

2815_Az_Əyanii_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2815 Əmtəəşünaslığın əsasları-1

1 Təzəliyinə və keyfiyyətinə görə yumurta neçə növə bölünür?

- 2.0
 3.0
 4.0
 5.0
 6.0

2 Yumurtanın emalı məhsullarını göstərin?

- yumurtanın melanjı, yumurtanın yağı
 yumurtanın melanjı, yumurtanın tozu
 yumurtanın zülalı, yumurtanın sarısı
 yumurtanın ağı, yumurtanın qabığı
 yumurtanın yağı, yumurtanın zülalı

3 Aşağıdakı hansı sırada orta yaşlı insanın gün və il ərzində fizioloji normaya görə neçə qram və kiloqram ət istehlak etməsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- gün ərzində -160 q; il ərzində 80-85 q
 gün ərzində -150 q; il ərzində 60-75 q
 gün ərzində -170 q; il ərzində 70-75 q
 gün ərzində -180 q; il ərzində 90-95 q
 gün ərzində -140 q; il ərzində 50-60 q

4 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan il ərzində neçə kiloqram balıq istehlak etməlidir?

- 13,8 kq
 18,2 kq
 25 kq
 19,8 kq
 15 kq

5 Yaşadığı mühitə və həyat tərzinə görə balıqlar neçə qrupa bölünür ?

- 6.0
 4.0
 3.0
 5.0
 2.0

6 Diri balıqları su nəqliyyatında (proreslərdə) temperaturdan asılı olaraq neçə gün saxlamaq olar?

- 7 gündən (20-25 dərəcə C)- 12 günə (0- 15 dərəcə C) qədər
 3 gündən (18-24 dərəcə C)- 10 günə (0- 10 dərəcə C) qədər
 3 gündən (18-24 dərəcə C)- 20 günə (0- 15 dərəcə C) qədər
 5 gündən (10-12 dərəcə C)- 15 günə (0- 18 dərəcə C) qədər
 6 gündən (15-20 dərəcə C)- 10 günə (0- 12 dərəcə C) qədər

7 Hansı balıq əti soyudulmuş balıq əti hesab olunur?

- Onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -3 dərəcə C- dən +8 dərəcə C- yə qədər olan
- Onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -1 dərəcə C- dən +5 dərəcə C- yə qədər olan
- Onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -5 dərəcə C- dən +8 dərəcə C- yə qədər olan
- Onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -1 dərəcə C- dən +7 dərəcə C- yə qədər olan
- Onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -2 dərəcə C- dən +5 dərəcə C- yə qədər olan

8 Balıqların duzlanma üsullarının sayını göstərin?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

9 Soyudulmuş balıqların orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- konsistensiyası, sabunlaşma ədədi, xarici görünüşü, dadı və iyi
- xarici görünüşü, hissələrə ayrılma keyfiyyəti, konsistensiyası, iyi və dadı
- xarici görünüşü, iyi, dadı, turşuluq ədədi, konsistensiyası
- xarici görünüşü, iyi, dadı, peroksid ədədi, konsistensiyası
- xarici görünüşü, hissələrə ayrılma keyfiyyəti, yod ədədi, konsistensiyası, dadı və iyi

10 Dondurulmuş balıqların orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, donma dərəcəsi, hissələrə ayrılması, ərimə dərəcəsi, konsistensiyası
- xarici görünüşü, donma dərəcəsi, hissələrə ayrılması, konsistensiyası, iyi
- xarici görünüşü, dadı, iyi, yaxşı bişməsi, konsistensiyası
- xarici görünüşü, donma dərəcəsi, turşuluğu, konsistensiyası
- xarici görünüşü, donma dərəcəsi, hissələrə ayrılması, konsistensiyası, ərimə dərəcəsi

11 Duzlanmış balıqların orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- pulcuqlarla örtülməsi, rəngi, dadı, iyi, mexaniki zədələnməsi, konsistensiyası
- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, duzlu suyun keyfiyyəti
- xarici görünüşü, dadı, iyi, donma dərəcəsi, konsistensiyası, rəngi
- xarici görünüşü, rəngi, dadı, ərimə dərəcəsi, konsistensiyası, iyi
- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, mexaniki zədələnməsi, pulcuqlarla örtülməsi

12 Qırmızı kürü hansı balıqlarından alınır?

- Baltik dənizi qızıl balığından
- Uzaq Şərq qızıl balığından
- Qərbi sibir qızıl balığından
- Xəzər dənizi qızıl balığından
- Qara dənizi qızıl balığından

13 Balıq konservlərinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xörək duzu, turşuluq ədədi, yağın və ağır metalların miqdarı
- benzoy turşusunun, peroksid ədədinin, ağır metalların və xörək duzunun miqdarı
- yağın, yod ədədinin, ağır metalların və azotlu maddələrin miqdarı

- lipidlərin, sabunlaşma ədədinin, xörək duzunun və hidrogen –sulfidin miqdarı
- benzoy turşusunun, yod ədədinin, ağır metalların və xörək duzunun miqdarı

14 Balıq konservlərinin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, rəngi, iyi, yod ədədi, konsistensiyası, şirənin vəziyyəti, dadı
- xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı, şirənin vəziyyəti, konsistensiyası
- xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı, yağlılığı, konsistensiyası
- xarici görünüşü, rəngi, iyi, bişmə dərəcəsi, konsistensiyası
- xarici görünüşü, rəngi, iyi, şirənin vəziyyəti, turşuluq ədədi, konsistensiyası

15 Mal əti aşağıda göstərilən hansı nisbətdə ən yüksək dada malikdir?

- 0.043750000000000004
- 0.042361111111111106
- 0.04513888888888889
- 0.044444444444444446
- 0.04305555555555556

16 Donuz əti aşağıda göstərilən hansı nisbətdə ən yüksək dada malikdir?

- 0.04237268518518519
- 0.04311342592592593
- 0.043773148148148144
- 0.04447916666666666
- 0.0430787037037037

17 Ətin tərkibində olan əvəzolunmaz amin turşularının sayını göstərin?

- 5.0
- 8.0
- 9.0
- 7.0
- 6.0

18 Aşağıdakı hansı sırada ətin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi daha düzgün göstərilmişdir?

- konsistensiyası, iyi, dadı, yağın vəziyyəti və rəngi
- ətin xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, iyi, yağın vəziyyəti, bulyonu şəffaflığı və iyi
- ətin rəngi, dadı, bulyonun şəffaflığı, amin- ammonyak
- ətin rəngi, dadı, koklların və çöplərin miqdarı
- ətin rəngi, iyi, dadı, yağın vəziyyəti və rəngi

19 Quş ətinin kimyəvi tərkibi hansı amillərdən asılıdır?

- yağların, zülalların, mineral maddələrin və karbohidratların miqdarından
- quşun növündən, yemindən, yaşından, köklük dərəcəsindən, bəslənməsindən
- quşun yaşından, məhsuldarlığından, ətin yağlılığından, cəmdəyin hissələrindən
- quşun yemindən, zülal və yağların miqdarından
- quşun yaşından, yemindən, zülal və yağların miqdarından

20 Aşağıdakı hansı sırada xırda balıqların temperaturdan asılı olaraq qaxac edilmə müddəti düzgün göstərilmişdir?

- 24- 35 dərəcədə 10-28 gün
- 22-28 dərəcədə C 10-17 gün
- 20-35 dərəcədə C 10-20 gün
- 25-30 dərəcədə C 10-25 gün
- 22-34 dərəcədə C, 10-22 gün

21 Yumurtanın təzəliyini müəyyən edən cihazın adını göstərin?

- refraktometr
- ovoskop
- diafonoskop
- purka
- fərinafom

22 Aşağıdakı hansı sırada balıqların dondurulma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- soyuq dəniz suyunda, duz məhlulunda və soyuq məhlulda
- süni soyuq havada, soyuq məhlulda, karbon qazı azot məhlulunda
- xırda buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda və süni soyuq havada
- soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda və süni soyuq havada
- süni soyuq havada, soyuq məhlulda və xırda buz qarışığında

23 Balıqların qurudulma üsullarının sayını göstərin?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

24 Temperatur rejimindən asılı olaraq balıqların hisəvermə üsullarının sayını göstərin?

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 6.0

25 Aşağıdakı hansı sırada iri balıqların temperaturdan asılı olaraq qaxac edilmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 18-25 dərəcə C-də 35 gün
- 20-22 dərəcə C-də 30 gün
- 20-32 dərəcə C-də 25 gün
- 25-35 dərəcə C-də 20 gün
- 22-28 dərəcə C-də 28 gün

26 Balıq preservlərinin balıq konservlərindən fərqli cəhətlərini göstərin.

- pasterizə edilmir və soyuducuda saxlanılır
- sterilizə edilmir və soyuqda saxlanılır
- yağda qızardılıb adi şəraitdə saxlanılır
- sterilizə edilir və duzlu məhlulda saxlanılır
- pasterizə edilir və otaq temperaturunda saxlanılır

27 Texnoloji emalına görə quş cəmdəkləri neçə hissəyə bölünür?

- 6.0
 3.0
 4.0
 5.0
 2.0

28 Aşağıdakı hansı sırada quş ətinin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi daha düzgün göstərilmişdir?

- piy toxumasının rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, turşuluq və peroksid ədədi
 dərialtı və daxili piy toxumasının rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, piyin təzəliyi, bulyonun vəziyyəti
 quşun dərialtı və piy toxumasının rəngi, dadı, konsistensiyası, turşuluq ədədi
 piyin vəziyyəti, bulyonun vəziyyəti, konsistensiyası, dadı, iyi və peroksid ədədi
 dərialtı və daxili piy toxumasının rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, piyin vəziyyəti, zülalın ilkin məhsulları

29 Termiki emaldan asılı olaraq hislənmiş ət məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 2.0
 6.0
 3.0
 4.0
 5.0

30 İstifadə olunan ətin növünə görə ət yarımfabrikatları neçə qrupa bölünür?

- 2.0
 5.0
 3.0
 4.0
 7.0

31 Sərf edilən əsas xammaldan asılı olaraq hislənmiş ət məhsulları neçə tipə bölünür?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

32 Emalına görə ət yarımfabrikatları neçə qrupa bölünür ?

- 7.0
 5.0
 3.0
 4.0
 6.0

33 Ət konservlərinin orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, dadı, iyi, yağının və əlavə turşuluğun miqdarı
 xarici görünüşü, dadı, iyi və konsistensiyası
 xarici görünüşü, dadı, iyi, yağının və ətinin netto kütləyə görə faizlə miqdarı

- konsistensiyası, dadı, iyi, bulyonun rəngi və xörək duzunun miqdarı
- xarici görünüşü, dadı, iyi, yağının və ağır metal duzlarının miqdarı

34 Hansı yumurtalar aşxana yumurtasına aiddir?

- kütləsi 48 q- dan çox olan, 6 gündən az saxlanılan
- kütləsi 43 q- dan az olmayan, 7 gündən çox saxlanılan
- kütləsi 40 q- dan az olan, 7 gündən az saxlanılan
- kütləsi 44 q- dan çox olan, 5 gündən az saxlanılan
- kütləsi 45 q- dan az olan, 3 gündən az saxlanılan

35 Aşağıdakı hansı sırada balıqların soyudulma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xırda buz qarışığında, soyuq məhlul və karbon qazı məhlulunda
- xırda buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda və soyuq duz məhlulunda
- xırda buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda və süni soyuq havada
- soyuq dəniz suyunda, soyuq məhlulunda və süni soyuq havada
- soyuq dəniz suyunda, karbon qazı və azot məhlulunda

36 Balıqların soyuq üsulla qurudulmasının temperaturunu və qurudulma müddətini göstərin?

- 20-25 dərəcə C - də və 10-12 gün
- 20-40 dərəcə C -də və 8-10 gün
- 20-30 dərəcə C - də və 10-15 gün
- 15-20 dərəcə C - də və 8-12 gün
- 10-20 dərəcə C -də və 5-7 gün

37 Dondurulmuş balıqların fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- lipidin, yağın, sabunlaşma ədədi, fosfolipidlərin miqdarı
- lipidin, yağın, fosfolipidin və azot əsaslı ucucu maddələrin miqdarı
- lipidin, yağın, fosfolipidlərin və hidrogen- sulfidin miqdarı
- yağın, lipidin, turşuluq ədədi və azotlu maddələrin miqdarı
- yod ədədi, turşuluq ədədi, yağın və azot ucucu əsaslı maddələrin miqdarı

38 Aşağıdakı hansı sırada temperatur rejimindən asılı olaraq balıqların hislənmə üsulları daha düzgün göstərilmişdir?

- 50 dərəcə C-də soyuq hisləmə, 80 dərəcə C-də natamam isti hisləmə , 60-180 dərəcə C- də isti hisləmə
- 40 dərəcə C-də soyuq hisləmə, 80 dərəcə C-də natamam isti hisləmə , 80-170 dərəcə C- də isti hisləmə
- 50 dərəcə C-də soyuq hisləmə, 90 dərəcə C-də natamam isti hisləmə , 70-180 dərəcə C- də isti hisləmə
- 60 dərəcə C-də soyuq hisləmə, 100 dərəcə C-də natamam isti hisləmə , 90-180 dərəcə C- də isti hisləmə
- 70 dərəcə C-də soyuq hisləmə, 90 dərəcə C-də natamam isti hisləmə , 60-190 dərəcə C- də isti hisləmə

39 Emalına və istehsal texnologiyasına görə balıq konservlərin təsnifatı neçə qrupa bölünür?

- 8.0
- 9.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0

40 Ətin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluğu, kokkların və çöplərin miqdarı
- uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotu
- yağın kütlə payı, turşuluq, ucucu yağ turşularının miqdarı
- ucucu olmayan yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları
- suda həll olan yağ turşularının miqdarı, turşuluğu

41 Quşların heyvanlardan əsas fərqli xüsusiyyətini göstərin?

- dənə qidalanması, tez böyüməsi, məhsuldarlığı, əzələ toxumasının zərifliyi
- tez böyüməsi, məhsuldarlığı, əzələ toxumasının zərifliyi, ətin keyfiyyəti və enerjiliyi
- tez böyüməsi, dənə qidalanması, əzələ toxumasının iriliyi, cəmdəyin hissələrindən
- məhsuldarlığı az su içməsilə, köklük dərəcəsi, ətin yağlılığı
- köklük dərəcəsi, ətin dadlı olması, çox qida yeməsi, ətin az kaloriliyi

