 1 sutka
- ☐ 2 sutka
- ☐ 6 sutka
- ☐ 3 sutka

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

- ☐ 5 sutka
- ☒ 1 sutka
- ☐ 2 sutka
- ☐ 6 sutka
- ☐ 3 sutka

663 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ rəng

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

664 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ görünüşü
- ☐ rəng
- ☒ yağın iynin pisləşməsi
- ☐ konsistensiya
- ☐ duzlanmamış bulyon

665 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ görünüşü
- ☐ çox duzlanmış
- ☐ rəng
- ☐ konsistensiyası
- ☐ forma
- ☒ çox duzlanmış

666 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ görünüşü
- ☐ rəng
- ☒ salat üçün tərəvəzlərin iri kəsilməsi
- ☐ konsistensiya
- ☐ duzlanmamış bulyon

667 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

668 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

669 . 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

670 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

671 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☒ məmulatların formasının pozulması
- ☐ görünüşü
- ☐ duzlanmamış bulyon
- ☐ rəng
- ☐ konsistensiya

672 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

673 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ görünüşü
- ☐ rəng
- ☒ qoxusu ədviyyələrin həddindən artıq kəskin
- ☐ konsistensiya
- ☐ duzlanmamış bulyon

674 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

675 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

676 3 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

677 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

- ☐ görünüşü

- ☐ rəng
- ☐ konsistensiyası
- ☐ forma
- ☒ çiy yarma dadı

678 2 balla qiymətləndirilmiş xörəklərdə çatışmazlıqlara aşağıdakılardan hansı aiddir ?

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

679 Bir porsiyanın kütləsi normadan hansı intervalda fərqlənə bilər ?

- ☐ ± 5
- ☐ ± 10
- ☐ ± 15
- ☒ ± 3
- ☐ ± 8

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

- ☐ görünüşünün
- ☐ qoxusunun
- ☐ rənginin
- ☐ qarışdırılmasının
- ☒ ayrı-ayrı porsiyalarının kütləsinin

681 Bu göstəricilərdən hansı vizual qiymətləndirilən göstəricilərə aiddir ?

- ☐ dad
- ☒ rəng
- ☐ ölçü
- ☐ şirəlik
- ☐ iy

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

- ☐ ofisiant
- ☒ komissiya üzvləri
- ☐ aşbaz
- ☐ inzibatçı
- ☐ anbardar

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

- ☐ servirovka
- ☐ laborator analiz
- ☒ brakeraj
- ☐ qarışdırılma
- ☐ xörəyin paylanması

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

- ☐ 6
- ☐ 5
- ☐ 7
- ☐ 10
- ☒ 3

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

- ☒ 10
- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 13
- ☐ 4

686 Neçə porsiyanın ümumi kütləsi isə normaya uyğun olmalıdır ?

- ☒ 10
- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 13
- ☐ 4

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

- ☐ ±20
- ☐ ±40
- ☐ ±50
- ☒ ±10
- ☐ ±30

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

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

689 Hansı əməliyyatdan əvvəl komissiya üzvləri menyü ilə, xörəklərin və məmulatların reseptləri, kalkulyasiya kartları və ya preyskurantlarla tanış olmalıdırlar ?

- ☐ servirovka
- ☐ laborator analiz
- ☒ brakeraj
- ☐ qarlaşdırılma
- ☐ xörəyin paylanması

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

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

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

- ☒ 10
- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 13
- ☐ 4

692 Bu göstəricilərdən hansı vizual qiymətləndirilən göstəricilərə aiddir ?

- ☐ dad
- ☒ xarici görünüş
- ☐ ölçü
- ☐ şirəlik
- ☐ iy

693 Qida mallarının xassələri şərti olaraq neçə qrupa bölünür ?

- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 7
- ☒ 2
- ☐ 6

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

- ☐ istehlakçı müəssisə
- ☐ miqdarına
- ☒ keyfiyyətinə
- ☐ qablaşdırılma
- ☐ taraya

695 Xammalın nəqlətmə qaydalarının mümkün pozulması və onun keyfiyyətinin pisləşməsinə nə səbəb ola bilər ?

- ☐ ölçüləri
- ☒ saxlanılma müddəti
- ☐ rəngi
- ☐ qablaşdırılma
- ☐ qoxusu

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

- ☐ fiziki xassələri

- ☐ kimyəvi xassələri
- ☐ ölçüləri
- ☐ mikrobioloji xassələri
- ☒ keyfiyyəti

697 Məhsulun keyfiyyətinin səviyyəsi qiymətləndirilərkən daha xırda xassələrə ayrılı bilinməyən xassələr necə adlanır ?

- ☐ mürəkkəb
- ☐ ümumi
- ☐ xüsusi
- ☐ kompleks
- ☒ sadə

698 Məhsulun keyfiyyətinin səviyyəsi qiymətləndirilərkən daha sadə xassələrə ayrılı bilən xassələr necə adlanır ?

- ☐ xüsusi
- ☒ mürəkkəb
- ☐ sadə
- ☐ ümumi
- ☐ kompleks

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

- ☒ estetik göstəricilər
- ☐ saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- ☐ təyinat göstəriciləri
- ☐ funksional göstəricilər
- ☐ ergonomik göstəricilərə

700 Gigiyenik, antropometrik, fizioloji, psixofizioloji və psixoloji göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- ☐ estetik göstəricilər
- ☐ saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- ☐ təyinat göstəriciləri
- ☐ funksional göstəricilər
- ☒ ergonomik göstəricilərə