

2801y_Az_/Eyani_Yekun imtah testinin sualları

Fənn : 2801Y İstehlak malları istehsalının ümumi texnologiyası

1 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

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

2 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

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

3 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

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

4 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

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

5 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

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

6 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

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

7 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

- Kontakt sıxma
- Qaynaq

- Lehim
- İsti ştoplama
- Tikmə

8 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

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

9 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsuludur?

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

10 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

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

11 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

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

12 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

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

13 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

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

14 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

- Təzyiq altında tökmə
- Toz şəkilli presləmə materiallarının sıxılması
- Termoplastik materialların ekstruzisiya üsulu ilə emalı

- Penoplast-məsaməli plastik kütlə istehsalı
- Qaz-alovlu tozlama

15 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

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

16 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

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

17 Bunlardan hansı plastik kütlələrin emal üsulu deyil?

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

18 Polistirol hansı ərimə temperaturuna malikdir?

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

19 Tökmə prosesi zamanı materiala təzyiq nə vasitəsilə verilir?

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

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

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

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

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

- materialın temperaturunun kiçik olması

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

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

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

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

24 Qəlib tikişlərinin yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

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

25 Qəlib tikişlərinin yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

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

26 Qəlib tikişlərinin yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

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

27 Qabarcıqların yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

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

28 Qabarcıqların yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

- təzyiqin artıq olması
 putanın temperaturunun həddən artıq olması
 təzyiqin kiçik olması

- putanın temperaturunun aşağı olması
- məmulatın qəlibdə təzyiq altında az qalması nəticəsində

29 Səthi qabarmaların yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

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

30 Yığışma koğuşlarının yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

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

31 Yığışma koğuşlarının yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

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

32 Yığışma koğuşlarının yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

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

33 Yığışma koğuşlarının yaranması hansı səbəbdən baş verə bilər?

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

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

- qəlibin yağlı olması
- qəlibə azcaq su düşməsi
- qəlibdə temperatur altında saxlama müddətinin çox olması
- materialın temperaturu aşağıdır
- məmulatın qəlibdə təzyiq altında az qalması nəticəsində

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

- materialda uçucu maddələrin az olması
- qəlibin daxili səthinin keyfiyyətsiz olması və xarici təsirlər
- qəlibə azcaq su düşməsi
- qəlibin yağlı olması

- putanın temperaturunun yüksək olması

36 Баш тохунмалара hansılar aiddir?

- полотно, bez və sətin
 полотно, саръа вя атлас
 полотно, çit və bez
 саръа, çit вя атлас
 атлас, bez və sətin

37 Полотно тохунмасынын тюрмялярия нә aiddir?

- sətin
 reps
 bez
 çit
 атлас

38 Саръа тохунмасынын тюрмялярия нә aiddir?

- атлас
 сындырылмыш саръа, диагонал тохунмалары
 reps
 çit
 sətin

39 Trikotaj məmulatlarının keyfiyyət göstəriciləri hansı amillər ilə təyin edilir?

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

40 İkiqat trikotaj nəyə deyilir?

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

41 Örtüklü trikotaj nəyə deyilir?

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

42 Jakkard trikotaj nəyə deyilir?

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

43 Ekspertiza zamanı trikotaj mallarından nüçə faiz orta nümunə götürülür?

- 0.2
- 0.1
- 0.03
- 0.05
- 0.15

44 Ekspertiza zamanı trikotajın sıxlığı necə təyin edilir?

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

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

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

46 Ekspertiza zamanı tikili malların keyfiyyətini formalaşdıran amillər necə qruplaşdırılır?

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

47 Tikili malların keyfiyyət ekspertizası zamanı nöqsanlar hansı qruplara ayrılır?

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

48 Parçaların sıxlığına təsir edən amillər hansılardır?

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

49 Dartılma zamanı hansı növ parça daha dözümlüdür?

- Bəzəndirilmə
- dioqanal
- Sətin
- Atlas
- Sarja

50 Hansı lif növü sintetik lif sırasına aiddir?

- Misli amonyak
- nitron
- Pambıq
- Kətan
- Asetat

51 Daha çox burulma dərəcəsinə malik olan iplik və saplar parçalarının hansı xassələrinə? müsbət təsir göstərir

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

52 Parçalarının istehlak xassılırinin formalaşdırılmasında ilkin amil hansıdır?

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

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

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

54 Parçaların mexaniki xassələrinin formalaşdırılmasında hansı amillər vacib rol oynayır?

- Karbonizasiya əməliyyatı
- Toxunma
- Boyadılma
- Akkreditləşdirmə
- Ağardılma

55 Toxuculuq mallarının ekspertizası zamanı mal partiyası anlayışı necə verilir?

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

56 Parça mallarının kəmiyyət sayına ekspertlər hansı əməliyyatlardan sonar başlayırlar?

- Konteynerin xarici vəziyyəti, konteynerin üzərindəki plombun salamatlığı
- Plombun salamatlığı, dəmir yol fakturasında topun uzunluğu, konteynerə müdaxilə olunmaması
- Dəmir yol fakturasında parça topunun uzunluğu
- Konteynerə müdaxilə olunması aydınlaşdıqdan sonar
- Plombun salamat olmasından sonra

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

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

58 Yun parçaların keyfiyyətə sortlaşdırılmasında I sort üçün bal qiymətinin səviyyəsi hansı həddə qədər ola bilər?

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

59 Parçalar keyfiyyətə attestasiyadan keçirilərkən I keyfiyyət kateqoriyasına verilən bal qiymətinin səviyyəsi nə qədər olmalıdır?

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

60 Ən nazik donluq parçalar hansılardır?

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

61 Parça istehsalında baş toxunmalara hansı toxunmalar aiddi?

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

62 Polotno toxunması necə əmələ gəlir?

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

63 Sarja toxunması necə əmələ gəlir?

- əriş və arğac saplarının növbə ilə bir-birini örtməsi prosesindən
- bir arğac sapı 2 və ya 3 əriş sapı ilə örtülmüş olur
- Bir arğac sapı əyilərək 4 və çox əriş sapının örtülməsindən
- Arğac saplarının növbə ilə bir-birini örtməsindən
- Əriş saplarının növbə ilə bir-birini örtməsindən

64 Atlas toxunması necə əmələ gəlir?

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

65 Parçaların tərkibindəki lifinin təbiətini hansı üsulla təyin edirlər?

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

66 Toxunmanın xarakteri parçalara necə təsir göstərir?

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

67 Hansı toxunma parçalar daha davamlı olur?

- Polotno və sarja
- Polotno
- Sarja
- Sətin
- Yalnız sarja və sətin

68 Parçaların nisbi sıxlığı hansı faiz arasında fərqlənə bilər?

- 45-1ə 90%
- 25-1ə 150 %
- 30-1ə 140 %
- 10-1ə 80%
- 5-1ə 75%

69 Parçaların ağardılmasının neçə növü var?

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

70 Parçaların sıxlığına təsir edən amillər hansıdır?

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

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

- Təcrübəli geyim
- Ekspert
- Laboratoriya
- Orqonoleptik
- Sosioloji

72 Bunlardan hansı parça və geyim mallarının xassəsinin qiymətləndirilməsi üçün vacibdir

- Parçanın fakturası
- buxar kecirməsi
- Forma saxlanması
- Şəffaflığı
- Koloristik tərtibatı

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

- Yandırılma
- lif tərkibi
- Bərkidilməsi
- Yandırma və ya ütüləmə
- Merserizasiya əməliyyatı

74 Toxuculuq mallarının ekspertizası zamanı mal partiyası anlayışı necə verilir?

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

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

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

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

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

77 Nəm halda yun lifi öz möhkəmliyini neçə faiz itirir?

- 11.0
- 15.0
- 10.0
- 12.0
- 14.0

78 Yun liflərinin qırılma zamanı uzanması neçə faiz təşkil edir?

- 35-40
- 35-50
- 42278.0
- 33-40
- 25-35

79 Parçaların nöqsanları standartta əsasən necə qruplaşdırılır?

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

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

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

81 Parçaların bədii- estetik göstəriciləri maksimum necə balla qiymətləndirilir?

- 30.0
- 40.0
- 35.0
- 10.0
- 20.0

82 Nəm halda liflərin möhkəmlik xassəsi necə dəyişir?

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

83 İplik və sapların keyfiyyəti necə yoxlanılır?