42 Quş ətinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluq ədədi, yod ədədi, Nesler reaktivlə ammiak reaksiyası, azotlu maddələrin miqdarı
- turşuluq ədədi, peroksid ədədi, Nesler reaktivlə ammiak reaksiyası və benzidinlə reaksiyası
- yağın kütlə payı, bulyonda mis 2 – sulfat reaksiyası, amin- ammiak azotunun miqdarı
- turşuluq ədədi, yod ədədi, sabunlaşma ədədi, azotlu maddələrin miqdarı
- yod ədədi, sabunlaşma ədədi, turşuluq ədədi, azotlu və peroksidaza fermentlərinin miqdarı

43 Kolbasa məmulatının istehsal texnologiyasının mərhələlərinin sayını göstərin?

- 6.0
- 9.0
- 8.0
- 5.0
- 4.0

44 Xammalından, keyfiyyətindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq kolbasa məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 9.0
- 12.0
- 10.0
- 8.0
- 11.0

45 Aşağıdakı hansı sırada kolbasa məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi daha düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xarici görünüşü, konsistensiyası, en kəsiyinin görünüşü, iyi, piyinin vəziyyəti
- xarici görünüşü, iyi, dadı, en kəsiyinin görünüşü, konsistensiyası və forması
- xarici görünüşü, dadı, iyi, konsistensiyası, rütubətinin miqdarı
- xarici görünüşü, konsistensiyası, iyi, dadı, piyinin vəziyyəti və forması
- konsistensiyası, xarici görünüşü, en kəsiyinin görünüşü, dadı, iyi, xörək duzunun miqdarı

46 Kolbasa məmulatının fiziki –kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rütubətin, nişastanın və çörəyin miqdarı
- nəmliyin, nişastanın və xörək duzunun miqdarı
- uçucu yağ turşuları, turşuluq ədədi, yod ədədi
- rütubətin, nişastanın və yağın miqdarı

- rütubətin, uçucu yağ turşuluğu və xörək duzunun miqdarı

47 Hislənmiş ət məhsullarını göstərin?

- bujanina, koreyka, rulet, kotlet, raqu, bekon
 bujanina, koreyka, rulet, bud əti, çiy hislənmiş kürək, sümüksüz döş əti (bekon)
 pomşteks, bifşteks, koktel, langet, can əti, azu
 langet, can əti, azu, bud əti (okorok)
 bujenino, koreyka, çiy hislənmiş kürək, langet, bekon

48 Aşağıdakı hansı sırada xırda tikə ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- təbii kotlet, langet, raqu, azu, antrekot əti
 azu, qulyaş, kabablıq ət, raqu, beqstraqona
 döş əti, can əti, antrekot əti, bifşteks əti
 qulyaş, azu, kabablıq ət, döş əti, langet
 azu, qulyaş, langet, bifşteks əti, raqu

49 Aşağıdakı hansı sırada iri tikə təbii ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kotlet əti, döş əti, can əti
 can əti, katlet əti, döş əti
 kabablıq ət, qulyaş, azu, can əti
 döş əti, katlet əti, antrekot əti
 döş əti, kotlet əti, kabablıq ət

50 Ət konservlərinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluğun, nəmliyin və ağır metal duzlarının miqdarı
 bankanın germetikliyi, xörək duzu və ağır metal duzların miqdarı
 uçucu yağ turşuları, ağır metallar və nəmliyin miqdarı
 nəmliyin, nişastanın və xörək duzunun miqdarı
 uçucu yağ turşuları, nəmliyin və quru maddələrin miqdarı

51 Mətbəx yağlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, dadı, turşuluğu, yağlılığı, iyi
 rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası, şəffaflığı
 rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, suyun miqdarı
 dadı, iyi, turşuluğu, donma temperaturu
 turşuluğu, rəngi, dadı, iyi, şəffaflığı

52 Mayonez yağın kütlə payına görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 3.0
 5.0
 2.0
 4.0

53 Təyinatına görə mayonez neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 3.0

- 2.0
 4.0
 5.0

54 Sütün tərkibində olan komponentlərin sayını göstərin?

- 90.0
 120.0
 50.0
 70.0
 100.0

55 Texnoloji və istifadə edildiyi xammala görə kəsmik neçə növə bölünür?

- 4.0
 3.0
 5.0
 2.0
 6.0

56 Hazırda ticarət şəbəkəsində ən çox yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

- 8%-li
 10%-li
 15%-li
 40%-li
 20%-li

57 Qaymaq digər süd məhsullarından hansı xüsusiyyətlrinə görə fərqlənir?

- həzm olunmasına, enerji dəyərinə və fosfotidlərlə zənginliyinə görə
 həzm olunmasına, enerji dəyərinə və vitaminlə zənginliyinə görə
 zülallarla, üzvü turşularla, yağlarla və dəmirlə zənginliyinə görə
 karbohidratlarla, amin turşularla və mineral maddələrlə zənginliyinə görə
 zülallarla, piqmentlərlə və yaxşı hzm olunmasına görə

58 Xamanın yağlılığı neçə faizə qədər ola bilər?

- 20 %- dən 40 %- ə qədər
 10 %- dən 40 %- ə qədər
 10 %- dən 35 %- ə qədər
 15 %- dən 40 %- ə qədər
 10 %- dən 45 %- ə qədər

59 Kərə yağının orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri necə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10.0
 100.0
 50.0
 30.0
 25.0

60 Heyvanat yağlarının çeşidini göstərin.

- xam piy, kərə yağı, mal, qoyun yağı

- mal, qoyun, donuz, sümük, yığma yağı
- mal, qoyun, kərə yağı, süd yağı
- mal, qoyun, xam piy, kərə yağı
- qoyun, donuz, quyruq yağı, xam piy

61 Heyvanat yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, sabunlaşma ədədi, şüasındırma əmsalı
- turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, Polensk ədədi, Reyxet- Meyssel ədədi
- peroksid ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, nisbi sıxlığı
- yod ədədi, şüasındırma əmsalı, turşuluq ədədi, Polensk ədədi
- Polensk ədədi, yod ədədi, turşuluq ədədi, nisbi sıxlıq

62 Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- köhnəliyi
- təzəliyi
- yağlılıq
- qələviliyi
- turşuluğu

63 Polensk ədədi heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- qələvidə həll olmayan yağ turşularının miqdarı
- suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı
- suda həll olan karbohidratların miqdarı
- suda həll olan yağların miqdarı
- turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı

64 Mətbəx yağlarının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluğun, yağın, uçucu maddələrin miqdarı, dadı, konsistensiyası
- yağın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu
- turşuluğu, yağın miqdarı, dadı, ərimə və donma temperaturu
- dadı, iyi, turşuluğu, uçucu maddələrin miqdarı, konsistensiyası
- yağın miqdarı, turşuluğu, rəngi, dadı, suyun miqdarı

65 Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 20.0
- 100.0
- 10.0
- 30.0
- 50.0

66 Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

- 15%, 18%, 30- 35%- li
- 8%, 10%, 20 %- li
- 9%, 11%, 15 və 35%- li
- 10%, 18 %, 25 və 40%- li
- 25 %, 20%, 25 və 30%- li

67 Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 2.0
 5.0
 3.0
 4.0
 1.0

68 Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, yağın kütlə payı, konsistensiyası, dadı və iyi
 xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi
 yağın kütlə payı, turşuluğu, quru maddəsi
 turşuluğu, xarici görünüşü, dadı və iyi
 xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, turşuluğu

69 Reyxet- Meyssel ədədlə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- turşuda həll olan yağların miqdarı
 suda həll olan uçucu yağ turşularının miqdarı
 suda həll olan turşularının miqdarı
 yağda həll olan qələvilərin miqdarı
 qələvidə həll olan yağ turşularının miqdarı

70 Mayonezlərin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- suyun, turşuluğu, yağın miqdarı, dadı, iyi
 yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
 rəngi, dadı, yağın, suyun, turşuluğun miqdarı
 suyun, turşuluğun miqdarı, konsistensiyası, rəngi
 emulsiyanın davamlılığı, konsistensiyası, dadı, iyi, turşuluğun miqdarı

71 Marqarinin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlılığı
 yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu
 yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
 suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi
 ərimə temperaturu, turşuluğu, yağlılığı, rəngi, şəffaflığı

72 Marqarinin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin?

- təbi və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi kakos, ole- yağ, yerfındığı, zeytun və qarğıdalı yağından alınan salamos
 təbi və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi kakos, ole- yağ, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salamos
 kərə yağı, heyvanat yağı, qaymaq, xama, kəsmik
 heyvanat yağı, kəsmik, hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kakos
 təbi və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi kakos, ole- yağ, raps, soya və qarğıdalı yağından alınan salamos

73 Aşağıdakı hansı sırada kəndli kəsmiyinin hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

- E) pasterizə edilmiş süddən hazırlanır və tərkibində 8 %- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

- yağsız süddən hazırlanır və tərkibində 5 %- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- yağlı süddən hazırlanır və tərkibində 5 %- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- üzsüz süddən hazırlanır və tərkibində 10 %- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə
- üzlü süddən hazırlanır və tərkibində 3 %- yağ olana qədər qaymaq əlavə etməklə

74 Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılarından istifadə olunur?

- quru qaymaqdan, quru süddən və sterilizə edilmiş süddən
- təzə qaymaqdan, quru qaymaqdan, quru üzlü və üzsüz süddən
- təzə quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən
- təzə quru qaymaqdan, quru süddən və marqarindən
- quru qaymaqdan, üzsüz süd və marqarindən

75 Aşağıdakı hansı sırada qarışıq qıvcırma məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- süd, qırmızı, kefir
- kefir, qırmızı, yoğurt
- qatıq, asidofilli süd, asidofilin
- yoğurt, Mecnikov qatığı, xama
- süd, qırmızı, kefir

76 Aşağıdakı hansı sırada qursağ mayalı bərk pendirlər göstərilmişdir?

- Minsk, Rokfor, Doroqobuj
- Litva, Hollandiya, Çedder
- Step, Uqliç, Çanax
- Litva, Tuş, Kobi
- Altay, Brnza, Kaunas

77 Aşağıdakı hansı sırada qursağ mayalı yumşaq pendirlər göstərilmişdir?

- Kaunas, İsveç, Step, Eston
- Rokfor, Qəlyanaltı, Həvəskar, Rus Kamamber
- İsveç, Rokfor, Step
- Rokfor, Kaunas, Eston, Minsk
- Hollandiya, Çedder, Kaunas, Uqliç

78 Ərgin pendir orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri necə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 20.0
- 30.0
- 50.0
- 100.0
- 25.0

79 Aşağıdakı hansı sırada əsas növ dondurmalar göstərilmişdir?

- plombir, südlü, ballı, sitruslu, qaymaqlı
- südlü, qaymaqlı, plombir, aromatl, meyvə- giləmeyvəli
- südlü, qaymaqlı, ballı, sitruslu, pinqvinli
- aromatl, sitruslu, meyvə- giləmeyvəli, südlü
- qaymaqlı, ballı, südlü, sitruslu, pinqvinli

80 Dondurmanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri necə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 50.0
 100.0
 25.0
 30.0
 20.0

81 Aşağıdakı hansı sırada kərə yağının tərkibi daha dolğun göstərilmişdir?

- karbohidratlar, zülallar, yağlar, mineral maddələr
 süd yağı, zülallar, mineral maddələr, süd şəkəri, vitaminlər
 karbohidratlar, yağlar, mineral maddələr, aldehidlər
 zülallar, yağlar, xolestrin, lesitin, aromatik maddələr
 süd şəkəri, süd yağı, yağlar, laktoza, karbohidratlar

82 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ istehlak etməlidir?

- 50-100
 80-100
 70- 100
 60-80
 100-150

83 Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
 3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
 2- atomlu spirt etlenqlukol karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qliseridlərdir
 2- atomlu spirt etlenqlukolla nitrat turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
 3- atomlu spirt qliserinlə aromatik turşularının birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir

84 Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

- presləmə, hidrotasiya
 presləmə, ekstraksiya
 hidrotasiya, dezodarsiya
 sintetik sterilizasiya
 bioloji, kimyəvi

85 Xammaldan asılı olaraq mətbəx yağları necə qrupa bölünür?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

86 Balıqçılıq mallarının keyfiyyəti hansı sənədlə tənzimlənir?

- Heç bir sənədlə
 Normativ-texniki sənədlə
 Təlimatla
 Metodik göstərişlə
 Texniki vəsiqə ilə

87 Hazırda ticarət şəbəkəsində hansı yağlılığa malik qaymaqlar realizə olunur?

- 15%, 18%, 30- 35%- li
- 8%, 10%, 20 %- li
- 9%, 11%, 15 və 35%- li
- 10%, 18 %, 25 və 40%- li
- 25 %, 20%, 25 və 30%- li

88 Xammalından asılı olaraq xama neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 1.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0

89 Xamanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, yağın kütlə payı, konsistensiyası, dadı və iyi
- xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, dadı və iyi
- yağın kütlə payı, turşuluğu, quru maddəsi
- turşuluğu, xarici görünüşü, dadı və iyi
- xarici görünüşü, rəngi, konsistensiyası, turşuluğu

90 Aşağıdakı hansı sırada adi qatıqın turşuluğu və yağlılığı düzgün göstərilmişdir?

- yağlılığı -6 %;
- yağlılığı -3,2%;
- yağlılığı -3,0%;
- yağlılığı -4,0%;
- yağlılığı -3,5%;

91 Xamanın istehsalı zamanı əsas xammal kimi hansılardan istifadə olunur?

- quru qaymaqdan, quru süddən və sterilizə edilmiş süddən
- təzə qaymaqdan, quru qaymaqdan, quru üz lü və üzsüz süddən
- təzə quru qaymaqdan, quru süddən və kəsmikdən
- təzə quru qaymaqdan, quru süddən və marqarindən
- quru qaymaqdan, üzsüz süd və marqarindən

92 Adi qatıq istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- termofil və bolqar çöplərindən ibarət bakteriyalardan hazırlanmış
- mezofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış
- termofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış
- süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan hazırlanmış
- termofil süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalardan hazırlanmış

93 Aşağıdakı hansı sırada qarışıq qıvcırma məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- süd, qımız, kefir
- kefir, qımız, yoğurt
- qatıq, asidofil sūd, asidofilin
- yoğurt, Mecnikov qatığı, xama
- sūd, qımız, kefir

94 Aşağıdakı hansı sırada əsas növ dondurmalar göstərilmişdir?

- plombir, südlü, ballı, sitruslu, qaymaqlı
- südlü, qaymaqlı, plombir, aromatlı, meyvə- giləmeyvəli
- südlü, qaymaqlı, ballı, sitruslu, pinqvinli
- aromatlı, sitruslu, meyvə- giləmeyvəli, südlü
- qaymaqlı, ballı, südlü, sitruslu, pinqvinli

95 Dondurmanın orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri necə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 50.0
- 100.0
- 25.0
- 30.0
- 20.0

96 Şərabların iyi və dadı necə təyin edilir?

