

MÜHƏNDİS (TƏSƏRRÜFAT İŞLƏRİ ÜZRƏ) VƏZİFƏSİ ÜZRƏ MÖVZULAR

1. Sosial məişət şəraitinin yaxşılaşdırılması tədbirləri
2. İşçilərin iş yerlərində qidalanması qaydaları
3. Ərzaqların saxlanma şəraitinin standartlara uyğunluğu
4. Təsərrüfat işlərinin planlaşdırılması, təşkili və texnologiyası
5. Əməyin mühafizəsi, təhlükəsizlik texnikası, istehsalat sanitariyası və yanğından mühafizə qayda və normaları

1. Hansı göstəriciyə görə ərzaq malları adi şəraitdə saxlanmaya davamlı, orta dərəcədə və dövamsız (tezxarabolan) qrupa ayrılır?

- A) Yeyinti məhsulunun tərkibində su və yağın miqdarına
- B) Yeyinti məhsulunun ölçüsünə
- C) Yeyinti məhsulunun morfoloji quruluşuna
- D) Yeyinti məhsulunun rənginə
- E) Yeyinti məhsulunun konsistensiyasına və keyfiyyətinə

2. Ərzaq məhsulları bazadan alınan zaman hansı meyarlar əsas götürülməlidir?

- A) Dadı
- B) Keyfiyyət sertifikatı
- C) Məmulatın görünüşü
- D) İstifadə müddəti
- E) Ərzaqın tərkib hissəsi

3. Zərərli işlərdə çalışan işçilərə lazım gəldikdə pulsuz olaraq nə verilir?

- A) Pendir
- B) Ayran
- C) Süd
- D) Kəsmik
- E) Qaymaq