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

84 Materialın pis bişirilməsi nəticəsində hansı nöqsan yaranır?

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

85 Parçanın məhdudu hissəində yarana nöqsan necə adlanır?

- Aşkar
- Yerli
- Gizli
- Yayılmış
- Görünməyən

86 Ekspertiza zamanı tikotajın sıxlığı necə təyin olunur?

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

87 Ekspertiza aparılarkən kommersion aktında göstərilmiş hansı mallara baxılır?

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

88 Tikiş müəssisələrinə verilmiş parçaların keyfiyyətini nə zaman yoxlayırlar?

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

89 Trikotaj mallarının iqtisadi faizi nə zaman müəyyənləşdirilir?

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

90 Qablaşdırma tikotajın məmullatlarının keyfiyyətinə necə təsir göstərir?

- Gigiyenikliyi yüksəldir
- Müxtəlif zərərli amillərin təsində görünür
- Erqonomik xassələrini yüksəldir
- Funksional xassələrini yüksəldir
- Uzunömürlülüyünü yüksəldir

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

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

92 Tikili məmullatlarda rast gəlinən nöqsanları neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 1.0
- 3.0

93 Kütləvi üsulla istehsal edilən tikili məmulların keyfiyyəti necə yoxlanılır?

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

94 Tikili mala olan tələb neçə cür olur?

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

95 Geyimlərdə olan antropometrik göstəricilər nəyə uyğun qiymətləndirilir?

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

96 Geyimlərdə psixofizioloji tələblər nəyə uyğun qiymətləndirilir?

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

97 Geyimim keyfiyyət səviyyəsi hansı metodla qiymətləndirilir?

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

98 Tikili məmulların fiquraya oturma keyfiyyətinə təsir göstərən nöqsanlar hansılardır?

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

99 Trikotaj məmullarının keyfiyyət göstəriciləri hansı amillər ilə təyin edilir?

- Sıxlığı, boyağın sabitliyi

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

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

- Sensor metod
- Orqonoleptik metod
- Ekspress metod
- Test metodu
- Laboratoriya metodu

101 Bu saplardan hansı sulfat turşusunda həll olunur?

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

102 Tikili malların eyniləşdirilməsi hansı metodlarla həyata keçirilir?

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

103 Tikili malların sortunun eyniləşdirilməsi nəyə əsasən həyata keçirilir?

- Ştrix- koda
- Standarta
- Preyskuratıra
- Etalon nümunəyə
- Markaya

104 Tikili malların markalanması nə ilə müşahidə olunur?

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

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

- Test metodu
- Orqonoleptik metod
- Sensor metod
- Laboratoriya metodu
- Ekspress metod

106 Toxuculuq materiallarının təsnifat eyniləşdirilməsi zamanı hansı əlaməti təyin olunur?

- İplik və sapların növü

- Növ müxtəlifliyi
- Xammalı
- Kimyəvi tərkibi
- Toxunma növü

107 Parçanın lif tərkibinin eyniləşdirilməsi hansı metodla həyata keçirilir?

- Test
- Orqonoleptiki
- Laboratoriya
- Sensor
- Ekspert

108 Parçanın lif tərkibinin eyniləşdirilməsi hansı yolla həyata keçirilir?

- Vizual
- Yadırma
- Dadma
- Spirtdə həll etmə
- Aşılama

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

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

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

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

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

- Təcrübəvi geyim
- Ekspert
- Laboratoriya
- Orqonoleptik
- Sosioloji

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

- Müəssisə təsnifatı
- Preyskurant təsnifatı
- İstehsalçı təsnifatı
- Ümumi respublika mal təsnifatı

İstehlakçı təsnifatı

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

- Ekspress
 Orqonoleptik
 Laboratoriaya
 Test
 Sensor

114 Liflərin bənd edilmə üsulunun eyniləşdirilməsi hansı metodla həyata keçirilir?

- Laboratoriaya
 Orqonoleptik
 Sensor
 Ekspress
 Test

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

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

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

- Suda həll etmə
 Yandırma
 İyləmə
 Vizual
 Aşılama

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

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

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

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

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

- 3.0
 6.0
 5.0
 7.0

4.0

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

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

121 Gön ayaqqabıları növlərinə görə neçə qrupa bölünür?

- 7.0
 4.0
 6.0
 5.0
 3.0

122 Təyinatına görə gön ayaqqabıları neçə qrupa bölünür?

- 2.0
 4.0
 5.0
 3.0
 6.0

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

- 5.0
 10.0
 7.0
 8.0
 12.0

124 Tikilməsi xarakterinə görə gön ayaqqabıları neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

125 İstehlak şəraitinə görə gön ayaqqabıları neçə qrupa bölünür?

- 12.0
 4.0
 6.0
 8.0
 10.0

126 Üz materialının növünə görə gön ayaqqabıları neçə qrupa bölünür?

- 3.0
 5.0
 6.0
 4.0
 7.0

127 Gön ayaqqabıları hansı əlamətinə görə növ müxtəlifliyinə bölünür?

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

128 Artikulun hansı rəqəmi gön ayaqqabıların növünü göstərir?

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

129 Artikulun hansı rəqəmi gön ayaqqabıların növ müxtəlifliyini göstərir?

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

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

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

131 Gön ayaqqabıların modaya uyğunluğu neçə balla qiymətləndirilir?

- 16.0
- 12.0
- 14.0
- 15.0
- 10.0

132 Gön ayaqqabıların xarici görünüşü və bəzəndirilməsi neçə balla qiymətləndirilir?

- 18.0
- 20.0
- 16.0
- 22.0
- 36.0

133 Gön ayaqqabıların daxili tərtibatı neçə balla qiymətləndirilir?

- 7.0
- 8.0
- 10.0
- 12.0
- 6.0

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

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

135 Kişilər üçün gön ayaqqabıların doluluğu hansı həddə olmalıdır?

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

136 Ştamlama üsulu ilə hansı növ rezin ayaqqabılar istehsal olunur?

- Tuffilər
- Qaloşlar
- Botiklər
- Botinkalar
- Çəkmələr

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

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

138 Təyinatına görə rezin ayaqqabılar neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 7.0

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

- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 7.0

140 Kişilər üçün rezin ayaqqabılar neçə növdə istehsal edilir?

- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 7.0

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

- 3 ədəd

- 4 ədəd
- 6 ədəd
- 5 ədəd
- 7 ədəd

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

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

143 Gön ayaqqabıların ekspertizasının neçə növü vardır?

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 8.0
- 7.0

144 Ağac neçə hissədən ibarətdir?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

145 Ağac hansı hissələrdən ibarətdir?

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

146 1m³ ağacdan nə qədər parça əldə etmək olar?

- 2000.0
- 1500.0
- 1800.0
- 1300.0
- 1000.0

147 1m³ ağacdan nə qədər kağız əldə etmək olar?

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

148 1m³ ağacdan nə qədər şəkər əldə etmək olar?

- 100.0
- 300.0

- 180.0
- 130.0
- 200.0

149 1m³ ağacdan nə qədər çaxır spirti əldə etmək olar?

- 100.0
- 60.0
- 80.0
- 30.0
- 20.0

150 Ağacın qabığı neçə qatdan ibarətdir?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

151 İynəyarpaqlı ağaclarda traxeidlərin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 96.0
- 80.0
- 35.0
- Yoxdur

152 İynəyarpaqlı ağaclarda ağac liflərinin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- Yoxdur
- 80.0
- 35.0
- 96.0

153 İynəyarpaqlı ağaclarda parenxim maddəsinin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 4.6
- 1.5
- 2.8
- 3.5
- yoxdur

154 İynəyarpaqlı ağaclarda damarların miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- Yoxdur
- 80.0
- 35.0
- 96.0

155 İynəyarpaqlı ağaclarda özək şüalarının miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 5.0
- 2.0
- 8.0

- 3.0
- 9.0

156 İynəyarpaqlı ağaclarda qatran yollarının miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 2.8
- 0.4
- 1.6
- 3.8
- 9.6

157 Enliyarpaqlı ağaclarda traxeidlərin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- yoxdur
- 80.0
- 35.0
- 96.0

158 Enliyarpaqlı ağaclarda ağac liflərinin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 49.0
- 80.0
- 35.0
- yoxdur

159 Enliyarpaqlı ağaclarda parenxim maddələrin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 13.0
- 25.0
- 35.0
- 18.0

160 Enliyarpaqlı ağaclarda özək şüalarının miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 23.0
- 18.0
- 20.0
- 25.0
- 28.0

161 Enliyarpaqlı ağaclarda qatran yollarının miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- yoxdur
- 80.0
- 35.0
- 96.0

162 Enliyarpaqlı ağaclarda sellülozanın miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 44.0
- 80.0
- 35.0

96.0

163 Enliyarpaqlı ağaclarda hemisellülozanın miqdarı neçə faiz təşkil edir?

28.0

37.0

80.0

35.0

96.0

164 Enliyarpaqlı ağaclarda liqnin maddəsinin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

28-32

19-26

80-90

35-45

10-15

165 Enliyarpaqlı ağaclarda pentozanların miqdarı neçə faiz təşkil edir?

28-30

21-26

25-32

35-45

15-25

166 İynəyarpaqlı ağaclarda sellülozanın miqdarı neçə faiz təşkil edir?