- termiki emaldan keçirməklə
- dequstasiya etməklə
- titrləməklə
- iyələməklə
- quruducu şkafda saxlamaqla

97 İçkilərin tərkibindəki spirtin miqdarı hansı cihazla ölçülür?

- sentrafuqa
- spirtometr
- refraktometr
- polyarometr
- ovoskop

98 Çayın istehsalı prosesi hansı ardıcılıqla aparılır?

- fermentasiya, yığılma, qurudulma
- yığılma, saxlanma, soldurulma, eşilmə, sortlaşdırılma, fermentasiya, qurudulma, qablaşdırılma
- yığılma, eşilmə, soldurulma, daşınma, saxlanma
- qurudulma, sortlaşdırma, qablaşdırma
- qablaşdırma, daşınma, sortlaşdırma

99 Aşağıdakı hansı sırada bitkinin toxumundan alınan ədviyyələr göstərilmişdir?

- darçın, zəncəfil, yarpız
- xardal, muskat cövüzü, xaş-xaş
- mixək, zəfəran, xardal
- zəncəfil, sankök, xaş-xaş
- cəfəri, şüyüd, muskat cövüzü

100 Bitkinin meyvəsindən alınan ədviyyələri göstərin?

- zəncəfil, sankök, istiot, hil, mixək
- hil, cirə, zirə, keşniş, badyan, istiot
- zəfəran, razyana, şüyüd, mixək, zirə
- razyana, xardal, mixək, hil, zirə, cirə
- xardal, mixək, vanil, badyan, istiot, zirə

101 Fizioloji normaya əsasən insan gün ərzində yeməklə birlikdə neçə qram xörək duzu istehlak etməlidir?

- 15-20
- 42278.0
- 20-30
- 25-35
- 44105.0

102 Aşağıdakı hansı sırada qəhvənin qovrulma temperaturu və müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 150-240 dərəcə C və 20-70 dəq
- 160-220 dərəcə C və 14-60 dəq
- 180-200 dərəcə C və 25-30 dəq
- 190-210 dərəcə C və 14-60 dəq
- 170-230 dərəcə C və 15-80 dəq

103 Həll olan qəhvə hansı şəraitdə saxlanmalıdır?

- nisbi rütubəti 70%-dən çox olmayan anbarda təmipnatlı saxlanma müddəti istehsal olunduğu gündən etibarən 6 aydır
- nisbi rütubəti 75%-dən çox olmayan anbarda təminatlı saxlanma müddəti istehsal olduğu gündən etibarən 8 aydır
- nisbi rütubəti 75%-dən çox olmayan anbarda təmipnatlı saxlanma müddəti istehsal olunduğu gündən etibarən 5 aydır
- nisbi rütubəti 80%-dən çox olmayan anbarda təmipnatlı saxlanma müddəti istehsal olunduğu gündən etibarən 5 aydır
- nisbi rütubəti 80%-dən çox olmayan anbarda təmipnatlı saxlanma müddəti istehsal olunduğu gündən etibarən 7 aydır

104 Aşağıda göstərilən hansı mərhələlər tortun istehsalına aiddir?

- xəmirin yoğrulması və yarımfabrikatların bişirilməsi; içliklərin və vafli təbəqələrinin hazırlanması; bişirilmiş yarımfabrikatların bəzək yarımfabrikatları ilə işlənməsi
- xəmirin yoğrulması və yarımfabrikatların bişirilməsi; kremlərin və digər materialların hazırlanması; bişirilmiş yarımfabrikatların bəzək yarımfabrikatları ilə işlənməsi
- xəmirin yoğrulması və yarımfabrikatların bişirilməsi; içliklərin hazırlanması; kremlərin hazırlanması
- xəmirin yoğrulması; içliklərin hazırlanması; bişirilmiş yarımfabrikatların bəzək yarımfabrikatları ilə işlənməsi
- yarımfabrikatların bişirilməsi; kremlərin və digər bəzək materiallarının hazırlanması; bişirilmiş yarımfabrikatların bəzək yarımfabrikatları ilə işlənməsi

105 Pivənin orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 50.0
- 100.0
- 80.0
- 30.0
- 25.0

106 Orqanoleptiki üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- ekstraktlı maddələrin, kofeinin, taninin miqdarı, rəngi
- xarici görünüşü, rəngi, dad və ətri, iyi, dəmləndikdən sonra çay yarpağının rəngi və açılması
- xarici görünüşü, rəngi, dadı, nəmliyi
- xarici görünüşü, taninin miqdarı, dad və ətri
- rəngi, dadı və ətri, kofeinin miqdarı, dəmləndikdən sonra çay yarpağının rəngi və açılması

107 Qəhvənin keyfiyyəti hansı üsullarla qiymətləndirilir?

- histoloji, bakterioloji
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- histoloji
- bakterioloji

108 Bitkinin çiçəyindən alınan ədviyyələri göstərin?

- tərşun, şüyüd, zirə
- mixək, kapers, zəfəran
- şüyüd, nanə, zəfəran
- badyan, zirə, mixək
- cirə, zirə, kapers

109 Ədviyyələrin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluğun və suyun miqdarı
- nəmliyin və efir yağlarının miqdarı
- yağın və suyun miqdarı
- duzun və turşuluğun miqdarı
- yağın və zülalların miqdarı

110 Qəhvənin tərkibində olan hansı maddə orqanizmə təsir göstərir?

- mineral maddələr
- kofein
- monosaxaridlər
- üzvi turşular
- zülali maddələr

111 Aşağıda göstərilən qəhvə içkilərindən hansının tərkibi xalis təbii qəhvədən ibarətdir?

- Neva, Palıd qozası, Qızıl sünbül, payız
- Arktika, Dostluq, Səhər, Bizim marka
- Dostluq, Arpalı, Sağlamlıq, Payız
- Start, Arktika, Arpalı, Səhər
- Start, Arktika, Arpalı, Səhər

112 Aşağıda göstərilənlərdən hansılar halvanın fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləridir?

- kül, nəmlik, xarici görünüş, konsistensiya
- nəmlik, şəkərlər, yağ, kül, azotlu maddələr
- şəkərin miqdarı, azotlu maddələr, nəmlik, xarici görünüş
- azotlu maddələr, yağ, konsistensiya, rəng
- yağ, kül, xarici görünüş, quruluş

113 İçkilər hansı əsas qruplar üzrə təsnifləşdirilir?

- qablaşdırılmış sular, tərəvəz şirələri, kvas, zəif spirtli içkilər
- spirtsiz içkilər, zəif spirtli içkilər, spirtli içkilər
- üzüm şərabları, mineral sular, qazsız spirtsiz içkilər
- mineral sular, şərbətlər, ekstraktlar, spirtli içkilər
- spirtsiz içkilər, ballı içkilər, meyvə şirələri

114 Fiziki-kimyəvi üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- iyi, rəngi, dadı, turşuluğu, efir yağlarının miqdarı
- turşuluğun, ekstraktlı maddələrin miqdarı
- efir yağlarının miqdarı, iyi, rəngi
- turşuluğu, xarici görünüşü, ekstraktlı maddələrin miqdarı

- külün, kənar qatışıqların miqdarı, nəmlik

115 Bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə ədviyyələr necə təsnifləşdirilir?

- kal meyvəsindən, kökündən, zoğundan, yarpağından, çiçəyindən
 bitkinin toxumundan, meyvəsindən, çiçəyindən, yarpağından, kökündən, qabığından
 gövdəsindən, tumurcuqdan, zoğundan, kökündən
 zoğundan, çiçəyindən, meyvəsindən, yarpağından
 qurudulmuş yarpağından, tumurcuğundan, çiçəyindən

116 Bitkinin yarpağından alınan ədviyyələri göstərin?

- razyana, hil, şüyüd, zirə
 nanə, şüyüd, yarpız, cəfəri
 istiot, badyan, mixək, tərşun
 zirə, cirə, keşniş, şüyüd
 zəfəran, darçın, razyana, hil

117 Aşağıdakı hansı sırada duz yataqlarının xarakterindən və duzun alınması texnologiyasından asılı olaraq xörək duzunun növlərinin sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 6.0
 5.0
 3.0
 2.0
 2.0

118 Xörək duzunun fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəriciləri təyin edilir?

- duzun suda həll olması, nəmliyi, iyi
 duzun nəmliyi, duzun reaksiyası, duz dənələrinin iriliyi
 duzun turşuluğu, nəmliyi, qələviliyi, iyi
 duzun nəmliyi, yağlılığı, rəngi
 duz dənələrinin iriliyi, qələviliyi, qablaşdırmanın vəziyyəti

119 Aşağıda göstərilənlərdən hansılar xörək duzunun orqanoleptiki göstəricilərini ifadə edir?

- iyi, turşuluğu, zibilliyi, rəngi
 dadı, zibilliyi, kristalların iriliyi, iyi, rəngi
 dadı, nəmliyi, iyi, zibilliyi, kristalların iriliyi
 nəmliyi, NaCl miqdarı, kristalların iriliyi, rəngi
 NaCl miqdarı, zibilliyi, dadı, iyi

120 Diastaza ədədi nəyi göstərir?

- amin turşularının miqdarını
 fermentlərin miqdarını
 saxarozanın miqdarını
 fruktozanın miqdarını
 zülalların miqdarını

121 Sort malın hansı səviyyəsini göstərir?

- çeşidini

- keyfiyyətini
- qiymətini
- kodunu
- növünü

122 Balın təbiiliyi hansı göstəriciyə görə müəyyən edilir?

- ətirli üzvi birləşmələrin olması
- fermentlərin və çiçək tozunun olması
- vitaminlərin olması
- qlükoza və saxarozanın olması
- amin turşularının olması

123 Fiziki-kimyəvi üsullarla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- nəmlik, rəngi, turşuluğu, külün və saxarozanın miqdarı
- nəmlik, şəkərin miqdarı, xüsusi çəkisi, turşuluq
- saxaroza, qatılıq, külün miqdarı, konsistensiyası
- nəmlik, dad və ətri, turşuluq
- turşuluğu, şəffəflığı, xarici görünüşü

124 Toz-şəkərin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 0.012
- 0.0014
- 0.0011
- 0.001
- 9.0E-4

125 Orqanoleptiki üsulla şəkərin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

- xarici görünüşü, nəmlik
- xarici görünüşü, iyi, dadı, məhlulun təmizliyi
- zərərsizlik göstəriciləri, xarici görünüşü
- reduksiyaedici maddələrin miqdarı, məhlulların təmizliyi
- nəmlik, saxarozanın miqdarı

126 Nişastanın kimyəvi tərkibi hansı maddələrdən ibarətdir?

- mineral, aşı və boya maddələri
- amilopektin, amiloza
- vitaminlər, fermentlər
- su, zülallar
- karbohidratlar, yağlar

127 Hansı nişasta və nişasta məhsullarının əla sortu olmur?

- qlükoza
- kartof
- qarğıdalı
- düyü
- saqo yarması

128 Kakao tozunun nəmliyi necə faizdən çox olmamalıdır?

- 12%-dən
- 6%-dən
- 7%-dən
- 9%-dən
- 8%-dən

129 100 q. Şəkərin enerjivermə qabiliyyətini göstərin?

- 450 kkal və ya 1820 k/coul
- 375 kkal və ya 1567 k/coul
- 250 kkal və ya 1450 k/coul
- 300 kkal və ya 1500 k/coul
- 350 kkal və ya 1775 k/coul

130 Kartof nişastasının ekstra sortunda qaracaların miqdar sayını göstərin?

- 300.0
- 80.0
- 60.0
- 100.0
- 150.0

131 Kartof nişastasının əla sortunda qaracaların miqdar sayını göstərin?

- 500.0
- 280.0
- 700.0
- 600.0
- 300.0

132 Kartof nişastasının 1-ci sortunda qaracaların miqdar sayını göstərin?

- 280.0
- 700.0
- 500.0
- 600.0
- 300.0

133 Ball sistemi ilə ərzaq məhsullarının hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- bioloji
- orqanoleptiki
- fiziki-kimyəvi
- mikrobioloji
- təhlükəsizlik

134 Aşağıda göstərilənlərdən hansı balın yetişmə dərəcəsini göstərir?

- qatılığı
- qatılığı
- rəngi
- ətri
- şəffaflığı

135 Balın şüasındırma əmsalı hansı cihazla təyin edilir?

- sentrafuqa
- refraktometr
- areometr
- laktodensimetr
- purka cihazı

136 Süni balın hazırlanmasında hansı maddələrdən istifadə olunur?

- təbii bal, sellüloza, su
- saxaroza, su, limon duzu və ya süd turşusu
- fruktoza, saxaroza, limon duzu və ya süd turşusu
- qlükoza, fruktoza, saxaroza
- fruktoza, saxaroza, sellüloza

137 Aşağıdakılardan hansı şəkər əvəzediciləridir?

- ksilit, saxarin, rafinad qəndi
- sorbit, ksilit, saxarin
- rafinad qəndi, toz-şəkər, sorbit
- kəllə qənd, rafinad qəndi, ksilit
- sorbit, toz-şəkər, saxarin

138 Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- rəngi, turşuluğu, qablaşdırılması
- nəmliyi, turşuluğu, sulfid anhidridinin, külün miqdarı
- xarici görünüşü, iyi, dadı
- sortu, çeşidi
- qablaşdırılması, markalanması

139 Aşağıdakılardan hansı unlu qənnadı məmulatı deyil?

- rulet
- halva
- tort
- keks
- pryanik

140 Şokolad istehsalında əsas xammal hansıdır?

