

Aşpaz peşəsi üzrə test tapşırıqları

1. İaşə müəssisələrində hazırlanan müəyyən forma və quruluşa malik çiy və ya isti emaldan keçmiş, yeyilmək üçün yararlı olan yarımfabrikatlar və hazır məhsullar necə adlanır?

- A) Kulinar məmulat
- B) Xüsusi məhsul
- C) Texnoloji maddə
- D) Fiziki maddə
- E) Fərdi qida məhsulu

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 6

2. Dondurulmuş xammalların donunun açılması hansı emal prosesini xarakterizə edir?

- A) Fərdi emal
- B) İlk emal
- C) Xüsusi emal
- D) Operativ emal
- E) Qiymətverici emal

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 8

3. Müəssisədə olan qəlyanaltıların, yeməklərin və içkilərin müəyyən ardıcılıqla düzülmüş siyahısı necə adlanır?

- A) Akt
- B) Qaimə
- C) Menu
- D) Praşur

E) Hesabat kağızı

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 79

4. Menyunun tərtib olunması zamanı hansı hal nəzərə alınmalıdır?

A) Mövcud məhsullardan istifadə

B) Rəhbərliyin rəyi

C) Şəxsi qərar

D) Personalın ixtisası və sayı

E) İstehsal prosesi

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 80

5. Menyü tərtib olunarkən hansı yeməklərin adları göstərilməlidir?

A) Xüsusi sifariş üçün lazım olan

B) Bişirilməsi az vaxt sərf edən

C) Daha güclü tərkibi olan

D) Xüsusi dadlandırıcısı olan

E) Yalnız mətbəxdə olan

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 81

6. Müştəriyə menyü necə təqdim olunmalıdır?

A) Sağ əl ilə

B) Elektron

C) Öncədən masaya qoyulmaqla

D) Şifahi

E) Xüsusi qeyd olan hesabat kağızı təqdim edilməklə

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 82

7. Mətbəxdə işləyən işçilər ilk növbədə nə haqqında məlumat almalıdır?

A) Məhsul

B) Təhlükəsizlik haqqında

C) Hesabat haqqında

D) Rəhbərlik haqqında

E) Elmi hissə haqqında

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: N.Həsənova, X.Mirzəyeva. Oteldə aşpaz köməkçisi. Bakı, 2019, səh 8

8. Aşpaz və ya aşpaz köməkçisi iş prosesində hansı geyimlə təmin olunmalıdır?

A) Fərdi

B) Xüsusi

C) Sanitar

D) Kətan

E) Sintetik

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: N.Həsənova, X.Mirzəyeva. Oteldə aşpaz köməkçisi. Bakı, 2019, səh 8

9. İş yerinin hazırlanması və yoxlanması zamanı hansı proses yerinə yetirilir?

A) Nəzəri hissəni təkrarlanması

B) Sifarişlərin yığılması

- C) Rəhbərliyin sifarişinin təmin edilməsi
- D) Avadanlıqların işə salınaraq yoxlanılması
- E) Yeni avadanlıqların sifərişi

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: N.Həsənova, X.Mirzəyeva. Oteldə aşpaz köməkçisi. Bakı, 2019, səh 9

10. İsti xörəklərin daşınması zamanı hansı hala icazə verilmir?

- A) Qazanları özündən uzaq tutmaq
- B) Qazanın 50%-nin dolu olması
- C) Daşıma arabalarından istifadə etmək
- D) Qazanı tutqacla tutmaq
- E) Əldə bıçaq və başqa alət tutmaq

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: N.Həsənova, X.Mirzəyeva. Oteldə aşpaz köməkçisi. Bakı, 2019, səh 9

11. Aşpaz hansı sanitariya qaydaya riayət etməlidir?

- A) Avadanlıqların təmizliyi
- B) Havanın təmizliyi
- C) Gigiyenik maddələrin təmini
- D) Fərdi vasitələrin dezinfeksiya olunması
- E) Xüsusi maddələrin tətbiqi

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: N.Həsənova, X.Mirzəyeva. Oteldə aşpaz köməkçisi. Bakı, 2019, səh 11

12. İşə müəssisələrində işləyən işçilər dermatoloq müayinəsindən nə zaman keçməlidir?

- A) İldə 1 dəfə

B) İldə 2 dəfə

C) Hər ay

D) Ayda 2 dəfə

E) İldə 3 dəfə

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: N.Həsənova, X.Mirzəyeva. Oteldə aşpaz köməkçisi. Bakı, 2019, səh 9

13. Spirt və yaxud elektrikle qızdırılan su vannası ilə təchiz olunan və yeməyi uzun müddət isti saxlamaq üçün istifadə olunan ləvazimat qeyd edilənlərdən hansı hesab olunur?

A) Qarışdırıcı

B) Butulkaaçan

C) Bufet qızdırıcısı

D) Süfrə düzümü üçün arabacıq

E) Burğu

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 84

14. Meyvə içkiləri və şirələr üçün stəkanların həcmi hansı həddə olmalıdır?

A) 125 ml

B) 100 ml

C) 450 ml

D) 250-300 ml

E) 400 ml

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 84

15. Ətdən, göbələklərdən, tərəvəzlərdən sousda isti qəlyanaltıların hazırlanması və verilməsi üçün istifadə olunan qazan necə adlanır?