28.0

44.0

80.0

35.0

96.0

167 İynəyarpaqlı ağaclarda hemisellülozanın miqdarı neçə faiz təşkil edir?

96.0

28.0

37.0

80.0

35.0

168 İynəyarpaqlı ağaclarda liqnin maddəsinin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

28-32

19-26

80-90

35-45

10-15

169 İynəyarpaqlı ağaclarda pentozanların miqdarı neçə faiz təşkil edir?

28-30

21-26

25-32

35-45

15-25

170 İynəyarpaqlı ağaclarda hektozanların miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 28.0
- 13.0
- 23.0
- 35.0
- 15.0

171 Bunlardan hansı iynəyarpaqlı ağac cinsinə aid edilir?

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

172 Bunlardan hansı iynəyarpaqlı ağac cinsinə aid edilir?

- Fısdıq,şam,qaraşam
- Küknar,ağşam,sidr
- Ağşam,sidr,göyrüş
- Vələs,palisandr,qoz
- Qarağac,limon,qızılgül ağacı

173 Ağaclarınkeyfiyyətinə və dəyərinə müsbət təsir göstərən nöqsan hansılardır?

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

174 Düyünlər ölçüsünə görə necə olur?

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

175 Düyünlər ağacda yayılma dərəcəsinə görə necə olur?

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

176 Düyünlər forma etibarlı ilə necə olur?

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

177 Düyünlər rənginə və ağacın vəziyyətinə görə necə olur?

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

178 Roman üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

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

179 Qotik üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

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

180 Renessans üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

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

181 Barokko üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

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

182 Rokokko üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

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

183 Ampir üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

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

184 Modern üslublu mebel neçənci əsrə aiddir?

- XX əsrin sonu XXI əsrin əvvəlləri

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

185 Təyinatına görə mebellər hansı siniflərə bölünür?

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

186 İstifadəsinə görə mebellər hansı siniflərə bölünür?

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

187 Komplekt olmasına görə mebellər hansı siniflərə bölünür?

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

188 Materialına görə mebellər hansı siniflərə bölünür?

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

189 Mebellər hansı siniflərdə istehsal olunur?

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

190 Mebellər hansı çeşiddə istehsal olunur?

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

191 Müasir mebellər keyfiyyətə hansı şərtlərə uyğun gəlməlidir?

- Texnoloji, istehsal və istehlak
- İstismar, zahiri görünüş və texnoloji

- İstehlak,istehsal və görünüş
- İstismar,istehsal və bəzədilmə
- Zahiri görünüş,istehlak və bəzədilmə

192 Mebel istehsalında istifadə olunan ağacların nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

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

193 Hansı çeşid mebeldə əhəmiyyətsiz nöqsanlara yol verilir?

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

194 Xarrat mebeli neçə qrupa bölünür?

- 9.0
- 8.0
- 7.0
- 5.0
- 6.0

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

- 0.06
- 0.1
- 0.15
- 0.12
- 0.08

196 Bunlardan hansı təbii daş materiallarına aiddir?

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

197 Bunlardan hansı süni daş materiallarına aiddir?

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

198 Bunlardan hansı boş materiallara aiddir?

- Qranit,tuf,əhəng daşı
- Qum,sement,çınqıl
- Beton,kərpic,çınqıl

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

199 Bunlardan hansı istilik keçirməyən materiallara aiddir?

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

200 Bunlardan hansı süni daş materiallarına aiddir?

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

201 Bunlardan hansı rulon materiallarına aiddir?

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

202 Rulon materiallarının markasına hansı məlumatlar vurulur?

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

203 Bunlardan hansı mineral-yapışdırıcı materiallara aiddir?

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

204 Bunlardan hansı divar və arakəsmə materiallarına aiddir?

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

205 Bunlardan hansı rulon materiallarına aiddir?

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

Bazalt, fibrolit, şam

206 Kağızın lif tərkibini müəyyənləşdirmək üçün hansı reaktivdən istifadə olunur

- Xlorsink fosfor
 Xlorsink yod
 Xlorsink yod
 Xlorsink mis
 Xlorsink Al

207 Kağızın lif tərkibinin təyini və qiymətləndirilməsi nəyə əsaslanır

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

208 Kağızda olan liflərin miqdarca münasibliyi hansı metodla təyin edilir

- Ekspres
 Orqonoleptik
 Laboratoriya
 Ölçü
 Test

209 Kağızın lif tərkibi hansı cihazın köməyi ilə yəyin olunur

- Torsion tərəzi ilə
 Mikroskop
 Fotometr
 Viskozometr
 Lupa

210 Kağızların yapışqanlıq dərəcəsi neçə üsulla qiymətləndirilir

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

211 Kağızın ağılıq dərəcəsi hansı cihazda təyin olunaraq qiymətləndirilir

- Indikatorla
 fotometrle
 Lupa
 Mikroskop
 Vik cihazı

212 Fotometrle kağızın hansı xassəsi qiymətləndirilir

- su çəkməsi
 Ağılıq
 Rütubətliyi
 Rəngi
 Sıxlığı

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

- Kapilyarlığı
- Ağırlığını
- Rəngi
- Şəffaflığı
- Yapışqanlığı

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

- Şəffaflığı
- Lif tərkibi
- Sıxlığı
- Quruluşu
- Ağırlığı

215 Laboratoriya şəraitində kapilyar bir tərəfli islatma yolu ilə kağız kartonun hansı xassəsinə qiymətləndirilir

- Yapışqanlığı hamarlığını
- Su çəkməsi
- Ağırlığı
- Məsələliyi

216 Kağız və karton mallarının keyfiyyətini formalaşdıran amillər hansılardır

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

217 Kağızın rəngi , ağırlığı, şəffaflığı, işıq keçirməməzliyi onun hansı xassəsinə təşkil edir

- Hidrofil
- Optiki
- Quruluşu
- Mexaniki
- Kompozisiyası

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

- Optiki
- Quruluşunu
- Mexaniki
- Estetik
- Kimyəvi

219 Kağızın hamarlılığı nədən aslı olaraq dəyişir

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

220 Kağızın mexaniki xassilərinə hansı göstəricilər aiddir

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

221 Kağızın cızılma uzunluğu, sınımaya qarşı davamlılığı, cızılması, yumşaqlığı hansı xassə göstəricisinə aiddir

- Kimyəvi
- Mexaniki
- Fiziki
- Texnoloji
- İqtisadi

222 Çertyoj kağızları digər kağızlardan hansı göstəricilərinə görə fərqləndirib, qiymətləndirilir

- Cızılmada nisbi uzanma
- Ağırlığına, yapışdırma qabiliyyətinə görə
- Sürtünməyə qarşı davamlılığı
- Sınımaya qarşı davamlılığı
- Cızılmada uzanma həddi

223 Işığa həssas diopozitiv kağızların keyfiyyətinə qoyulan əsas göstəricilər hansılardır

- Su çəkisi
- Emulsiya qatının keyfiyyəti
- Ağırlığı
- Rəngi
- Möhkəmliyi

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

- Evrestik
- Differensial
- Vahid
- Kompleks
- Ekspres

225 Ekspert üsulu ilə kağız mallarının xassələrinin sənədlilik əmsali neçə növ üsulla təyin olunub , qiymətləndirilir

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 1.0

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

- Orqonoleptik
- Laboratoriya
- Ekspert
- Sensor

Vizual

227 Kağızın külünün miqdarı nəyə əsasən dəyişir

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

228 Ekspert tərəfindən kağızın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi metodları neçə qrupa bölünür

- 3.0
- 5.0
- 7.0
- 4.0
- 6.0

229 Kağızın keyfiyyətinin kompleks göstəricilərinin müəyyən edilməsi neçə növ olur

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

230 Orqonoleptik metodla kağızın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi nəyə əsasən aparılır

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

231 Kağız və karton mallarının keyfiyyət göstəricisi hansı qruplara bölünür

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

232 Laboratoriya metodu ilə kağızın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsinin üstün cəhətləri hansılardır