- kakao tozu, yağ
- kakao paxlası
- kakao yağı, şəkər
- kakao tozu, su, şəkər
- şəkər, su, kakao tozu

141 Qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında qaracaların miqdar sayını göstərin?

- 100 – 180
- 300 - 500
- 400 - 600
- 100 - 200
- 150 - 250

142 Kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq dərəcəsini göstərin?

- 7 - 11 dərəcə
 4 - 6 dərəcə
 6 - 10 dərəcə
 8- 12 dərəcə
 5 -15 dərəcə

143 Amilopektinin molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və neçə qlükoza qalığında ibarətdir?

- budaqlanmış 2500 – 3000
 şaxələnmiş və 2000 – 6000
 simpodial və 1500 – 2000
 monopodial və 1000 – 1500
 xətti və 250 – 1000

144 Çiçək balı neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

145 Emal edilməsi üsuluna görə bal neçə qrupa bölünür?

- 2.0
 6.0
 5.0
 4.0
 3.0

146 Balın tərkibində olan komponentlərin sayını göstərin?

- 250.0
 300.0
 1250.0
 1300.0
 150.0

147 Toz-şəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir?

- diafonoskop və kalorimetr
 kalorimetr və ya ştamper
 saxarometr və refraktometr
 farinatom və ya diafonoskop
 refraktometr və diafonoskop

148 Ərzaq məhsullarının nəmliyi hansı cihazla təyin edilir?

- saxarometr
 quruducu şkaf
 analitik tərəzi
 refraktometr
 piknometr

149 Orqanoleptiki üsulla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- saxarozanın miqdarı, konsistensiyası, iyi
- şəffaflığı, rəngi, qatılığı, xarici görünüşü, dad və ətri
- xarici görünüşü, rəngi, nəmliyi, turşuluğu
- şəffaflığı, qatılığı, külün miqdarı, iyi
- turşuluğu, nəmliyi, dad və ətri

150 Hansı tərkib hissənin çoxluğu balın xarlanmasına səbəb olur?

- fruktozanın
- qlükozanın
- mineral maddələrin və mikroelementlərin
- vitaminlərin və mineral maddələrin
- azotlu maddələrin

151 Nişasta istehsalı üçün əsas xammal hansılardır?

- kal meyvələr, soya, paxla
- kartof, qarğıdalı, düyü
- paxlalı bitkilər, düyü, arpa
- dənli bitkilər, qarabaşaq, lobya
- kal meyvələr, soya, paxla

152 Şokolada acı dadı tərkibindəki hansı maddə verir?

- nişasta
- kofein
- sellüloza
- zülal
- yağ

153 Orqanoleptiki üsulla meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- sulfat turşusunun, şəkərin, quru maddələrin miqdarı, ətri
- forma, xarici görünüş, kəsik yerin görünüşü, rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası
- xarici görünüşü, kəsik yerin görünüşü, turşuluğu, rəngi, dadı, forması, nəmliyi
- rəngi, dadı, forması, nəmliyi, turşuluğu
- quru maddənin, şəkərin, meyvənin miqdarı, forması

154 Bunlardan hansılar meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatıdır?

- povidlo, jele, şokolad, mürəbbə, pastila
- marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, csem, sukat, jele
- marmelad, povidlo, mürəbbə, karamel, csem
- cem, sukat, jele, pastila, şokolad, konfet
- konfet, şokolad, kakao tozu, sukat, jele

155 Şirə balı mənşə etibarilə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

156 Kartofdan neçə cür yemək hazırlanır ?

- 115.0
- 100.0
- 120.0
- 90.0
- 110.0

157 Gavalının Vengerki sortu 0 -1 dərəcə C temperaturda neçə ay saxlanıla bilər?

- 4 aya qədər
- 3 aya qədər
- 5 aya qədər
- 6 aya qədər
- 2 aya qədər

158 Meyvə- tərəvəzlərin soyudulması harada və necə məqsədə uyğundur?

- alınandan sonra məişət soyuducusunda
- meyvə- tərəvəzin yığım yerində
- yığıldandan 3 gün sonra soyuducu kamerada
- ticarət şəbəkəsinə qəbul ediləndən sonra
- nəqliyyat anbarına yığıldandan sonra daşımaq üçün

159 Meyvə tərəvəzlər hansı üsullarla dondurulmur?

- soyudulmuş hava ilə borucoyudan maşınlarda
- soyuq suda
- aşağı mənfi hava şəraitində
- tez dondurucu cihazlarda
- flyudizasiya üsulu ilə qaynadılmış laylarda

160 Tərkibində çox su olan meyvə- tərəvəzləri hansı rütubətdə saxlayırlar?

- 77-80%
- 85-95%
- 45-55%
- 56-66 %
- 66-75%

161 Aşağıda göstərilən meyvə- tərəvəzlərin keyfiyyət göstəricilərindən hansılar əsas keyfiyyət göstəricilərinə aiddir?

- xarici görünüşü, iriliyi, şəkərliliyi, rəngi
- xarici görünüşü, iriliyi, xəstəliyi, emal xüsusiyyəti
- iy, dad, turşuluq, xarici görünüş və rəng
- iriliyi, dad, turşuluq, xarici görünüş
- turşuluq, şəkərlilik, dad və iy

162 Təzə tərəvəzlərin tərkibində neçə faiz su vardır?

- 59-60
- 70-95
- 40-65
- 55-58
- 45-49

163 Təzə meyvələrin tərkibində neçə faiz su vardır?

- 40-50
- 72-90
- 60-70
- 65-69
- 55-57

164 Yetişmə dərəcəsinə görə almalar hansı sortlara bölünür?

- yay, əla, qış
- yay, payız, qış
- tez yetişən, ortay yetişən, gec yetişən
- əla, 1-ci, 2-ci
- homoloji, amplitoqrafik, yabanı

165 Saxlanma zamanı meyvə- tərəvəz konservlərində baş verən bombaj neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

166 Dondurulmuş meyvə- tərəvəzlər və onların qarışığı hansı temperatur və nisbi rütubətdə saxlanılır?

- 14 dərəcə C və 68- 72 %
- 18 dərəcə C və 90-95 %
- 13 dərəcə C və 70-75 %
- 15 dərəcə C və 60-65%
- 16 dərəcə C və 80- 85 %

167 Göstərilənlərdən hansı şüşə qabların çeşidinə aiddir?

- lampa məmulatı
- fujer
- kastrul
- kvars üçün butulka
- şoraba vankası

168 Məişət keramika malları hansı mal qrupuna aiddir?

- metal qablar
- təsərrüfat-məişət təyinatlı mallar
- məişət malları
- mədəni mallar
- bostan bitkiləri

169 Çini hansı rəng çalarına malikdir?

- çəhrayı
- mavi
- sarı
- boz
- heç bir çalar

170 Kaşı hansı rəng çalarına malikdir?

- boz
- sarı
- mavi
- heç bir çalar
- çəhrayı

171 Göstərilənlərdən hansı naxışlı keramikaya aiddir?

- qurutma
- bığcıq, haşiyə, lenta
- bişmə
- fermalama
- gil

172 Məişət keramika mallarının keyfiyyəti hansı mərhələdə formalaşır?

- istehsalın başa çatması
- bişmə
- naxışlama
- markalanma
- qablaşdırma

173 Keramika məmulatlarının keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir?

- heç biri
- xammalı, emalı, yandırılması, naxışlanması, damğalanması
- xammalı, emal
- xammalı, yandırılması, naxışlanması
- emalı, damğalanması

174 Keramika quruluşuna görə neçə və hansı siniflərə ayrılır?

- 2; zərif və ya oım qaba
- 2; qaba və zərif
- 1; qaba
- 1; zərif
- 3; qaba, yumşaq, yarım zərif

175 Çini məmulatları təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0
- 6.0

176 Şüşə məmulatlarının istehsalı üçün başlıca xammal nə hesab olunur?

- gil
- kvars qumu
- soda
- potaş
- sulfat

177 Dəmir-oksidi (FeO) şüşəni hansı rəngə boyayır?

- sarı
- göy-yaşıl
- ağ
- qırmızı
- qara

178 Borsilikat şüşələri hansı üstün xassəyə malikdirlər?

- suya davamlıdırlar
- yüksək kimyəvi və termiki davamlıdırlar
- qələviyə davamlıdır
- turşuya davamlıdır
- temperatura davamlıdır

179 Metalların bərkliyi əsasən hansı metodla təyin olunur?

- heç biri
- poldi, brinnel, rokvell
- Rokvelli, VNİJ
- VNİJ, brinnel, poldi
- rokvell və poldi

180 Tərkibində 2%-dən artıq karbon olan dəmir-karbon ərintisi necə adlanır?

- tunc
- çuqun
- polad
- melxior
- neyzilber

181 Tərkibində 2%-dən az karbon olan dəmir – karbon ərintisi necə adlanır?

- gümüş
- polad
- çuqun
- latun
- bürünc

182 Metaldan olan kənd təsərrüfatı alətlərinin keyfiyyətinə verilən əsas tələblər hansılardır?

- təhlükəsizlik, estetiklik və uzunömürlülük
- funksionallıq, ergonomiklik və xidmət müddəti
- estetiklik, xidmət müddəti
- gigiyeniklik, xidmət müddəti və estetiklik
- antropometrik, təhlükəsizlik

183 Metal mallarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi üçün hansı metodlardan istifadə olunur?

- alət və ekspert metodu
- orqonoleptik və laboratoriya metodu
- ekspert metodu
- qeydetmə və sosioloji metodu
- diferensial və kompleks metodu

184 Meyvə - tərəvəzlərin tərkibində neçə faiz mineral maddələr var?

- 0.1-0.8
 0.2-2
 0.1-0.5
 0.1-0.7
 0.1-0.6

185 Meyvə- tərəvəzlərdə üzvü turşular neçə faiz təşkil edir?

- 0.1-3
 0.2-7
 0.1-6
 0.1-0.9
 0.1-4

186 Qoz ləpəsində yağın faizlə miqdarını göstərin?

- 55 %-ə qədər
 65 %-ə qədər
 45 %-ə qədər
 50 %-ə qədər
 48 %-ə qədər

187 Zeytun lətində yağının faizlə miqdarını göstərin?

- 45.0
 55.0
 65.0
 60.0
 70.0

188 Emala neçə meyvə- tərəvəz daxil olur?

- 50 və 16
 60 və 20
 30 və 10
 40 və 12
 45 və 15

189 Balanslaşmış qidalanmaya əsasən insan gün ərzində neçə müxtəlif meyvə-tərəvəzlərlə qidalanmalıdır?

- 6.0
 7.0
 10.0
 8.0
 9.0

190 Aşağıdakı hansı sırada kökümeyvəliyə düzgün göstərilmişdir?

- kartof, batat, kələm
 yerkökü, çuğundur, şalğam, turp
 kartof, yerkökü, batat, turşəhg
 şüyüd, çuğundur, batat, kartof
 turp, şalğam, kişniş, yerkökü

191 Üzümündə neçə faizə qədər şəkər vardır?

- 25%- ə qədər
- 28%- ə qədər
- 20%- ə qədər
- 18%- ə qədər
- 24%- ə qədər

192 Meyvə - tərəvəzləri Nizamlanan Qaz Mühitində saxlamaq üçün nə edirlər?

- meyvə- tərəvəzlər xüsusi materiallarla örtülür
- saxlanma kamerasında havanın qaz tərkibi dəyişdirilir
- meyvə- tərəvəzi ağzı möhkəm bağlı tarada saxlayırlar
- meyvə- tərəvəz tarası altına mal altlığı qoyurlar
- saxlama kamerasında hava tez - tez dəyişdirilir

193 Qüvvədə olan standartda əsasən tərəvəz konservlərin tərkibində olan duru hissə neçə faiz olmamalıdır?

- 60-65%
- 45-50%
- 30-35%
- 40-45%
- 55-60%

194 Billur şüşə hansı üsulla naxışlanır?

- cilalanma
- almaz naxışı
- qumla emal
- şayba naxışı
- ultrasəsle emal

195 Şüşə kütləsinin nöqsanlarına hansılar aiddir?

- qırıqlar
- hava və qaz gəbarcılığı
- qabarıq
- haşiyə
- səthin kələ-kötürlüüyü

196 Şüşə məmulatlarında hansı nöqsanlara yol verilmir?

- axma
- çat
- çalar
- aşağı termiki davamlılıq
- ayaqda tikişlər

197 Göstərilənlərdən hansı keramikanın əsas xammalı sayılır?

- qurğuşun oksidi
- kaolin gili
- şüşə kütləsi
- şüşə sap
- peqmatit

198 Ən məsaməli keramika hansıdır?

- heç biri
- saxsı
- çini
- kaşı
- mayolika

199 Naxışın qrupu artdıqca keramikanın hansı göstəricisi artır?

- möhkəmliyi
- qiyməti
- parlaqlığı
- məsaməliliyi
- haşiyəsi

200 Göstərilənlərdən hansı məişət keramika məmulatıdır?

- konteyner
- pialə
- sancaq
- bel
- vanna

201 Kaolinit gilini hansı xassəsini artırır?

- rütubətə davamlığını
- oda davamlığını
- turşuya davamlığını
- qələviyə davamlığını
- suya davamlığını

202 Bərk çininin tərkibi hansı xammaldan ibarətdir?

- 45% gil, 25% kvars, 30% çol şpatı
- 50% gil və kaolin, 25% kvars, 25% çol şpatı
- 30% kaolin, 50% kvars, 20% çol şpatı
- 25% gil, 30% çol şpatı, 45% kvars
- 35% kaolin, 35% kvars, 30% çol şpatı

203 Çini-kaşı məmulatlarının 2-ci yandırma prosesi hansı temperaturda aparılır?

- 1500-2000° C
- 1350-1400° C
- 1200-1300° C
- 1000-1500° C
- 1100-1500° C

204 Yumşaq çinin tərkibində neçə% kaolin vardır?

- 40 – 50%
- 25 – 40%
- 15 – 40%
- 30 – 40%
- 50 – 60%

205 Şıxtada kvars qumunun miqdarı neçə % təşkil edir?

- 30 – 40%
- 60 – 70%
- 20 – 30%
- 70 – 80%
- 50 – 60%

206 Mayolika qabları neçə sortda buraxılır?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

207 (MnO₂) – manqan oksidi şüşəni hansı rəngə boyayır?

- ağ
- bənövşəyi
- qara
- yaşıl
- qırmızı

208 Şüşənin bişirilmə temperaturu neçə dərəcədir?

- 1500-1615 ° C
- 1420-1500 ° C
- 1200-1300 ° C
- 1400-1450 ° C
- 1480-1500 ° C

209 Şüşənin zərbəyə qarşı davamlılığını aşağıda verilənlərdən hansılar artırır?