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

233 Orqonoleptik metodla kağızın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsinin üstün cəhətləri hansılardır

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

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

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

235 Kağız dartılmada möhkəmlik həddi cızılma uzunluğu hansı xassə göstəricilərinə daxildir

- Fiziki
- Mexaniki
- Ekoloji
- Estetik
- Kimyəvi

236 Orqonoleptik metodla dəftərlərin hansı xassə göstəricisi qiymətləndirilir

- Ağılığı
- xarici tərtibat
- Kağızın lif tərkibi
- Rütubətliliyi
- Yapışqanlıq qabiliyyəti

237 Şəkil, tipografiya təyinatlı kağızlar üçün əsas keyfiyyət göstəricisi hansılardır

- Rəngi
- Yapışdırma dərəcəsi
- Ağılığı
- Şəffaflığı
- Hamarlığı

238 Kağızın 1 m kv – nın çəkisi əsasən nədən asılıdır

- Həcmi kütləsindən
- Lif tərkibindən
- Qalınlığından
- Qatlarının sayından
- Nəmliyindən

239 Kağız və karton mallarının xassələri nə zaman aşkarlanır

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

240 Kağız və karton mallarının keyfiyyətini qoruyub saxlayan amillərə hansılar aiddir

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

241 Kağız və karton mallarının keyfiyyət səviyyəsi necə təyin olunur

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

242 Kağızın 1m²-nin çəkisi hansı düsturla hesablanır?

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

243 Fokuslama üsuluna görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

244 Avtofokuslamanın hansı növləri vardır?

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

245 Obyektivin konstruksiyasına görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0

246 Kadranın formatına görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

247 İşıqlanmanı ölçmə üsuluna görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0

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

- 4.0

- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

249 Ekspozisiya əlamətlərinin hansı təyin olunma üsulları vardır?

- mexaniki, yarımavtomat və avtomat
- mexaniki
- yarımavtomat
- mexaniki və yarımavtomat
- yarımavtomat və avtomat

250 Görünüşaxtarıcının konstruksiyasına görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0

251 Rəqəmsal fotoaparətlərdə hansı formalı fotoplyonkadan istifadə olunur?

- hamısı
- heç biri
- kiçikformatlı
- ortaformatlı
- böyükformatlı

252 İstifadə olunan fotohəssas materialın tipinə görə fotoaparətlər neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0

253 Kiçikformatlı plyonkaların ölçüsü neçə mm-dir?

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

254 Bunlardan hansı ortaformatlı plyonkalara aiddir?

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

255 Bunlardan hansı iriformatlı plyonkalara aiddir?

- 15x18 sm
- 6x12 sm

- 6x9 sm
- 6x8 sm
- 12x15 sm

256 Fotoaparatların sinfinin eyniləşdirilməsi -

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

257 Foto çaxmaqların neçə sinfi vardır?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

258 Fotoaparatların keyfiyyəti hansı göstəricilərə əsasən təyin olunur?

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

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

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

260 Fokuslama məsafəsi nə ilə ifadə olunur?

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

261 Hansı fotoobyektivlər vardır?

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

262 Optik linzanın neçə fokusu var?

- 1.0
- 2.0

- 6.0
- 4.0
- 3.0

263 Fokuslama məsafəsindən asılı olaraq obyektivlər neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

264 Pozitiv prosesi nədir?

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

265 Fotoaparatin saxtalaşdırılması -

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

266 Ekspertiza zamanı televizorların hansı göstəriciləri nəzərə alınır?

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

267 Televizorun əsas hissəsi hansıdır?

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

268 Səsin keyfiyyəti nə ilə xarakterizə edilir?

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

269 Televizorlarda yayımlanan proqramların keyfiyyəti əsasən nədən aslıdır?

- səsin keyfiyyətindən
- yayımlayıcı antenaların keyfiyyətindən
- dəqiqlik

- təsvirin keyfiyyəti
- kinoskopun diametri

270 Televizorların ekspertizası hansı metodla aparılır?

- kəmiyyət
- orqonoleptiki
- bioloji
- funksional
- iqtisadi

271 Mobil telefonlar hansı diapazonlarda istehsal edilirlər?

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

272 Sim-kart nədir?

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

273 QUAD BAND telefonlar hansı tezliklərdə işləyir?

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

274 DUAL BAND telefonlar hansı tezliklərdə işləyir?

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

275 MULTİ BAND telefonlar hansı tezliklərdə işləyir?

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

276 GPRS nədir?

- Analoqlu sistemlər içərisində 2-ci ən geniş yayılmış sistemdir
- GSM texnologiyası üzərində qurulmuş və paket verilənləri ötürən texnologiyadır
- CDMA-texnologiyasına əsaslanaraq verilənlərin rəqəmsall ötürülməsi üçün texnologiyadır
- 2G və 2,5G üzərində qurulmuş, Mobil rabitə üçün rəqəmsall texnologiyadır

- Mütəxəssislər tərəfindən dördüncü nəsəl rəqəmsal rabitəyə keçid kimi qiymətləndirilən Mobil rabitə standartıdır

277 XRTT nədir?

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

278 Kvars qumu hazırlıq mərhələsində hansı əməliyyatdan keçirilir?

- qarışdırma
 zənginləşdirmə
 ələmə
 xırdalama
 üyüdülmə

279 Zənginləşdirilmiş kvars qumunda silisium oksidinin miqdarı neçə % olur?

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

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

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

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

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

282 Materialları ələmək üçün hansı növ ələklərdən istifadə olunur?

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

283 Şixta nə zaman tərtib olunur?

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

Materialları xırdaladıqdan sonra

284 Şixtanın təbəqələrə ayrılmaması üçün xam material hissəcikləri necə olmalıdır?

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

285 Briketləşdirilmə nədir?

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

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

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

287 Kütəvəri sobalar neçə hissədən ibarətdir?

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

288 Kütəvəri sobaların yuxarı kamerası hansı hissələrdən ibarətdir?

- regeneratör və odluq
- kütəc və odluq
- regeneratör və qazyolu
- klapan və qazyolu
- regeneratör və klapan

289 Kütəvəri sobaların aşağı kamerası hansı hissələrdən ibarətdir?

- regeneratör və odluq
- regeneratör, klapan və qazyolu
- regeneratör və qazyolu
- klapan və qazyolu
- regeneratör və klapan

290 Şüşənin bişirilmə prosesi neçə mərhələyə bölünür?

- 7.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0

291 Şüşənin bişirilmə prosesinin I mərhələsi necə adlanır?

- hemoqenizasiya
- silikatyanma
- şüşəyanma
- durultma
- şəffaflandırma

292 Şüşənin bişirilmə prosesinin II mərhələsi necə adlanır?

- hemoqenizasiya
- şüşəyanma
- soyutma
- durultma
- şəffaflandırma

293 Şüşənin bişirilmə prosesinin III mərhələsi necə adlanır?

- hemoqenizasiya
- durultma
- soyutma
- şüşəyanma
- silikatyanma

294 Şüşənin bişirilmə prosesinin IV mərhələsi necə adlanır?

- durultma
- hemoqenizasiya
- soyutma
- şüşəyanma
- silikatyanma

295 Şüşənin bişirilmə prosesinin V mərhələsi necə adlanır?