- soda
- bor anhidridi, maqnezium oksidi (MqO) və silisium oksidi (SiO)
- kalsium oksidi (SaO) və sulfat turşusu (H₂SO₄)
- maqnezium oksidi (MqO)
- dəmir oksidi (FeO)

210 Alət metal malları neçə qrupa bölünür?

- 10.0
- 7.0
- 5.0
- 6.0
- 8.0

211 Kristallik cismin bir modifikasiyadan digərinə keçməsi necə adlanır?

- buxlaşma
- allotropik çevrilmə
- buxarlanma
- hidroliz
- kristallaşma

212 B r nc hansı metalın xalit sidir?

- mis və alüminiumun
- mis və sinkin
- dəmir və karbonun
- karbon v  misin
- sink v  qızılın

213 Mis, sink v  nikeld n ibarət olan ərinti necə adlanır?

- polad
- melxior
- latun
- tunc
- bürünc

214 Kimyevi tərkibinə görə taxıl bitkiləri ne  qrupa bölünür?

- 8.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

215 Vələmir d ni keyfiyyatın  görə ne  sinfə bölünür?

- 12.0
- 4.0
- 5.0
- 10.0
- 7.0

216 Paxlalılar sinfinə hansı bitki aiddir?

- soya, buka, qarğıdalı
- noxud,lobya,  ina, m rci, soya, nut, paxla, buka, lyupin
- noxud,  ina, buğda
- loby, m rci, qarabaşaq
- nut, paxla, vələmir

217 Soyanın tərkibində olan zülal və yağ ne  faiz təşkil edir?

- 55 %;45%
- 50 %;25%
- 30 %;20%
- 35 %;15%
- 40 %;18%

218 Dənin hansı anatomik hissəsində zülal daha çox toplanılır?

- nüvədə
- r şeymd 
- meyvə təbəqəsində
- toxum təbəqəsində
- endosperm 

219 Hansı sənaye sahəsində un daha çox tətbiq edilir?

- şimiyyat istehsalında
- çörək bişirmədə
- kulinariya
- qənnadı sənayesi
- makaron istehsalında

220 Makaron ununu hansı buğdadan alırlar?

- qarışıq
- bərk
- qüvvətli
- yumşaq
- zəif

221 Makron məmulatı hansı nisbətdə saxlanılır?

- 0.8
- 0.7
- 0.65
- 0.8
- 0.85

222 Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?

- qliadin və miozin
- qlütelin və qliadin
- kazein və kollagen
- mioqləbik və aktik
- miozin və aktik

223 Aşağıdakı hansı sırada unun sort və növlərindən aslı olaraq tərkibində zülalın miqdrı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 10 - 15 %
- 9 – 16 %
- 13 – 17 %
- 15 – 20 %
- 9 – 21 %

224 Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır?

- saxorozanın
- nişastanın
- qlükogenin
- sellülozanın
- qlükozanın

225 Undan ən çox hans sənaye sahəsində istifadə olunur?

- şimiyyat istehsalında
- çörəkbişirmə
- aşıpazlıqda
- kulinariyada

makaron istehsalında

226 Unun keyfiyyətinin qorunub saxlanmasına hansı amillər təsir etmir?

- saxlanma müddəti
 markalanma qaydası
 qatlaşdırma
 saxlanma şəraiti
 daşınma

227 Unun iriliyini təyin edən cihazı göstərin?

- purka
 Yuravljov ələyi
 mikroskop
 kalorimetr
 İvanov ələyi

228 Standarta əsasən unun nəmliyini göstərin?

- 15-17%
 13 – 15%
 10-15%
 12 – 18%
 11 – 14%

229 Çörək-bulka məmulatı sortlarına görə neçə sortda istehsal edilir?

- 2.0
 3.0
 6.0
 5.0
 4.0

230 Adlarına görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 2.0
 3.0
 6.0
 5.0
 4.0

231 Alıcıya satılma üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 7.0
 2.0
 4.0
 5.0
 6.0

232 Standartlara əsasən əlavə I sort buğda unundan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 6 dərəcə
 3 dərəcə
 5 dərəcə

- 2 dərəcə
 4 dərəcə

233 Kəpəkli undan hazırlanmış çörəkdə turşuluq dərəcəsini göstərin?

- 4 dərəcə
 7 dərəcə
 2 dərəcə
 3 dərəcə
 5 dərəcə

234 Əla saort buğda ununda hazırlanmış formalı və formasız çörəklərdə məsaməlik neçə faiz olmalıdır?

- 75 – 80%
 70 – 72 %
 63 – 65%
 65 – 68%
 70 – 75%

235 Baranki məmulatı çörək məmulatından fərqli xüsusiyyətini göstərin?

- yaxşı bişməsinə görə
 həcmnin kiçik olmasına görə
 həcmnin böyüklüyünə görə
 məsaməli olmasına görə
 üzərinin pərləli olmasına görə

236 Baranki məmulatı çörək istehsalının neçə faizini təşkil edir?

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

237 Baranki məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 2.0
 3.0
 6.0
 5.0
 4.0

238 Şuşkilərin hazırlanmasında əsasən hansı sort undan istifadə olunur?

- kəpəksiz və əla sort
 Əla və 1-ci sort
 1-ci və 3-cü sort
 dənəvər və əlavə sort
 kəpəkli və kəpəksiz

239 Baranki məmulatının hazırlanmasında hansı sort unlardan istifadə olunur?

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

- əla, kəpəkli və kəpəksiz
- əla, kəpəksiz və 3-cü sort
- 1-ci, kəpəksiz və i dənəvər

240 Bublikin hazırlanmasında hansı sort undan hazırlanır?

- əla sort
- 1-ci sort
- kəpəksiz
- 2-ci sort
- kəpəksiz

241 Suxarı məmulatı hansı xüsusiyyətinə görə digər çörək növlərindən fərqlənir?

- karbohidratların çox olmasına
- nəmliyin az olmasına
- turşuluğun az olmasına
- turşuluğun çox olmasına
- nəsliyin çox olmasına

242 Peseptindən və təyinatından asılı olaraq suxarı məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

243 Adi suxarı məmulatı hansı növ unlardan hazırlanır?

- dənələr və 2-ci sort
- üzlük çovdar və buğda
- arpa və kəpəksiz
- kəpəkli və kəpəksiz
- 1-ci və 2-ci sort

244 Yağlı, şəkərli suxarılardan çeşidlərini göstərin?

- desert, vafli, meyvəli, kərəli və vanili
- kərəli, vanili, həvəskar, uşaq və səhər
- meyvəli, limonlu, qozlu, şokaladlı və südlü
- zülallı, yağlı, qəhvəli, südlü və desert
- əlavəli, desert, limonlu, südlü və şokaladlı

245 Taxıl bitkiləri botaniki əlamətlərinə görə neçə fəsiləyə bölünür?

- 9.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 7.0

246 Botaniki əlamətlərinə və bitkinin xarakterinə görə buğda neçə tipə bölünür?

- 10.0

- 6.0
 7.0
 9.0
 8.0

247 Standarta əsasən bərk buğda neçə sinfə bölünür?

- 8.0
 5.0
 9.0
 11.0
 7.0

248 Cilalanmış buğda keyfiyyətinə görə neçə sorta bölünür?

- 7.0
 4.0
 5.0
 3.0
 6.0

249 Çörəyi istehlak xassələri hansı temperatur və nisbi rütubətdə yaxşı saxlanılır?

- 14- 15 dərəcə C və 55%
 20- 25 dərəcə C və 75%
 15- 16 dərəcə C və 60%
 14- 17 dərəcə C və 50%
 18- 19 dərəcə C və 65%

250 Çörək bulka məmulatlarının çeşidində neçə sort və növmüxtəlifliyi vardır?

- 900.0
 1000.0
 800.0
 600.0
 700.0

251 Unun tərkibində olan fermentlərin rolu nədən ibarətdir?

- xəttin oksidləşməsində və kündəlməsində
 xəttin yoğrulmasında və qıçqırmasında
 xəttin yetişməsində və qaz əmələgətirməsində
 xəttin qıçqırmasında və yetişməsində
 xəttin bişməsində və yoğrulmasında

252 Ərzaq məhsulları ilə təmasda olmayan plastik kütlələr necə adlanır?

- sous qabları
 sair təsərrüfat qabları
 sifonlar
 şlanqlar
 fırçalar

253 Plastik kütlədən olan məmulatların forması necə təyin edilir?

- qravirovkasına görə
- məmulatın gövdəsinin forması ilə
- ölçüsünə görə
- quraşdırılması ilə
- arayışlama xarakteri ilə

254 Aşağıdakılardan hansılar ən mühüm yuyucu vasitələrə daxildir?

- ləkə aparan maddələr
- təbii sabun, sintetik yuyucu vasitələr
- qətran, sabun
- sintetik yuyucu vasitələr, qətran
- sintetik yuyucu vasitələr, nişasta

255 Sabun istehsalında istifadə edilən üzvi xammallar hansılardır?

- naften turşuları, süni yağlar
- təbii bərk yağlar, duru bitki və balıq yağları, kanifol
- bərk yağlar
- süni yağlar, hidrogenləşmiş yağlar
- Piy, hidrogenləşmiş yağlar

256 Sabunun tərkibi hansı turşulardan ibarətdir?

- Qliserin, olein
- polimitin, steorin, olein
- sulfat, nitrat
- xlorid, yodid
- naften, olein

257 Polikondensasiya üsulu ilə alınan sintetik qətran hansıdır?

- poliakril
- poliuretan
- polietilen
- polietiral
- polipropilen

258 Neftin tərkibinin əsasını hansı maddələr təşkil edir?

- naftenli karbohidrogenlər
- parafinli, naftenli və aromatik karbohidrogenlər
- yağlı, qələvili və turşulu maddələr
- yağlar, qəğranlar, mazut, qələvi
- parafinli karbohidrogenlər, yağlar, turşular

259 Neft hansı üsullarla emal edilir?

- termiki və mexaniki emaldan keçirmə
- birbaşa qovma və krekinq üsulu
- fraksiya ilə ayırma
- destillə etmə
- termiki destruksiya üsulu

260 Heyvanat mənşəli əsas yapışqanlar hansılardır?

- albumin, sellüloza
- mezdra, nişasta
- mezdra, sümük və kozein
- kozein, dekstrin
- keratin, nişasta

261 Bitki mənşəli yapışqanlar hansılardır?

- albumin
- nişasta, dekstrin
- mezdra, kozein
- asfalt – bütün əsaslı yapışqanlar
- keratin

262 Pərdə əmələgətirici materialın növündənt asılı olaraq əliflər hansı qruplara bölünür?

- kimyəvi
- təbii, kimyəvi, yarımtəbii və süni
- təbii, süni
- yarımtəbii, sintetik
- sıxlaşdırılmış, süni, yarımtəbii

263 Politilen yandırılarkən nə iyi verir?

- sirkə turşusu
- yanmış parafin
- ətirşah
- turşu
- qələvi

264 Təbii yapışqanlar yapışdırma xarakterinə görə neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 7.0
- 3.0

265 Təbii yapışqanlara mənşəyinə görə hansılar aiddir?

- bitki, silikat, poliefir
- heyvanat, bitki və mineral
- mezdra, sümük, epoksid
- nişasta, kozein, polifir
- epoksid, silikat, dekstrin

266 Neylon lifləri hansı qətranlardan alınır?

- epoksid
- poliamid
- fenolformaldehid
- poliakril
- polistirol

267 Lavsan lifləri hansı qətranlardan alınır?

- polivinilasetat
- polietilentereftalat
- polimetilmetakrilad
- polistirol
- polivinildenzlorid

268 Təbii əliflər nədən alınır?

- sintetik yağlı turşulardan
- kətan, günəbaxan yağından
- heyvanat yağlarından
- balıq yağından
- pambıq yağından

269 Yarımtəbii əliflərə hansılar daxildir?

- qliftal və pentaftal əliflər
- sıxlaşdırılmış pereterifikasiya edilmiş, kombinləşdirilmiş
- alkid əliflər
- oksidləşdirilmiş əliflər
- polimepləşdirilmiş və oksal əliflər

270 Təsərrüfat sabunlarının markasındakı rəqəmlər (60, 70,72%) nəyi göstərir"?

- tərkibində olan qələvi və duzların miqdarını
- tərkibində olan yağ turşularının miqdarını
- tərkibində olan qələvinin miqdarını
- tərkibində olan qələvi və turşularına miqdarını
- tərkibində olan üzvi qarışıqların miqdarını

271 Sintetik yapışqanlar yapışqanlı əsasa görə neçə qrupa ayrılır?

- 9.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0
- 7.0

272 Yarımtəbii əliflərin hansı növləri var?

- sıxlaşdırılmış və alkid
- sıxlaşdırılmış, alkid və kombinləşdirilmiş
- kombinləşdirilmiş, sıxlaşdırılmış və oksil
- oksil, alkid
- kombinləşdirilmiş aksil

273 Plastik kütlə məmulatlarının keyfiyyətinə verilən tələblər hansılardır?

- qiyyəniyyət ümumi
- ümumi, spesifik
- funksional, spesifik
- ümumi uzunömürlülük
- etibarlılıq

274 Yapışqanın əsas tərkib hissəsi nədir?

- antiseptiklər
- yüksək molekulu maddələr
- doldurucular
- bərkidicilər
- plastikatorlar

275 Yapışqanlar təbiətinə görə hansı növlərə bölünür?

- kimyavi, süni
- təbii sintetik
- təbii kimyəvi
- süni, sintetik
- təbii, süni

276 Aşağıdakılardan hansı polimerləşmə reaksiyası nəticəsində alınan polimerlərdir?

- polietalen, polistirol, poliuretan
- polietilen, polipropilen, polivinilxlorid
- polietilen, polipropilen, poliamid
- polietilen, polivinilxlorid lavsan
- poliamid, poliformaldehid

277 Termoplastik qətranlar qızdırıldıqda özünü necə aparır?

- dağılır
- qızdırıldıqda, yumşalan, soyuduqda imsə bərkiyəndir
- qızdırıldıqda ərimir
- qızdırıldıqda dərhal maye halına keçir
- parçalanır

278 Sintetik yapışqanlar aşağıdakılardan hansıdır?

- kollogen, keratin
- bunlardan heç biri
- termoplastik qətranlar əsasında alınan, mezdra
- termoraktiv qətranlar əsaslı kazein
- sintetik kauçuk, karetin

279 Termiki xassələrinə görə plastik kütlələr necə bölünür?

- fenol
- termoplastik və termoreaktiv
- sintetik qətranlar
- təbii polimerlər
- benzol törəmələri

280 Polimerləşmə üsulu ilə alınana sintetik qatran hansıdır?

- poliefir
- polivinilxlorid
- aminoformaldehid
- fenolformaldehid
- poliamid

281 Hər hansı taxıl bitkisinin dənisi neçə hissədən ibarətdir?

- 7.0
 3.0
 5.0
 6.0
 8.0

282 Dənin natura kütləsi nədir və onu hansı cihazla təyin eirlər ?

- dənin həcmi 15 l /qramla və aerometrle
 dənin həcmi 1 l /qramla və purka ilə
 dənin həcmi 2 l /qramla və fərinatomla
 dənin həcmi 5 l /qramla və diafonoskopla
 dənin həcmi 10 l /qramla və purka ilə

283 Buğda beynəlxalq təsnifata əsasən neçə növə bölünür?

- 26.0
 22.0
 15.0
 18.0
 25.0

284 Yarmanın tərkibində hansı maddə daha çoxdur?

- vitaminlər
 karbohidratlar
 zülallar
 yağlar
 su

285 Çörək bulka məmulatının çeşidində neçə nvmüxtəlifliyi vardır?