- durultma
- soyutma
- hemoqenizasiya
- şüşəyanma
- silikatyanma

296 V mərhələdə şüşənin temperaturu necə 0C olur?

- 1100-1150°C
- 1200-1300°C
- 1500-1550°C
- 1600-1650°C
- 1000-1100°C

297 Odadavamlı məmulatlar neçə qrupa bölünürlər?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

298 Neytral odadavamlı materialların tərkibində gillorpağın(Al_2O_3) miqdarı neşə % təşkil edir?

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

299 Yarımturş odadavamlı materialların tərkibində gillorpağın(Al_2O_3) miqdarı neşə % təşkil edir?

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

300 Yarımturş odadavamlı materialların tərkibində silisiumun miqdarı neşə % təşkil edir?

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

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

- 35%-dən az olmayan
- 90%-dən az olmayan
- 80%-dən az olmayan
- 60%-dən az olmayan
- 45%-dən çox olmayan

302 Şüşə məmulatlarında rast gəlinən bütün nöqsanları neşə qrupa bölmək olar?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

303 Şüşə kütləsinin nöqsanlarını neşə yarımqrupa bölmək olar?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0

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

- qablaşdırma
- bəzək
- biçilmə
- tikilmə
- presləmə

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

- tiftikləmə
- gözəmə
- boyama
- ağartma
- naxışlanma

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

- tiftikləmə
- ağartma
- boyama
- gözəmə
- naxışlama

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

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

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

- presləmə
- hazır
- yarımhazır
- biçilən
- tiftikli

309 Qismən hazır olan istehsalı digər maşınlarda və gurgularda həyata keçirilən trikotaj malları necə adlanır?

- pres
- yarım hazır
- hazır
- biçilmə
- tiftikli

310 Trikotaj polotnosunda hazırlanan trikotaj malları necə adlanır?

- pres
- biçili
- yarım hazır
- hazır
- tiftikli

311 Corablar, reyruzlar istehsal üsuluna görə hansı trikotaj mallarına aiddir?

- pres
- yarım hazır
- biçili
- hazır
- tiftikli

312 Tikiş-trikotaj istehsalı prosesinə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

- tikiş
- boayma
- modelləşdirmə
- biçimə hazırlıq
- biçmə

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

- istehsalına
- təyinatına
- xammalına
- hörmənin növünə
- bəzəyinə

314 Trikotaj məmulatları hazırlanma üsuluna görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

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

- formasına
- bəzəyinə
- xammalına
- təyinatına
- istehsalına

316 Tikili mallar əsasən hansı istiqamətdə istehsala olunur?

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

317 Tikili malların böyük miqdarda fabriklər tərəfindən istehsalı necə adlanır?

- sistemli
- kütləvi
- fərdi
- sifarişlə
- növbəli

318 istehlakçıların sifarişləri əsasında fərdi atelyelərdə aparılan istehsal necə adlanır?

- sistemli
- fərdi
- kütləvi
- ardıcıl
- növbəli

319 Tikili malların fabriklərində məhdud miqdarda istehsalı necə adlanır?

- sistemli
- seriyalarla
- kütləvi
- ardıcıl
- fərdi

320 Bədən ölçülərinin əsas parametrləri hansılardır?

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

321 Tikili malların istehsalında istifadə olunan əsas materiallara hansılar aiddir?

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

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

- bəzəyinə
- təyintinə
- formasına
- istehsalına
- xammalına

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

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

324 Paltar istehsalında birləşdirici material kimi nədə istifadə olunur?

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

325 Aşağıdakılardan hansı bəzək materialına aid deyildir?

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

326 Düymələr, knopkalar, toqqalar geyim istehsalında necə adlanır?

- əlavə materiallar
- furnituralar
- bəzəklər
- birləşdiricilər
- yapışqanlar

327 Paltar istehsalında əsas birləşdirici vasitə kimi nə tətbiq olunur?

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

328 Yeni model nümunələrinin yaranması prosesi necə adlanır?

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

329 Geyimin müstəvi üzərində yerləşmiş kölgəsi-konturu necə adlanır?

- növ
- siluet
- etalon
- tip
- konstruksiyası

330 Tikili malların forması nəyə əsasən təyin olunur?

- növə
- siluetə
- konstruksiya
- etalona
- tipə

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

- hörmə
- uzununa
- eninə
- triko
- lastik

332 Trikotajın hörməsinin əsas elementi nədir?

- lif
- ilmə
- sap
- iplik
- xammal

333 Uzununa istiqamətdə hörülmüş ilmələr nə əmələ gətirir?

- parça

- ilmə sütununu
- ilmə cərgəsi
- hörmə konstruksiyası
- palatno

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

- triko
- eninə
- uzununa
- jakkard
- qaba

335 Üfüqi istiqamətdə hörülmüş ilmələr nə əmələ gətirir?

- toxunmamış sıra
- ilmə cərgəsi
- ilmə sütunu
- palotno sırası
- parça

336 Quruluşuna görə trikotaj ilmələri neçə yerə bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

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

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

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

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

339 Unun öz maddəsinin (xam yapışqanlığı) keyfiyyəti hansı göstəricilərə görə təyin edilir?

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

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

- 1ci və 2ci sort dənəvər, ələnmiş çovdar unu, çıxarı 58%

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

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

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

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

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

343 İkisortlu üyütmədə ümumi unun çıxarı neçə faiz təşkil edir?

- 0.85
- 0.78
- 0.68
- 0.55
- 0.72

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

- 4550%
- 2838%
- 2530%
- 3035%
- 4045%

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

- 2838%
- 4045%
- 5055%
- 3842%
- 3040%

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

- 0.72
- 0.85
- 0.8
- 0.7
- 0.75

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

- 0.75
- 0.72

- 0.62
- 0.85
- 0.8

348 Hansı sırada taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi düzgün olaraq göstəilmişdir?

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

349 Taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

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

- ,
- 0.38
- 0.2
- 0.18
- 0.24

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

- 0.42
- 0.28
- 0.39
- 0.58
- 0.66

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

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

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

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

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

- 0.75
- 0.85
- 0.7
- 0.8
- 0.72

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

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

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

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

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

- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 7.0

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

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

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

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

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

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

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

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

362 Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin.

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

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

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0

364 Şokoladın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0

365 Pastilanın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

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

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

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

367 Qarğıdalı nişastasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur?

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

368 Yuyulub təmizlənmiş nişastada nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

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

369 Hansı sırada kartofun doğranması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

370 Nişastanın miqdarı hansı dənli bitkilərdə çoxluq təşkil edir?

- buğdada
- düyüdə
- vələmirdə
- qarğıdalıda
- arpada

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

- budqlanmış və 25005500
- şaxələnmiş və 20006000
- simpodial və 15502000
- xətti və 15002000
- monopodial və 10001500

372 Amilaza molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalığından ibarətdir?

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

373 Kartof nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

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

374 Qarğıdalı nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

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

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

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

376 Qüvvədə olan standartda əsasən qarğıdalı nişastasasının əla və 1ci sortlarında qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 150300
- 300500
- 100200
- 400600
- 100180

377 Qüvvədə olan standartda əsasən kartof nişastasasında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

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

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

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

379 Kartofun yuyulma prosesi hansı üsulla həyata keçirilir?

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

380 Qarğıdalı nişastasasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur?

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

381 Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin.

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

382 Tərkibində nişastanın miqdarı daha çox olan dənli bitkiləri göstərin:

- buğdada
- düyüdə
- vələmirdə
- qarğıdalıda
- arpada

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

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

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

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

385 Nə üçün çörək bişdikdən sonra xüsusi soyutma kamerasına verilir?

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

386 Kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə vaxtını göstərin.

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

387 Kündənin yetişməsi üçün optimal nisbi rütubəti və temperaturu göstərin.

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

388 Yağlışəkərli çörəkbulka məmulatının hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

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

389 Yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

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

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

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

391 2ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin

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

392 1ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin.

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

393 Kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

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

394 əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

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

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

395 Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirdə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

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

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

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

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

- 510%
 615%
 812%
 1016%
 818%

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

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

399 Xəmirin birfazlı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətini göstərin

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

400 Xəmirin oparsız üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətlərini göstərin.

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

401 Hansı sırada çörəyin istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

402 Çörəyin bişməsi zamanı minimum neçə % su itkisi olur?

- 0.11
- 0.06
- 0.1
- 0.08
- 0.09

403 Çörəyin bişməsi zamanı maksimum neçə % su itkisi olur?