- 900.0
 1000.0
 800.0
 600.0
 700.0

286 Unun xam yapışqanlığı hansı cihazla təyin edilir?

- Saxorometr
 İDK – 1
 İDK – 3
 Purka
 Kalorimetr

287 Hazırda respublikamızın çörək bişirmə sənayesində neçə adda çörək-bulka məmulatı istehsaal edilir?

- 118.0
 138.0
 128.0
 148.0
 158.0

288 Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növ formada bişirilir?

- 1.0
 2.0
 4.0
 3.0
 5.0

289 Göstərilənlərdən hansı ərzaqla təmasda olan prastik kütlə məmulatıdır?

- borular
 çörək qabları
 qubkalar
 vannalar
 kağız tutanlar

290 Lakların tərkib materialları hansıdır?

- üzvi və qeyri-üzvi birləşmələr
 yağlar qatranlar və həlledicilər
 turşular, duzlar, həlledicilər
 təbii və sintetik qatranlar, piqmentlər
 efir sellüloza qatranları, yağlar

291 Plastik kütlələrin istiyə davamlılığını artıran mineral doldurucular hansılardır?

- parafin, kvars
 slyunda, kvars, asbest
 kvars, şellak
 slunda, uzotropin
 asbest, slunda, şellak

292 Plastik kütlənin tərkibinə qatılan bərkidicilər hansılardır?

- urotopin, slyada
 urotropin, paraform
 slyuda, paraform
 kvars, urotopin
 paraform, asbest

293 Poliamidin növlərinə hansı plastiklər aiddir?

- anid, viskoz, neylon
 kapron, anid
 kapron, viskoz, lavsan
 anid, lavsan, neylon
 evant, kapron, lavsan

294 Təsərrüfat təyinatlı məmulatların hazırlanmasında istifadə olunan polimerlər hansılardır?

- polivinilxlorid, polietilen, fenolformaldehid
 aminoplast, polistirol, üzvi şüşə, politilen
 aminoplast, fenoplast, polivinilxlorid
 aminoplast, poliefir
 fenol, polipropilen, üzvi şüşə

295 Tədris təsnifatına əsasən ərzaq məhsulları hansı qruplara bölünür?

- ət, balıq, süd məhsulları
- taxıl –un, meyvə tərəvəz, şəkər, nişasta, bal və qənnadı, tamlı mallar yeyinti yağları, yumurta, süd, ət, balıq məhsulları
- taxıl –un, meyvə tərəvəz
- şəkər, nişasta, bal və qənnadı
- tamlı mallar yeyinti yağları, yumurta məhsulları

296 Hansı ərzaq məhsulları qastranom məhsullarına daxildir?

- Balıq məmulatı, süd məhsulları
- pendir, kolbasa, ət, hissə verilmiş ət məhsulları, konservlər, alkoqollu içkilər, balıq məmulatı, süd məhsulları, yağ, qaymaq
- pendir, kolbasa
- un, nişasta, ət
- konservlər , alkoqollu içkilər

297 Taxıl və onunun tərkibində su neçə faiz təşkil edir?

- 20-22
- 13.0
- 42684.0
- 42589.0
- 17-18

298 Hansı taxıl bitkilərinin dənində (100 qram məhsulda) nişasta çoxdur?

- noxud- 44
- Qarğıdalı-59.8
- buğda-54
- Vələmir-54
- Arpa- 48.1

299 Texnoloji mahiyyətindən asili olaraq konservləşdirmə neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 8.0
- 9.0

300 Ərzaq mallarının konservləşdirilməsi pasterizasiya üsulu hansı temperaturda aparılır?

- 106-125 dərəcə C
- 63-98 dərəcə C
- 45-50 dərəcə C
- 55-57 dərəcə C
- 101-105 dərəcə C

301 Gön ayaqqabıların istehsalı üçün hansı materialdan istifadə olunur?

- rezin
- təbii, süni və sintetik
- sintetik
- süni
- keçə

302 Təbii gönlər nədən hazırlanır?

- keçədən
- gön xammalından
- polimerdən
- toxuculuq materialından
- rezindən

303 Təbii gönlər təyinatından asılı olaraq necə bölünür?

- içlik üçün
- ayaqqabının üzü və altı üçün
- ayaqqabı guncu üçün
- daban üçün
- rant üçün

304 Ayaqqabı istehsalının ilkin mərhələləri hansıdır?

- avadanlıqdan
- modelləşmə və quraşdırmadan
- avtomatlaşmadan
- qəlibləmədən
- arayışlamadan

305 Yarmann tərkibində hansı kimyəvi maddə çoxluq təşkil edir?

- vitaminlər
- karbohidrat
- yağ
- zülal
- su

306 Ayaqqabının altı üçün aralıq detallara hansılar aiddir?

- vint
- qoyma rant
- içlik aralığı
- altlıq
- yalançı rant

307 Ayaqqabının altının üzünə bərkidilməsi metodu neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0

308 Hansı ayaqqabılar modanın yüksək müasir tələblərinə uyğun olur?

- ev ayaqqabıları
- model ayaqqabılar
- kirza ayaqqabıları
- müasir ayaqqabılar
- gündəlik ayaqqabılar

309 Eyni ölçülü ayaqqabılar bir-birindən necə fərqlənir?

- bərkidilməsinə görə
- doluluğuna görə
- ölçüsünə görə
- içliyinə görə
- padoşuna görə

310 Tolokno nədir?

- zülallaşdırılmış yarma unudur
- fermentləşdirilmiş vələmir unudur
- vitaminləşmiş buğda unudur
- zülallaşdırılmış düyü unudur
- karbohidratlaşdırılmış arpa unudur

311 Standart üzrə bərk xassəli gön yarımfabrikatların tərkibində neçə % rütubət olmalıdır?

- 20 – 22%
- 12 – 15%
- 7 – 8%
- 5 – 70%
- 10 – 16%

312 Verilənlərdən hansı heyvanın sağlığında nöqsanlardır?

- rəngin itirilməsi
- çöpurluq
- qızartı
- iki tərəfli kəsik
- yanıq izləri

313 Gön ayaqqabıların ekspertizasının neçə növü var?

- 3.0
- 6.0
- 7.0
- 5.0
- 4.0

314 Tük gövdəsi neçə qatdan ibarətdir?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- yalnız 1

315 Xəz mallarının ən qiymətli istehlak xassələri

- parlaqlığı
- istilik saxlama və estetikliyi
- malın kütləsi
- yumşaqlığı
- forma saxlaması

316 Verilənlərdən hansı qadın xəz geyimlərinin çeşidinə aid edilmir?

- manto
- yubka
- palto
- yarım palto
- jaket

317 Bu ölçülərdən hansılar kişi baş geyimlərinin ölçülərini göstərir?

- heç biri
- 54 – 64
- 54 – 62
- 54 – 58
- 49 – 55

318 Tükün ən nazik qatı hansıdır?

- kollagen
- kutikul
- özək
- qazmaq
- keratin

319 Xəz istehsalında əməliyyatlar neçə yerə ayrılır?

- 7.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0

320 Xəzin istilik saxlama qabiliyyəti nədən asılıdır?

- dəri altı hüceyrədən
- tük təbəqəsinin toplusundan
- dermadan
- epidermisdən
- Piy-yağ qatından

321 Palto, yarım palto və jaketlər bir-birlərindən hansı amilə görə fərqləndirilir?

- daşınmasına
- uzunluğuna
- keyfiyyətinə
- görünüşünə
- saxlanmasına

322 Qara rəngli qaragül dəri standart üzrə neçə sortda ayrılır?

- 50.0
- 30.0
- 25.0
- 40.0
- 35.0

323 Əlvan qaragül dəri hansı detala görə sortlaşdırılır?

- cinsinə
- rənginə
- fasonuna
- ölçüsünə
- yaşına

324 Qadınlar üçün olan xəz-kürk məmulatları hansı ölçülərdə buraxılır?

- 44-58
- 44-56
- 44-50
- 44-52
- 44-60

325 Toxunmamış materiallar nəyə deyilir?

- döşək parçalarına
- toxuculuq tətbiq edilmədən liflərdən alınan materiallara
- xalça mallarına
- süni xəzə
- ədədəi pambıq parçalara

326 Ərzaq mallarının tərkibində mineral maddələr neçə faiz təşkil edir?

- 0.8-0.8
- 0.5-0.7
- 0.1-0.4
- 0.2-0.3
- 38353.0

327 Ərzaq mallarının tərkibində olan hansı maddələr enerji verir?

- büzüşdürücü maddələr
- zülallar, yağlar, karbohidratlar
- su
- mineral maddələr
- rəngləyici maddələr

328 İnsan orqanizmində neçə faiz su itiriləndə ölüm baş verir?

- 10.0
- 12.0
- 9.0
- 5.0
- 8.0

329 Karbohidratlar kimyəvi quruluşuna görə neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

330 Sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

- 130-135 dərəcə C
- 102-130 dərəcə C
- 60-70 dərəcə C
- 70-75 dərəcə C
- 85-95 dərəcə C

331 İstehlakçıya verilən tara necə adlandırılır ?

- metal tarası
- istehlak tarası
- inventar tarası
- ağac tarası
- polimer tarası

332 Vələmir yarmasının bişmə müddətini düzgün olaraq göstərin?

- 85 - 100 dəqiqə
- 100 – 120 dəqiqə
- 50 - 80 dəqiqə
- 60 – 90 dəqiqə
- 900 – 125 dəqiqə

333 Ayaqqabının üzü olan süni materiallar hansılardır?

- velyur
- parça, trikotaj, toxunmamış materiallar
- bir qat kirza
- sintetik gön
- iynə keçirilmiş material

334 Düyü yarması hansı dənli bitkilərdən alınır və neçə növdə istehsal olunur?

- vələmir dənindən və 5 növdə
- çəltik dənindən və 2 növdə
- buğda dənindən və 3 növdə
- arpa dənindən və 4 növdə
- qarğıdalı dənindən və 1 növdə

335 Poltafa yarması ölçüsündən asılı olaraq neçə nömrədə buraxılır?

- 1.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

336 Forma və quruluşundan asılı olaraq aqra yarması neçə növdə istehsal olunur?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

337 Ayaqqabının altı üçün xarici detallara hansılar aiddir?

- içlik altı
- daban
- içlik
- əsas içlik
- rant içliyi

338 Pinetka nədir?

- məktəbəqədər uşaq ayaqqabıları
- 1 yaşa qədər olan uşaq ayaqqabıları
- qadın ayaqqabıları
- kişi ayaqqabısı
- yeniyetmə ayaqqabıları

339 İstehsaldan sonrakı ayaqqabı nöqsanlarına hansılar aid edilir?

- sökülmüş tikiş
- ayaqqabının deformasiyası
- bərkidilməmiş altlıq
- ölçü uyğunsuzluğu
- tikişlərin buraxılması

340 Ayaqqabıda rast gəlinən nöqsanlar necə bölünür?

- istehsal
- bərpa olunan və bərpa olunmayan
- qarışıq
- mexaniki
- iti

341 Xrom gönlərinin tərkibində yağlı birləşmənin miqdarı neçə % təşkil edir?

- 3-10%
- 7-10%
- 6-8%
- 10-12%
- 9-10%

342 Verilənlərdən hansılar gön ayaqqabıların istehsal nöqsanı sayılır

- naxışın qeyri dəqiqliyi
- daban dalı detalının müxtəlif uzunluqda olması
- üz materialında ötlük təbəqəsinin tökülməsi
- cızılma izləri
- detalın astar tərəfindən kəsilməsi

343 Gönün tərkibində mineral maddələrin miqdarı nəyə görə qiymətləndirilir

- sürtünməyə qarşı davamlılığına görə
- yandırıldıqda külünün miqdarına görə
- xırdalayıb çəkisinə görə
- sulfat turşusu ilə emal edilməsinə görə
- həcsmi çəkisinə görə

344 Gön ayaqqabıların daxili tərtibatına neçə bal verilir?

- 14.0
- 20.0
- 18.0
- 22.0
- 16.0

345 Xəzlik dərinin tərkibi əsasən hansı maddələrdən ibarətdir?

- əzələ qatı
- zülal, yağ, mineral maddə, su
- yalnız yağ və su
- zülal və yağ
- Piy-yağ qatı

346 Xəzlik dərinin tərkibində su nə qədərdir?

- 65 - 95%
- 60 - 70%
- 50 - 60%
- 30 - 45%
- 70 - 80%

347 Xəz məmulatlarının etibarlılığı nə ilə xarakterizə olunur?

- sortalaşması ilə
- xidmət müddəti uzun ömürlülük və təmirə yararlığı ilə
- tük örtüyünün sıxlığı ilə
- tük örtüyünün uzunluğu ilə
- gözəlliyi ilə

348 Göstərilənlərdən hansı kişi xəz geyimlərinin çeşidinə aid edilmir?

- jiletlər
- xəz şalvarlar
- gödəkçələr
- palto
- yarım palto

349 Xəz geyimlərinin keyfiyyəti nədən asılıdır?

- xəzin rəngindən
- xəz yarımfabrikatlarının keyfiyyətindən
- xəzin parlaqlığından
- xəzin gözəlliyindən
- xəzin sıxlığından

350 Tükün gövdəsində yerləşən pulcuqlar (kutikul) neçə tipdə olurlar?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- yalnız 1
- 4.0

351 Xəz malları neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 7.0
- 5.0
- 4.0
- 8.0

352 Xəzdən olan geyim hissələrinə nə aiddir?

- mantolar, jaketlər, düymələr
- boyunluqlar, manjetlər, xəz astarlıqlar
- manjetlər, mantolar, düymələr
- mantolar, paltolar, jaketlər
- boyunluqlar, jaketlər, manjetlər

353 Yaşayış tərzinə görə xəzli heyvanlar hansı növlərə bölünür?

- vəhşi heyvanlar
- yerdə, yerin altında və suda yaşayan
- ev heyvanları
- qış və yqruplu heyvanlar
- dəniz heyvanlar

354 «Şevro» hansı dəridən hazırlanır?