- 0.13
- 0.15
- 0.08
- 0.1
- 0.11

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

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

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

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

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

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

407 Hansı sırada kündenin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

408 Hansı sırada kündenin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

409 Hansı sırada kündenin yetişməsi üçün optimal nisbi rütubət və temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

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

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

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

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

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

- xəmir bərfazalı üsulla hazırlanır 1725 dəq yoğrulur 68 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir bərfazalı üsulla hazırlanır 69 dəq yoğrulur 45 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir çoxfazalı üsulla hazırlanır 2535 dəq yoğrulur 46 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir ikifazalı üsulla hazırlanır 912 dəq yoğrulur 57 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir üçfazalı üsulla hazırlanır 1215 dəq yoğrulur 36 saat qıçqırmağa qoyulur

413 Göstərilən hansı variantda çörəyin istehsal prosesinin ardıcılığı qeyd edilmişdir?

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

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

- 7578%
- 6263%
- 4855%
- 7072%
- 5265%

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

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

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

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

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

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

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

- qarabaşaq
- paxla
- arpa
- düyü
- vələmir

419 Hansı xörəklər yarma konsentratlarına daxildir?

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

420 Keyfiyyətindən asılı olaraq saqo yarma neçə sortda buraxılır?

- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 6.0
- 5.0

421 Emalı üsulundan asılı olaraq yarmalar hansı formada olur?

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

422 Yarmaların növlərini müəyyən etmə zamanı əsas götürülən göstəricini göstərin.

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

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

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

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

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

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

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

426 Aşağıda göstərilən xörəklərdən hansıları yarma konsentratlarına aiddir?

- duzlu, dadlı və dadsız xörəklər

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

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

- düyü
- paxla
- arpa
- qarabaşaq
- vələmir

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

429 Yumurtanın təzəliyi yumurtanın hansı göstəricisi ilə müəyyən edilir?

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

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

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

431 Qeyd edilən göstəricilərdən hansına görə istehsalata verilən südü normalaşdırırlar?

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

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

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

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

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

434 İstehsalata qəbul edilə bilən süd hansı göstəricələrə malik olmalıdır?

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

435 Nə üçün soyuq presləmə üsulunu belə adlandırırlar?

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

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

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

437 Hansı sırada fizikikimyəvi yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

438 Heyvanat yağlarının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

439 Hazırda süd sənayesində südün emalı neçə üsulla həyata keçirilir?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

440 Uzunmüddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

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

441 Qısamüddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

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

442 Ani müddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

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

443 Zülallı südün yağlılığının faizlə miqdarını göstərin.

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

444 Zülallı süd istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

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

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

- 2025%
- 3540%
- 4045%
- 3035%
- 1520%

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

- 6.0

- 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

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

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

448 Kərə yağı neçə üsulla istehsal edilir?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

449 Hansı sırada kərə yağının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

450 Hansı sırada yazıyay dövründə yağlılığı 3335% olan qaymağın çalxalanma temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

451 Sıxlığı neçə q/kub.sm olan südü istehsalata qəbul edə bilirlər?

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

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

- 1520 dərəcə C
 1014 dərəcə C
 1424 dərəcə C
 1318 dərəcə C
 1219 dərəcə C

453 Turşuluğu neçə dərəcə Terner (T) olan südü istehsalata qəbul etmək olar?

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

454 Nə üçün bitki yağları maye halında olurlar?

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

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

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

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

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

457 Nişastanın qurudulma prosesi necə aparılır?

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

458 Qarğıdalıdan nişasta istehsalının texnoloji əməliyyatların sayını göstərin.

- 9.0
- 11.0
- 6.0
- 7.0
- 8.0

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

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

460 Nişasta kimyəvi tərkibcə hansı maddələrdən ibarətdir?

- amiloza, qalaktoza

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

461 Nişasta istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır?

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

462 Aşağıdakı hansı sırada nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

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

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

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

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

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

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

466 Hansı variant nişastanın qurudulma prosesini əks etdirir?

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

467 Hansı sırada birsortlu üyütmədən alınan unun sortu düzgün göstərilmişdir?

- əla və dənəvər sort

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

468 Unun əmtəlik keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilərdən asılıdır?

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

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

- 0.75
- 0.95
- 0.35
- 0.8
- 0.87

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

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

471 Sadə üyütmə üsulu ilə alınan un növünü göstərin.

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

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

- 0.8
- 0.96
- 0.9
- 0.85
- 0.95

473 Dələmələnmə üçün optimal temperaturu göstərin.

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

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

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

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

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

476 Pendir hansı temperaturda duzlanır?

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

477 Pendirin duzlanma üsullarını göstərin.

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

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

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

479 Dələmələnmə üçün praktiki normal dələmə temperaturunu göstərin.

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

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

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

- kartofun yuyulub təmizlənməsi kartofun qabığıının soyulması kartofun doğranması nişastanın qarışıqdan ayrılması nişastanın təmizlənməsi xam nişastanın ayrılması ələnməsi və qablaşdırılması

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

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

482 Qarğıdalıdan nişastanın çıxarı dənin çəkisinin neçə faizini təşkil edir?

- 3040%
 6065
 4045%
 2530%
 3545%

483 Quruducudan çıxan nişastanın temperaturunu göstərin.

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

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

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

485 Hansı sırada kartofdan nişasta istehsalının ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

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

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

487 Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

488 Tozşəkərin kristallarının ölçüsünü göstərin.

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

489 Şampan istehsalı üçün buraxılan saxarozanın kristallarının ölçülərini göstərin.

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

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

- 7.0E-4
- 5.0E-4
- 1.0E-4
- 3.0E-4
- 6.0E-4

491 Tozşəkərdə quru maddəyə görə külün miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

492 Tozşəkərin rəngi Ştammer vahidinə görə neçə dərəcədən çox olmamalıdır?

- 0.3
- 0.8
- 0.1
- 0.5
- 0.6

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

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0
- 5.0

494 Qüvvədə olan standartda əsasən bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz

olmalıdır?

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

495 Qüvvədə olan standarta əsasən tez əriyən rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 0.03
- 0.015
- 0.02
- 0.045
- 0.025

496 Şəkərdə saxarozanın miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

- kalorimetriya
- polyarimetriya
- fitometriya
- fizikikimyəvi
- orqanoleptiki

497 Çuğundurun yuyulmasında istifadə olunan avadanlığı göstərin.

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

498 Diffuziya şirəsinin təmizlənməsi neçə mərhələdə aparılır?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

499 Şirənin saturasiya prosesi hansı aparatda aparılır

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

500 Defekasiya prosesi zamanı alınmış defektli şərbət hansı apparata verilərək təmizlənilir?

- sentrafuqa
- saturator
- vakuum
- defekator
- unifikator

501 Saturator aparatında defektli şərbətin karbon qazı ilə zənginləşməsinin 1ci mərhələsi hansı

proseslə başa çatır?

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

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

- xırdalanmış
- buxara verilməmiş
- pardaxlanmış
- əzilmiş
- yuyulmuş

503 Yarma növlərini birbirindən fərqləndirən əlamətlər toplusunu göstərin.

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

504 Zülalların mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları qeyd edin.

- arpa və qarğıdalı
- mənə və düyü
- düyü və darı
- darı və vələmir
- darı və vələmir

505 Yarmanın tərkibindəki yağların mənimsənilmə faizini göstərin.

- 0.83
- 0.93
- 0.75
- 0.7
- 0.65

506 Karbohidratlarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları göstərin.

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

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

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

- xammalın qəbulu → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → cəmdəkələrin doğranması → qiymənin hazırlanması → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
- cəmdəklərin doğranması → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → piyli tikəciklərin ayrılması → yumşaq ətin ətçəkən maşından keçirilməsi → qiymənin hazırlanması → qiymənin duzlanması → qiymənin yetişməsi → qiymənin örtücü pərdələrə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
- xammalın qəbulu → ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → qiymənin hazırlanması → qiymənin yetişməsi → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → qiymənin örtücü pərdələrə doldurulması

508 Kolbasa məmulatının dadını yaxşılaşdıran maddələri göstərin

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

509 Kolbasa məmulatının ümumi texnoloji prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7.0
- 8.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

510 Kolbasa yağının oksidləşməsinin qarşısını almaq üçün istifadə edilən maddələri göstərin

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

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

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

512 Tozşəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir?

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

513 Qüvvədə olan standartda əsasən rafinad şəkərinə quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 95.6
- 99.9
- 98.5
- 98.8
- 99.2

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

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

515 Tozşəkərdə quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

516 Kristalların ölçüsündən asılı olaraq rafinadlaşdırılmış tozşəkəri neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

517 Tozşəkəri təyinatına görə neçə istiqamətdə istehsal olunur?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

518 Rafinad şəkərin istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

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

519 Formalanmasına görə rafinad şəkərinin bölündüyü qrupların sayını göstərin.

- 7.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

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

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

Asiya, Meksika, Hindistan, İran, Azərbaycan

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

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

522 Şəkər istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan bitkiləri göstərin.

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

523 Rafinad şəkərin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8.0
 4.0
 3.0
 5.0
 6.0

524 Sulfitasiyadan sonra alınmış təzə şirə buxarlanmağa vermək üçün hansı aparatlara verilir?

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

525 Şirənin sulfitasiyası hansı aparatda aparılır?

- qazanator
 saturator
 vakuum
 defekator
 sentrafuqa

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

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

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

- 6.0
 2.0

- 3.0
- 4.0
- 5.0

528 Sulfikasiya nədir?

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

529 Saturasiya nədir?

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

530 Rafinad şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

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

531 Tozşəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

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

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

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

533 Konfetin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0
- 7.0

534 İstehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 5.0

- 3.0
- 4.0
- 2.0

535 Qənnadı məmulatları bir birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənirlər?

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

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

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

537 Şəkərli qənnadı məmulatları neçə yarımqrupa bölünür?

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

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

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

539 Marmelad nədir?

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

540 Hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

541 Karamelin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

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

542 Konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

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

543 Hansı sırada konfetin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

544 Həcmə kiçik olan pryanik forması hansı temperaturda bişir?

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

545 Həcmə kiçik olan pryanik forması minimal hansı temperaturda bişir?

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

546 Göstərilənlərdən hansı meyvəgiləmeyvəli qənnadı məmulatı deyildir?

- pastila
- zefir
- povidlo
- marmelad
- sukət

547 Aşağıdakı variantların hansında meyvəgiləmeyvəli qənnadı məmulatı göstərilmişdir?

- keks
- mürəbbə
- kakao tozu
- pirojna
- zefir

548 Bunlardan hansı meyvəgiləmeyvəli qənnadı məmulatlarına aid edilmir?

- povidlo
- keks
- jele
- marmelad
- mürəbbə

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

554 Pendirçilikdə südü pasterizə etmək üçün hansı aparatdan istifadə olunur?

- lövhəli termostat
- lövhəli pasterizator
- lövhəli soyuducu
- lövhəli sterilizator
- lövhəli separator

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

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

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

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

557 Hansı variantda kərə yağının istehsal olunma üsulunun sayı verilmişdir?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

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

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

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

- 1545 dəq
- 20 30 dəq
- 25 38 dəq
- 30 34 dəq
- 35 47 dəq

560 Şirin və turş qaymaqdan kərə yağı hazırlayarkən neçə dərəcə temperaturda pasterizə həyata keçirilir?

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

561 Hansı pendir qursağ mayalı pendir adlanır?

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

562 Hansı pendir duzluqda yetişən pendir adlanır?

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

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

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

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

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

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

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

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

- 17531797 kCoul
- 15731979 kCoul
- 16151685 kCoul
- 13751799 kCoul
- 14201480 kCoul

567 Qüvvədə olan standarta əsasən elastiki xəmindən bişirilən peçenyələrdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 9 11 % dən

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

568 Şəkərli peçenyenin hazırlanması üçün istifadə olunan xəmirin bişirilməsi prosesi hansı tipli peçlərdə həyata keçirilir?

- konveyer
- tunel
- transporter
- bunker
- şnek

569 Qüvvədə olan standartda əsasən yağlışəkərli peçnyelərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

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

570 Qüvvədə olan standartda əsasən peçnyelərdə 10% li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

571 Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli peçnyelərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

572 Qüvvədə olan standartda əsasən elastiki peçnyelərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

573 Aşağıdakı hansı sırada vaflinin növündən asılı olaraq tərkibində şəkərin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

574 Qüvvədə olan standartda əsasən yağlı içlikli vafllilərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

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

575 Bütün vafllilərdə 10% li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

580 Elastiki peçenyləri emal etmək üçün I və II sort undan alınan elastiki xəmirin yoğrulma

prosesinin temperaturunu və müddətini göstərin.

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

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

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

582 Vafli forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

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

583 Çiy üsulla yoğrulmuş pryanik xəmirində nəmlik və temperaturu göstərin.

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

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

- 0.108
- 0.075
- 0.094
- 0.081
- 0.113

585 100 qram peçenyenin qəbul edilməsi nəticəsində orqanizmdə yaranan enerjini kkal ilə ifadə edin

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

586 Verilmiş variantların hansında çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibindəki minimal yağ faizi göstərilmişdir?

- 0.071
- 0.052
- 0.064
- 0.058
- 0.083

587 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibindəki maksimal yağ faizini göstərin.

- 0.085
- 0.118
- 0.096
- 0.108
- 0.077

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 24,030,0 % və 3038 dər.C
- 23,525,5 % və 2022 dər.C

- 28,032,5 % və 2835 dər.C
- 25,028,0 % və 2528 dər.C
- 30,035,0 % və 4045 dər.C

593 Elastiki peçenyelərin emalında istifadə olunan elastiki xəmirin tərkibində hansı maddələr azlıq təşkil edir?

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

594 Yağlışəkərli peçenyelər tərkibinə və hazırlanma qaydasına görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

595 Şəkərli xəmindən hazırlanmış yağlışəkərli peçenyelərin tərkibində hansı maddələr çoxluq təşkil edir?

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

596 Vaflinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammalları göstərin.

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

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

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

598 Unluqənnadı məmulatlarının şəkərliqənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətlərini göstərin.

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

599 Unluqənnadı məmullatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammalları göstərin.

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

600 Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

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

601 Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

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

602 Bioloji üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

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

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

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

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

- 9.0
- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 8.0

605 Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmullatından fərqlənir?

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

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

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

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

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

608 Resepturasından asılı olaraq vafli təbəqələri neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

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

- elastik
- plastik
- məsaməli
- suvaşqan
- çalınmış

610 Vaflinin istehsal prosesi neçə mərhələdə başa çatır?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

611 Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

612 Pryanikin xəmirinin yoğrulması neçə mərhələdə aparılır?

- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

613 Pryanikin istehsalında xəmir hansı üsulla hazırlanır?

- d ml nmiŐ v  buxara verilmiŐ
- Çiy v  biŐmiŐ
- duzlu v  duzsuz
- formalı v  formasız
- duzlu v  duzsuz

614 BiŐirilmif və ya d ml nmiŐ pryanik xəmirinin hazırlanması ne  mərhələdə həyata keçirilir?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

615 Vafli formasının biŐm  müddətini göstərin.

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

616 Hansı variantda unlu ennadı məmulatlarının istehsalı u un istifadə olunan əsas xammallar düzgün olaraq əks olunmuŐdur?

- buĒda unu, yumurta, kakao v  süd məhsulları
- buĒda unu, yaĒ v  Ő k r
- qarĒıdalı unu, Ő k r, yumurta v  süd məhsulları
- vələmir unu, bal, qəhvə v  müxtəlif ədviyyatlar
-  ovdar unu, yumurta v  süd məhsulları

617 Hansı sırada Ő k rli peçenyenin xəmirinin biŐirilm si prosesi zamanı peçin daxilində olan temperatur düzgün olaraq qeyd edilmiŐdir?

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

618 AŐaĒıdaki hansı sırada Ő k rli xəmirdən hazırlanmıŐ yaĒlıŐ k rli peçenyelərin tərkibində çoxluq t Őkil edən maddələr düzgün olaraq qeyd edilmiŐdir?

- fermentlər v  zülallar
- yaĒ v  Ő k r
- vitaminlər v  karbohidratlar
-  zvi turŐular v  vitaminlər
- zülallar və mineral maddələr

619 AŐaĒıda göstərilən hansı sırada vaflinin hazırlanması u un istifadə olunan xammallar düzgün olaraq qeyd edilmiŐdir?

- yeyinti yaĒları, quru süd, qoz, badam, s d
- un, Ő k r, yumurta, yeyinti yaĒları, s d
- s d, qatıq, kefir, yumurta, quru süd, Ő k r
- Ő k r, mayonez, quru süd, qəhvə, Őokolad
- qatıq, badam, un, mayonez, üzsüz s d, yumurta

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

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

621 Hansı sırada vaflinin digər unlu qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

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

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

623 Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

624 Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

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

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

626 Makaronunun xarakterik əlamətlərini göstərin.

- ağ rəngli, narın üyüdülmüş və zəif şüşəvariliyə malik olması ilə
- özünəməxsus rəngi, dənəvər, tərkibində 2832% yapışqanlı maddə olması ilə

- əla sortlu, narın üyüdülmüş və tərkibində 5% şəkərin olması ilə
- açıq rəngli, dənəvər və tərkibində xam yapışqanlığın 20%-dən çox olmaması ilə
- tünd rəngli, tozvari, tərkibində 1522% yapışqanlı maddənin olması ilə

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

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

628 Makaron məmulatının sortları biribirindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

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

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

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

630 Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

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

631 Makaronunun tərkibində azlıq edən maddələri göstərin.

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

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

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

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

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

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

- 50.0
- 70.0
- 80.0
- 60.0
- 40.0

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

- 38.0
- 27.0
- 25.0
- 35.0
- 37.0

636 Çörəkbişirmədə istifadə olunan əsas xammallar nədir?