- quzu
- keçi
- inək
- öküz
- qoyun

355 Hansı ərzaq məhsulları baqqaliyyə qrupuna daxildir?

- çay, qəhvə, ədviyyə, bitki yağları
- un, yarma, maya, makaron məmulatı
- yarma, un , maya , makaron məmulatı
- quru meyvələr göbələk
- nişasta, şəkər, duz

356 Ərzaq məhsullarının tərkibində olan makroelementlərdən hansı zərərli hesab edilir?

- Br, J
- As, Pb, Hg, Zn
- P,S
- Mn, Co
- Mo, Ba

357 Müasir təsnifata əsasən bütün fermentlər neçə sinfə bölünür?

- 7.0
- 6.0
- 2.0
- 10.0
- 8.0

358 Tədris təsnifatına əsasən bütün ərzaq məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 8.0
- 9.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0

359 Məhsulun orqanoleptiki üsulla keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində hansı hiss orqanları iştirak edir?

- xarici görünüş, burun, göz, qulaq
- vizual, hissetmə, dad, audioüsul
- sensor, iy, dad
- görmə, eşitmə, dad
- görmə, eşitmə, dad

360 Meyvə tərəvəzin keyfiyyətli saxlanması hansı tədbirlər təsir etmir?

- daşınma
- markalanma qaydası
- saxlanma şəraiti
- qablaşdırma
- saxlanma müddəti

361 Toxuculuq materialı ayaqqabının hansı hissəsi üçün istifadə olunur?

- daban dalı üçün
- üzü üçün
- altı üçün
- daban üçün
- içlik üçün

362 Xəzin keçəlləşmə xassəsinə hansı amil daha çox təsir göstərir?

- xəzin yumşaqlığı
- rütubətli mühit
- xəzin sıxlığı
- quru mühit
- xəzin quruluşu

363 Dərinin ümumi xassələri hansılardır?

- istilik saxlama
- ölçüsü, davamlılığı, çəkisi, istilik saxlaması
- ölçüsü
- davamlılığı, çəkisi
- qalınlığı, elastikliyi

364 Tam dəri çıxarılması necə adlanır?

- yanma
- sərilmə
- lülə
- corab
- uzununa

365 Göstərilən nöqsanlardan hansına qoyundan olan kürk məmulatlarının qiymətləndirilməsi zamanı icazə verilir?

- əzgin tük örtüyü
- tük soğançıqlarının sıxılması
- deşilmə
- dərin kəsik
- seyrək tük örtüyü

366 Göstərilənlərdən hansı uşaq xəz geyimlərinin çeşidinə aid edilmir?

- yarım palto
- şalvar
- palto
- jilet
- manto

367 Xəz-dəri yarımfabrikatlarının sortlaşdırılması əsas nədən asılıdır?

- heyvanın cinsindən
- tük örtüyünün yetişməsi və sıxlığından
- rəngindən
- ölçüsündən
- parlaqlığından

368 Xəz-dəri mallarına nələr aid edilir?

- ölmüş heyvan dəriləri
- xəz xammalı, yarım fabrikat, hazır məmulat
- toxuculuq malları
- trikotaj
- nadir vəhşi heyvanların

369 Dərinin kollegen lifinin tərkibində karbonun miqdarı nə qədər olur?

- 0.389
- 0.502
- 0.485
- 0.427
- 0.356

370 Hansı nöqsanlara ayaqqabıda icazə verilmir?

- cızılma
- deşilmə
- kiflənmə
- korroziya ləkələri
- quruma

371 Ayaqqabının altı üçün daxili detallara hansılar aiddir?

- haşiyə
- əsas içlik
- dekorativ rant
- padoş

platforma

372 Əmtəəşünaslığın inkişafı neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5.0
 3.0
 6.0
 2.0
 4.0

373 Standartlaşmanın məqsədi nədir?

- əmtəələrin keyfiyyətinin etibarlılığı
 məhsulun keyfiyyətinin yüksəldilməsi
 məhsulun rəqabət qabiliyyəti
 məhsulun təmirə yararlılığı
 standartlaşma vəzifələri

374 Əmtəələrin kodlaşdırılması nəyə deyilir?

- əmtəələrin qeydiyyatıdır
 əmtəələrə hərf və ya rəqəm şəklində verilən şərti işarədir
 əmtəələr haqda informasiyadır
 əmtəələrin identifikasiyasıdır
 əmtəələrin təsnifatıdır

375 Aşağıdakı trikotaj mallarından hansı qadın üst trikotaj mallarına aiddir?

- sviterlər
 yubkalar
 cemperlər
 köynəklər
 kişi şalvarları

376 Təyinatına görə trikotaj malları necə bölünür?

- kostyumluq
 dəyişək, məişət, idman
 idman
 qış
 yay

377 Yun trikotaj materialları hansı boyalarla boyanır?

- nitratlı
 turşulu, xromlu
 kükürlü
 üzvi
 sintetik boyalarla

378 Əlcəklərin ölçüsü necə təyin olunur?

- əlin eninə görə
 əlin orta hissəsinin şəhadət və böyük barmaqlardan yarımçevrəsinin sm-lə ölçüsünə görə
 lif tərkibinə əsasən

- yaşa görə
- əlin uzunluğuna görə

379 Toxuculuq lifləri nəyə deyilir?

- liqlinə
- uzunluğu diametrindən çox olan toxuculuq xammalına
- barama saplarına
- yun liflərinə
- sellülozaya

380 Toxuculuq sapları nədən alınır?

- təbii polimerlərdən
- təbii və kimyəvi liflərdən
- iplikdən
- liqlindən
- kə tandan

381 Göstərilən qruplardan hansı pambıq parçaya aiddir?

- zərif mahud
- sətın
- kamvol parçalar
- sintetik parçalar
- draplar

382 Keyfiyyətli parçalar hansı tələblərə uyğun olmalıdır?

- qaimələrə
- standart tələblərini
- yol-nəqliyyat sənədlərinə
- bank sənədlərinə
- laboratoriya tədqiqatlarına

383 Parçaların sortunun təyini zamanı hansı nöqsanlar qiymətləndirilir?

- xammal nöqsanı
- iplik, toxunma və arayışlama nöqsanı
- iplik nöqsanı
- toxunma nöqsanı
- arayışlama nöqsanı

384 Geyimlərin hazırlanması üçün istifadə olunan materiallar hansılardır?

- pambıq parça
- bütün toxuculuq malları, gön, süni xəzlər
- trikotaj polotnosu
- xalça malları
- toxunmamış materiallar

385 İnsanın boyunun uzunluğu necə təyin edilir?

- fiqurun tipini təyin etməklə
- insanın ayaqqabısız başın yuxarı nöqtəsindən döşəməyə qədər olan sm-lə uzunluğunu ölçməklə

- insanın ayaqqabısız uzunluğunu ölçməklə
- insanın doluluğunu ölçməklə
- omba çevrəsini ölçməklə

386 İnsanın doluluğu necə xarakterizə olunur?

- geyimin tikişi ilə
- döş qəfəsi, bel və omba çevrələri arasındakı nisbətə
- geyimin çeşidilə
- kişilərin omba çevrəsi ilə
- döş çevrəsi ilə

387 Geyimin sosial uzunömürlüüyü hansı proseslə təyin olunur?

- forma saxlaması ilə
- mənəvi köhnəlmə prosesi ilə
- toxunma prosesi ilə
- arayışlama prosesi ilə
- siluetlə

388 Geyimə aid olmayan məmulat aşağıda verilənlərdən hansıdır?

- köynəklər
- dəsmallar
- donluq
- kostyumlar
- şalvarlar

389 Trikotaj nədir?

- eninə gedən ilmə
- ilmədən hörülmüş polotno və ya məmulat
- eninə gedən sap
- uzununa gedən ilmə
- suya qarşı hopdurucu

390 Trikotaj kişi əlcəkləri hansı ölçülərdə buraxılır?

- 42461.0
- 41883.0
- 42526.0
- 42463.0
- 20-25

391 Çimərlik geyimləri trikotaj mallarının hansı qrupuna aid edilir?

- yaylıq, şərf və baş geyimləri
- dəyişək qrupuna
- üst trikotaj
- corab-naski
- əlcəklər

392 Yüngül üst trikotaj mallarının istehsalında hansı liflərdən istifadə olunur?

- cit və kətan

- viskoz, asetat, kapron
- yun lifi
- ipək lifi
- kətan

393 Ağır üst trikotaj mallarının istehsalında hansı xammal növündən istifadə olunur?

- kətan
- yun
- pambıq
- ipək
- viskoz

394 Trikotaj sözünün fransızcadan tərcüməsi nə deməkdir?

- yayma
- hörmə
- tikmə
- sökmə
- dartma

395 Əmtəəşünaslıq nədən bəhs edir?

- əmtəələrin keyfiyyətindən
- əmtəələr haqqında biliklər toplusundan
- malların faydalılığından
- əmtəələrin çeşidindən
- əmtəələrin kəmiyyətindən

396 Əmtəələrin xassələri nəyə deyilir?

- əmtəələrin utilizasiyasına
- əmtəələrin obyektiv xüsusiyyətlərinə
- insalara müsbət təsirinə
- insanlara mənfi təsirinə
- əmtəələrin həyat fəaliyyətinə

397 Təsnifat nədir?

- əmtəələrin qurulmasıdır
- əlamətlərə qruplaşmadır
- müəyyən qaydalardır
- əmtəələrin əlamətləridir
- əmtəələrin qruplaşmasıdır

398 Toxuculuq mallarına nələr aiddir?

- təbii liflər
- lif və saplardan olan məmulatlar
- toxunma
- burulma
- sintetik liflər

399 Sintetik liflər nədən alınır?

- təbii polimerlərdən
- polimerdən
- yundan
- pambıqdan
- ipəkdən

400 Sap və liflərin teks düsturunu göstərin

- $T = N$
- $T = m/l \text{ q/km}$
- $N = m/ l \text{ q/km}$
- $CT = 1000 \text{ m}$
- $l = N \text{ m}$

401 Göstərilənlərdən hansı yun parçalara aiddir?

- velyur
- kamvol
- çit
- lavsan
- barxat

402 Jakkard toxunuşlu parçalara aşağıdakı parçalardan hansı aid edilmir?

- süfrələr
- kəşmir parçalar
- pərdəlik parçalar
- donluq parçalar
- mebel parçalar

403 Parçalarda olan nöqsanlar alıcılıq qabiliyyətinə necə təsir göstərir?

- istehlak edilmir
- qiyməti aşağı salır
- satılmır
- çıxdaş edilir
- keyfiyyətsiz sayılır

404 Parçaların bəzəndirilmə əməliyyatı neçə mərhələni əhatə edir?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

405 Parçalarda xüsusi bəzəndirilmə nə üçün aparılır?

- son bəzəndirilmə əməliyyatı üçün
- lif tərkibindəki qüsurları aradan qaldırmaq üçün
- xarici görkəminə dəyişdirmək üçün
- boyanmanı yaxşılaşdırmaq üçün
- estetik xassəni yüksəltmək üçün

406 Lif tərkibinə görə parçalar neçə sinfə bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0
- 3.0

407 Çeşidinə görə pambıq parçalar parçaların ümumi çəkisini neçə %-ni təşkil edir?

- 0.7
- 0.6
- 0.5
- 0.9
- 0.8

408 Pambıq parçaların xətti sıxlığı nə qədərdir?

- 80 - 1100 q/m²
- 45 - 700 q/m²
- 500 - 800 q/m²
- 60 - 900 q/m²
- 70 - 1000 q/m²

409 Xalça malları lif tərkibinə görə hansı yarım bölmələrə ayrılır?

- kimyəvi kətan
- xalis yun, y/yun, kimyəvi
- pambıq
- ipək (qarışlıq)
- kətan

410 Parçaların keyfiyyətinə nəzarət necə aparılır?

- parçaların eni üzrə
- nümunənin seçilməsi və üz səthinə baxışla
- laboratoriyada
- anbarlarda
- sənədlərin köməyi ilə

411 Tikili mallara aşağıda verilənlərdən hansılar aiddir?

- əlcəklər
- üst geyim, dəyişək, baş geyimləri, əlcəkləri
- baş geyimlər
- sviterlər
- dəyişəklər

412 Tikili məmulatlar hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

- 40°S
- 10 - 30°S
- 60°S
- 5°S
- 35°S

413 Trikotaj necə əldə olunur?

- sapların burulması ilə
- hörülmə yolu ilə
- tərtibat ilə
- biçimlə
- boyama ilə

414 Trikotajın strukturunu hansı amil təyin edir?

- toxunması
- hörülmə üsulu
- arayışlama
- toxuculuq sapları
- toxunma keyfiyyəti

415 Əmtəə nədir?

- biliklər məcmusudur
- müəyyən tələbi ödəyən, satış üçün istehsal olunan maldır.
- məhsulun dəyəri
- məhsulun faydalılığdır
- insanların tələbidir

416 Əmtəəşünaslığın predmeti nəyi öyrənir?

- əmtəələrin faydalılığını
- əmtəələrin istehlak dəyərini
- əmtəələrin dəyərini
- əmtəələrin faydalılığını
- əmtəələrin faydalılığını

417 Əmtəələrin keyfiyyəti nəyə deyilir?

- əmtəələrin ayrı-ayrı xassələrinə
- əmtəələrin yararlı xassələrinin məcmusuna
- insanların məhsullara olan tələbinə
- əmtəələrin istehlak dəyərinə
- əmtəələrin vacib xassələrinə

418 Malların keyfiyyətinin 10% yüksəldilməsi qiyməti neçə % artırır?

- 0.35
- 40-50%
- 15-20%
- 0.3
- 0.1

419 Trikotajın başlıca hörülməsi hansılardır?

- mahud
- saya və lastik
- uzununa
- eninə
- filey

420 Trikotaj mallarını tikili mallardan fərqləndirən ən əsas xassə hansıdır?

- hava keçirmə
- elastiklik
- estetik
- gigiyenik
- istismar

421 Trikotaj mallarında aparılan bəzək əməliyyatına aşağıdakılardan hansı aid edilmir?

- tiftikləşdirmə
- appretləşmə
- ağartma
- boyama
- naxışlama

422 Ağardılma əməliyyatı hansı rənglərə boyanacaq trikotaj malları üçün tətbiq edilir?

- tünd göy rəngli
- ağ və açıq rəngli
- tünd rəngli
- qara rəngli
- qırmızı rəngli

423 Əsas toxuculuq materialları hansı sayılır?

- süni xəz
- parça
- trikotaj
- xalça
- sap

424 Trikotaj mallarının saxlanılma temperaturu və rütubəti nə qədər olmalıdır?

- 0°S - 10°S, 40%
- 18°S - 20°S, 65%
- 40°S - 50°S, 80%
- 5°S - 10°S, 90%
- 36°S - 38°S, 70%

425 Kimyəvi liflər neçə yarımşinfə bölünür?

- bölünmür
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

426 Toxunma nəyə deyilir?

- toxuculuq dəzgahlarına
- əriş və arğac saplarına qarşılıqlı kəşməsinə
- əriş sapına
- arğac sapına
- parça fakturasına

427 Markalanma zamanı trikotaj mallarının üzərinə nə vurulur?

- artikul
- yarlık
- damğa
- nişan
- naxışlı kağız

428 Göstərilənlərdən hansı ipək parçalara aiddir?

- tik
- krem-şifon
- bez
- çit
- sətın

429 Bu xassələrdən hansı trikotaja aid deyil?

- sökülməsi
- cırılması
- dartılması
- elastikliyi
- yumşaqlığı

430 Kətan parçalar rütubətləndikdə neçə% qısalma baş verir?

- 0.2
- 0.1
- 0.05
- 0.15
- 0.08

431 Üst trikotaj mallarının yüksək xassələrə malik olması nədən asılıdır?

- elastikliyindən
- ilmə quruluşundan
- yüngül olmasından
- havanı yaxşı keçirməsindən
- yüksək istilik saxlama qabiliyyətindən

432 Lifin nömrəsi yuxarı olduqca onun qalınlığı necə olur?

- orta
- nazik
- qalın
- orta qalın
- çox qalın

433 Toxunmamış materaillərin xidmət müddəti nə ilə ölçülür?

- sortuna görə
- istismar müddəti ilə
- texnoloji xassə ilə
- materialına görə
- kodlaşmasına görə

434 Təbii liflər tərkibindən asılı olaraq hansı siniflərə ayrılır?

- qeyri –təbii
- üzvi və qeyri-üzvü
- sintetik
- süni
- təbii

435 Trikotaj istehsalında hansı geüimlərin istehsalı üçün kimyəvi liflərdən istifadə edilir

- baş geyimləri
- üst, uşaq, baş geyimləri
- alt trikotaj
- üst trikotaj
- uşaq geyimləri

436 Üzvi liflər öz növbəsində neçə qrupa ayrılır?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

437 Qeyri-üzvi liflər öz növbəsində neçə yerə ayrılır?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

438 Yun lifi hansı mənşəli liflərə aiddir?

- sintetik
- heyvanat
- bitki
- mineral
- süni

439 Pambıq lifi hansı mənşəli liflərə aiddir?

- süni
- bitki
- heyvanat
- mineral
- sintetik

440 Kətan bitkisi hansı mənşəli liflərə aiddir?

- mineral
- bitki
- heyvanat
- süni
- mintetik

441 Asbest lifi hansı mənşəli liflərə aid edilir?

- sūni
- mineral
- heyvanat
- bitki
- sintetik

442 Mineral liflər nədən alınır?

- qumdan
- dağ süxurlarından
- şüşədən
- dəmirdən
- kağızdan

443 İpək lifləri hansı lif qrupuna aid edilir?

- mineral
- heyvanat
- bitki
- sūni
- sintetik

444 Hansı dənələr çılpaq dənələrə aiddir?

- dəndə çiçək qişası ayrılmayan
- dəndə çiçək qişası asanlıqla ayrılan
- dəndə meyvə qılafı asanlıqla ayrılan
- dəndə toxum qılafı asanlıqla ayrılan
- dəndə aleyron təbəqəsi asanlıqla ayrılan

445 Sūni liflər öz növbəsində neçə qrupa ayrılır?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

446 Viskoz lifi hansı lif qrupuna aiddir?

- mineral
- sūni
- heyvan
- bitki
- sintetik

447 Asetat lifi hansı lif qrupuna aiddir?

- mineral
- sūni
- heyvan
- bitki
- sintetik

448 Sintetik liflər kimyəvi tərkibindən və quruluşundan asılı olaraq neçə qrupa ayrılır?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

449 Sintetik liflərdən olan polifir lifinə aşağıdakılardan hansı aid edilir?

- spendeks
 lavsan
 kapron
 anid
 neylon

450 Drap parçası hansı üsulla toxunur?

- iri naxışlı toxunma
 mürəkkəb toxunuşla
 sadə toxunuşla
 sadə toxunuşla
 sadə törəmə toxunuşla

451 Bu parçalardan hansı ilmə toxunması ilə toxunmayıb?

- məhrəbalar
 atlas parçalar
 dəsmallar
 dekorativ parçalar
 donluq parçalar

452 Səthi sıxlıq nədir?

- 1 m²-in eni
 1 m²-in kütləsi
 1 sm²-in kütləsi
 1 m²-in sahəsi
 2 m²-in çəkisi

453 Parçaların nöqsanları necə bölünür?

- bölünmür
 yerli və yayılmış
 kobud
 bərpa oluna bilən
 bərpası mümkün olmayan

454 Dəninin ümumi keyfiyyət göstəricilərini göstərin?

- zərərvericilərlə zədələnmə, natura, turşuluq, dad
 xarici görünüşü, dadı, iyi, rəngi, zərərvericilərlə zədələnmə
 natura, şüşəvarilik, rütubət, dad
 xam yapışqanlıq, turşuluq, iy
 rütubət, zibillik, natura, rəng

455 Geyimin növ müxtəlifliyi necə xarakterizə olunur?

- məmulatın emal ilə
- ölçü əlamətlərilə
- yaxalığın forması ilə
- boğaz kəsiyi forması ilə
- qolun biçini ilə

456 Paltar insan bədənindən ayrılan istiliyin neçə %-ni bədən ətrafında saxlayır?

- 0.4
- 0.5
- 0.2
- 0.1
- 0.3

457 Kimyəvi liflər neçə yarımsinfə bölünür?

- bölünmür
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

458 Göstərilənlərdən hansı ipək parçalara aiddir?

- tik;
- krep-şifon;
- bez;
- çit;
- sətın;
- tik;sə

459 İnsan fiqurunun ölçüsü nüçə təyin olunur?

- boy üzrə intervallarla;
- döş qəfəsinin sm-lə ölçüsü ilə;
- insanın boyu ilə;
- insanın doluluğu ilə;
- bel çevrəsi ilə;

460 Geyimin növ müxtəlifliyi necə xarakterizə olunur?

- məmulatın emalı ilə;
- ölçü əlamətlərilə;
- yaxalığın forması ilə;
- boğaz kəsiyi forması ilə;
- qolun biçilməsi ilə;

461 Trikotaj palatnosunun hörülmə növündən hansı amilləri asılıdır?

- fakturası;
- fiziki-mexaniki xassələri;
- sıxlığı;
- modası;
- qalınlığı;

462 Əsas toxuculuq materialları hansı sayılır?

- süni xəz;
- parça;
- trikotaj;
- xalça;
- sap;

463 Sintetik liflər nədən alınır?

- təbii polimerlərdən;
- polimerdən;
- yundan;
- pambıqdan;
- ipəkdən;

464 Süni xəz nədir?

- palaz;
- xarici görünüşü və istilik saxlamasına görə təbii xəzə oxşayan xovlu polotno;
- təbii xəz;
- xovlu parça;
- trikotaj polotnosu;

465 Xalça malları lif tərkibinə görə hansı yarım bölmələrə ayrılır?

- kimyəvi,kətan
- xalis yun, yarımıyun, kimyəvi
- pambıq
- ipək
- kətan

466 Parçaların keyfiyyətinə nəzarət necə və harada aparılır?

- parçaların eni üzrə;
- nümunənin seçilməsi və üz səthinə baxış;
- laboratoriyada;
- anbarlarda;
- sənədlərin köməylə;
- sənədlərin köməylə;

467 Tikili mallara hansılar aiddir?

- əlcəklər
- üst geyim, dəyişək, baş geyimləri, əlcəklər
- baş geyimləri
- sviterlər
- dəyişək

468 Tikiş istehsalının ən vacib mərhələsi hansıdır?

- siluet;
- quraşdırma;
- arayışlama;
- tikiş;

model;

469 Tikili məmullatlar hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

- 40 C;
 10-30C;
 60C;
 50 C;
 35 C;

470 Trikotaj necə əldə olunur?

- sapların burulması ilə;
 hörülmə yolu ilə;
 tərtibat ilə;
 biçilmə;
 boyama ilə;

471 Trikotaj kişi əlcəkləri hansı ölçülərdə buraxılır?

- 42461.0
 41883.0
 42526.0
 42463.0
 20-25

472 Toxuculuq sapları nədən alınır?

- parçadan
 təbii və kimyəvi liflərdən
 iplikdən
 liqmindən
 kə tandan

473 Toxuculuq toxunması nəyə deyilir?

- toxuculuq dəzgahlarına;
 əriş və arğac saplarının qarşılıqlı kəsişməsinə;
 əriş sapına;
 arğac sapına;
 parça fakturasına;

474 Göstərilən qruplardan hansı pambıq parçaya aiddir?

- zərif mahud
 sətın
 kamvol parçalar
 sintetik
 draplar

475 Geyimlərin hazırlanması üçün olan materiallar hansılardır?

- pambıq parça;
 bütün toxuculuq, gön, süni xəzlər;
 trikotaj polotnosu;

- xalça malları;
- toxunmamış material;

476 Geyimin doluluğu necə xarakterizə olunur?

- geyimin tikişi ilə;
- döş qəfəsi, bel və omba çevrələri arasındakı nisbətə;
- geyimin çeşidilə;
- kişilərin omba çevrəsilə;
- döş çevrəsilə;

477 Trikotajın parçadan fərqi nədir?

- havakeçirməsi
- hörülməsi
- arayışlama
- forma saxlaması
- əyilməsi

478 Təyinatına görə trikotaj malları necə bölünür?

- kostyumluq;
- dəyişək, məişət, idman;
- idman;
- qış;
- yay;

479 Əlcəklərin ölçüsü necə təyin olunur?

- polotno növünə görə
- əlin orta hissəsinin şəhadət və böyük barmaqların yarımçevrəsinin sm-lə ölçüsü
- lif tərkibinə görə
- ipliyinə görə
- hörülmə növünə görə

480 Təyinatına görə trikotaj malları necə bölünür?

- kostyumluq;
- dəyişək, məişət, idman;
- idman;
- qış;
- yay;

481 Təbii gönlər nədən hazırlanır?

- keçədən;
- gön xammalından;
- polimerdən;
- toxuculuq materialından;
- rezindən;

482 Ayaqqabının üzü üçün olan süni materiallar hansılardır?

- velyur
- parça, trikotaj, toxunmamış material

- bir qat kirza
- sintetik gön
- iynə keçirilmiş material

483 Ayaqqabının altı üçün xarici detallara hansılar aiddir?

- içlik altı;
- daban;
- içlik;
- əsas içlik;
- rant içliyi;

484 Ayaqqabının altının üzünə bərkidilməsi metodu neçə qrupa bölünür?

- 6;
- 4;
- 2;
- 5;
- 3;

485 Pinetka nədir?

- məktəbə qədər ayaqqabı;
- bağça yaşlı uşaq ayaqqabısı;
- qadın ayaqqabısı;
- kişi ayaqqabısı;
- yeniyetmə ayaqqabısı;

486 İstehsaldan sonrakı ayaqqabı nöqsanlarına hansılar aid edilir?

- sökülmüş tikiş;
- ayaqqabının deformasiyası;
- bərkidilməmiş altlıq;
- ölçü uyğunsuzluğu;
- tikişlərin buraxılması;

487 Ayaqqabı nöqsanlarına nələr aid edilir?

- istehsal
- bərpa olunan və olunmayan nöqsanlar
- qarışıq
- mexaniki
- iti

488 Xəz məmulatlarının etibarlılığı nə ilə xarakterizə olunur?

- sortlaşması ilə;
- xidmət müddətinin uzun ömürlüüyü, təmirə yararlılığı ilə;
- tük örtüyünün sıxlığı;
- tük örtüyünün uzunluğu ilə;
- gözəlliyi ilə;

489 Göstərilənlərdən hansı kişi xəz geyimləri xəz çeşidlərinə aid edilmir?

- jiletlər

- xəz şalvarlar
- gödəkçələr
- palto
- yarım palto

490 Xəz geyimlərin keyfiyyəti nədən asılıdır?

- xəzin rəngindən;
- xəz yarımfabrikatlarının keyfiyyətindən;
- xəzin parlaqlığından;
- xəzin gözəlliyindən;
- xəzin sıxlığından;

491 Gön ayaqqabıların istehsalı üçün hansı materialdan istifadə olunur?

- rezin
- təbii,süni,sintetik
- sintetik
- süni
- keçə

492 Astarlıq gönlər nədən hazırlanır?

- velyurdan
- bütün növ gön xammalından
- nubukdan
- keçi dərisindən
- qoyun dərisindən

493 Ayaqqabı istehsalı nədən başlanır?

- avadanlıqdan
- modelləşmə və quraşdırmadan
- avtomatlaşmadan
- qəlibdən
- arayışlamadan

494 Ayaqqabının altı üçün aralıq detallara hansılar aiddir?

- içlik
- içlik aralığı
- qoyma rant
- altlıq
- yalançı rant

495 Hansı ayaqqabılar modanın müasir tələblərinə uyğun olur?

- ev ayaqqabıları
- model ayaqqabılar
- kirza ayaqqabıları
- müasir ayaqqabılar
- gündəlik ayaqqabılar

496 Eyni ölçülü ayaqqabılar bir-birindən necə fərqlənir?

- bərkidilməsinə görə
- doluluğuna görə
- ölçüsünə görə
- içliyinə görə
- padoşuna görə

497 Əsas istehsal nöqsanlarına hansılar aid edilir?

- doluluğun uyğunsuzluğu
- dabanın düzgün yerləşdirilməməsi
- təmizlənmiş pəncə izləri
- örtük hissənin qısalığı
- üz səthinin qısalığı

498 Qadın xəz geyimlərinin çeşidlərinə göstərilənlərdən hansı aid edilmir?

- manto
- yubka
- palto
- yarım palto
- jaket

499 Bu ölçülərdən hansıları kişi baş geyimlərinin ölçülərini göstərir?

- heç biri
- 49-55
- 54-58
- 54-62
- 54-64