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

637 Çörəyin keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

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

638 Çörəkbişirmədə istifadə olunan xammallar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

639 Çörəkbişirmədə istifadə olunan əlavə xammalları göstərin.

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

640 Çörəkbişirmədə əsasən hansı mayalardan istifadə olunur?

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

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

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

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

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

643 Cəmdəkələrin doğranması (şaqqalanması) neçə cür ola bilər?

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

644 Kolbasa ətinin duzlanması neçə üsulla həyata keçirilir?

- 7.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

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

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

646 İstifadə olunan xammala görə kolbasa məmulatı hansı növlərə bölünür?

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

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

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

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

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

649 Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan yardımçı xammalları göstərin

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

650 Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan əsas xammalları göstərin.

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

651 Variantların hansında istehsal prosesində pasterizə edilmiş südün yağlılıq %i düzgün qeyd edilmişdir?

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

652 Vitaminli südün hazırlanması üçün götürülən süd necə olmalıdır?

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

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

- yağlı toxumların təmizlənməsi yağlı toxumlarda nəmliyin nizamlanması - toxumların qabıqdan ayrılması yağın ayrılması yağın saflaşdırılması doldurulması qablaşdırılması
- yağlı toxumların saxlanmağa hazırlanması yağlı toxumların istehsala hazırlanması yağlı toxumlardan yağın ayrılması alınmış yağın saflaşdırılması doldurma və ya tökmə qablaşdırma və markalanma

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

654 Yağlı toxumların saxlanması zamanı hansı əməliyyatlar həyata keçirilir?

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

655 Yağlı toxumların istehsala hazırlanması mərhələsi hansı əməliyyatlardan ibarətdir?

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

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

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

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

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

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

- südün təmizlənməsi südün pasterezə edilməsi südün homogenləşdirilməsi südün qatılaşdırılması südün soyudulması südün mayalanması südün dələmələnməsi südün yetişməsi məhsulun qablaşması

- istehsalata südün qəbul edilməsi südün normalaşdırılması südün pasterizə edilməsi südün homogenləşdirilməsi südün mayalanma temperaturunadk soyudulması südün mayalanması dələmələnmə - soyutma v yetişmə məhsulun saxlanması
- südün seperatordan keçirilməsi qaymağın pasterizə edilməsi südün təmizlənməsi südün homogenləşdirilməsi südün standartlaşdırılması südün qatılaşdırılması südün mayalanması dələmələnməsi - südün yetişməsi məhsulun qablaşdırılması
- südün qəbul edilməsi südün təmizlənməsi südün soyudulması südün standartlaşdırılması südün pasterizə edilməsi südün qatılaşdırılması südün homogenləşdirilməsi südün mayalanması dələmələnməsi südün yetişməsi məhsulun saxlanması
- südün pasterizə edilməsi südün standartlaşdırılması südün mayalanması südün normalaşdırılması südün homogenləşdirilməsi südün qatılaşdırılması südün dələmələnməsi südün yetişməsi məhsulun saxlanması

659 Hansı sd istehsalata qəbul edilə bilər?

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

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

- qaymağın pasterizə edilməsi qaymağın soyudulması qaymağın alxalanması alınan kərə yağın yuyulması - kərə yağın duzlanması nəmliyin tənzimlənməsi yağın qablaşması markalanması
- qaymaq qəbuledici n borulu pasterizatora aralıq baka – separatora aralıq vannaya kərə mlgtiriciy - taraya tərəzi
- südün alxalanması südün pasterizə edilməsi qaymağın yetişməsi qaymağın rənglənməsi kərə yağının yuyulması kərə yağın homogenləşməsi nəmliyin normalaşdırılması kərə yağının qablaşması kərə yağın markalanması
- qaymağın yetişməsi qaymağın rənglənməsi qaymağın alxalanması kərə yağın yuyulması kərə yağın duzlanması kərə yağın homogenləşməsi nəmliyin nizamlanması kərə yağın qablaşması markalanması
- qaymaq qaymağın pasterizə edilməsi qaymağın soyudulması qaymağın yetişməsi aralıq baka separatora - doldurucu vannaya kərə yağın homogenləşməsi kərə yağın qablaşması

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

- ikidivarl
- ekstraktor
- iri alüminium
- separator
- dəmir və mis

662 Xam yağın tərkibində olan kənar maddələr neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

663 Yağların saflaşdırma prosesi hansı üsullarla həyata keçirilir?

- kimyəvi, bioloji və biolojikimyvi
- fiziki, kimyəvi və fizikikimyəvi
- bioloji, fizikikimyəvi v mikrobioloji
- hidratasiya, ekstraksiya v presləmə
- histoloji, kimyəvi və fizikikimyəvi

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

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

665 Pasterizə olunmuş süd neçə faiz yağlılıqda istehsal olunur?

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

666 Pasterizə olunmuş südün normalaşdırılmasının neçə üsulu vardır?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

667 Vitaminli süd hansı süddən hazırlanır?

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

668 Südün normalaşdırılması hansı aparatda aparılır?

- pasterizator
- separator
- stabilizator
- termostat
- sterilizator

669 Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammalı göstərin.

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

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

671 Bitki yağları neçə üsulla istehsal edilir?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 7.0

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

- 70 75 dərəcə C yə qədər
- 9599 dərəcə C yə qədər
- 50 85 dərəcə C yə qədər
- 80 100 dərəcə C yə qədər
- 109 129 dərəcə C yə qədər

673 Boruşekilli uzun makaron məmulatının qurudulma müddətini göstərin.

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

674 Taxılın üyüdülməsi neçə üsulla həyata keçirilir?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

675 Hidrotermiki emal prosesində taxıl hansı suda yuyulur?

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

676 Taxılın üyüdülməsi hansı dəzgahlar vasitəsilə həyata keçirilir?

- toplayıcı
- əzici
- səpici
- yayıcı
- doğrayıcı

677 Hazırda respublikamızda hansı dənli bitkinin nişastasından saqo hazırlanır?

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

678 Ölçüsünə görə arpa yarması neçə nömrədə emal edilir?

- 5.0

- 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

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

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

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

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

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

- fəraş kartofun
 tropik saqo palması
 gecyetišən kartof sortundan
 subtropik saqo düyüsünün
 tezyetişən buğda sortunun

682 Hansı sırada balıqların dondurulma üsullarının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 3.0
 5.0
 4.0
 6.0
 2.0

683 Hazırda balıqlar neçə üsulla soyudulur?

- 7.0
 3.0
 4.0
 5.0
 6.0

684 Hansı balıq əti soyudulmuş balıq əti hesab olunur?

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

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

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

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

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

687 Xəmirə şəkər tozunun rolunu göstərin.

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

688 Xəmirə əlavə edilən xörək duzunun faizlə miqdarını göstərin.

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

689 Xəmirə xörək duzunun rolunu göstərin

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

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

- 0.2
- 0.15
- 0.18
- 0.1
- 0.22

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

- 0.8

- 1.0
 0.5
 0.75
 0.6

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

- 11.0
 6.0
 4.0
 8.0
 10.0

693 Dəniz balıqları üçün krioskopik temperaturu göstərin.

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

694 Şirin suda yaşayan balıqlar üçün krioskopik temperaturu göstərin.

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

695 Təbii soyuq havada dondurma metodunun üstün cəhətini göstərin.

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

696 Yumurta ağının neçə faizini qatı hissə təşkil edir?

- 0.6
 0.7
 0.8
 0.55
 0.45

697 Yumurta ağının indeksini göstərin.

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

698 Yumurtanın qabığı hansı kimyəvi elementin duzlarından ibarətdir?

- Mg, N, O₂
 Ca, Mg, P

- Cu, Na, K
- Al, Fe, Ca
- Na, F, S

699 Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

700 Nə üçün yumurta yüksək qidalılıq dəyərinə malik qida məhsuludur?

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