- A) Porsion tava
- B) Gil qab
- C) Teşt
- D) Çanağa oxşar qazança
- E) Birqulplu qazança

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 84

16. Mətbəxdə qarışdırıcılar hansı məqsədlər üçün istifadə edilir?

- A) Çətin qarışdırılan inqredientləri qarışdırmaq üçün
- B) Xüsusi qabları açmaq üçün
- C) Sadə yeməkləri qarışdırmaq üçün
- D) Sousların alınması üçün
- E) Dad tərkibinin dəyişdirilməsi üçün

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 85

17. Yemək ləvazimatlarına aid olanları göstərin.

- A) Qarışdırıcı, burğu, çömçə
- B) Yemək bıçağı, yemək çəngəli, yemək qaşığı
- C) Qarışdırıcı, burğu, yemək çəngəli
- D) Qovurma çəngəli, burğu, yemək çəngəli
- E) Qovurma çəngəli, burğu, porsion bıçağı

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 85

18. Stolüstü qızdırıcını bufet qızdırıcısından fərqləndirən cəhət hansıdır?

- A) Yağlanmanın qarşısını almaq üçün istifadə edilir
- B) Sousların isti qalması üçün istifadə edilir
- C) Boşqablarda yeməklərin soyumaması üçün istifadə edilir
- D) Yeməyi qısa müddət isti saxlamaq üçün istifadə edilir
- E) Kiçik saxsı qabları isti saxlamaq üçün istifadə edilir

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 85

19. Ev quşlarının artıq hissələrdən təmizlənməsi dedikdə nə başa düşülür?

- A) Ətin qızardılması
- B) Damarların çıxardılması
- C) Pulcuqların təmizlənməsi
- D) Ətin yeyilməyən hissələrinin təmizlənməsi
- E) Ətin qaynadılması

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 8

20. Balıqların artıq hissələrdən təmizlənməsi hansı funksiyanı xarakterizə edir?

- A) Pösləmə(İsti suya salınma)
- B) Tüklərin ütölməsi
- C) Damarların ayrılması
- D) Yağlanmanın aparılması

E) Pulcuqların təmizlənməsi

Testin  t nlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.Tađıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 8

21. Qidalılıq dəyəri xüsusi əhəmiyyət kəsb etməyən hissələrdə müəyyən üsullarla məhsullardan kənarlaşdırılması necə aparılır?

A)  t sümükdən ayrılır

B)  t hissələrə dođranılır

C) Quyruq ayrılır

D) Qıđırdaq dođranır

E) Qaba damarlar ayrı təmizlənir

Testin  t nlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.Tađıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 8

22.  t v  balıqların çirkli hissələrdən təmizlənməsi necə yerinə yetirilir?

A) Para verilməklə

B) Yuyulmaqla

C) Qurudulmaqla

D) Sıxmaqla

E) Silm kl 

Testin  t nlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.Tađıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 8

23. Məhsulların ilkin emalı zamanı hansı hissələr xammaldan kənarlaşdırılır?

A) Soyuducuda qalan

- B) Dondurulmuş
- C) Qidalılıq dəyərini itirmiş
- D) Uzaq məsafədən gətirilən
- E) Fərdi şəkildə bişirilməsi mümkün olmayan

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 8

24. İstifadəyə yararsız hissələr necə istifadə oluna bilər?

- A) Qismən farşlarda
- B) Üyüdülmədə
- C) Konservləşdirmədə
- D) İstifadə oluna bilməz
- E) İstifadəsi mümkün olan yerlərdə

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 8

25. Xörəklərin hazırlanmasında çiy vəziyyətdə istifadə olunan yerkökü ardıcıl olaraq hansı proseslərdən keçir?

- A) Çeşidlənir və yuyulur
- B) Qazanda emal edilməklə isti suda yuyulur
- C) Qabığı təmizlənir və doğranır
- D) Qabığı təmizlənir və yuyulur
- E) Yuyulur, qabığı təmizlənir, yenidən yuyulur

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 20

26. Salat üçün nəzərdə tutulmuş bibər hansı məqsədlə qaynar suya salınır?

- A) Yumşaldılmaq üçün
- B) Parçalanması üçün
- C) Qaynadılması üçün
- D) Əzilməsi üçün
- E) Qablaşdırılması üçün

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 20

27. Göyərtilərin çoxlu miqdar suda yuyulmasında məqsəd nədən ibarətdir?

- A) Rəngləmənin azaldılması üçün
- B) Tərkibindəki qarışıqlardan tam ayrılması üçün
- C) Daha çox vitaminiə malik olması üçün
- D) Fərdi istifadə üçün
- E) Yeməklərdə istifadə edilməməsi üçün

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 20

28. Yarmalar yarım bişirilməsindən əvvəl yuyulmasına baxmayaraq niyə yenidən yuyulur?

- A) Tərkibinin su ilə bərpasına görə
- B) Əlavə qarışıqlardan ayrılmasına görə
- C) Həlimin yapışqanlı konsistasiyaya malik olmasına görə
- D) Həliminin qaynama zamanı tam qurumasına görə
- E) Şorbanın görünüşünə daha yaxşı görünüş verdiyinə görə

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 28

29. Qurudulmuş göbələklər yuyulduqdan sonra üzərinə soyuq suyun tökülməsi hansı məqsəd üçün edilir?

- A) Suda daha çox vitaminlənməsi üçün
- B) Tərkibinə əlavə vasitələrin vurulması üçün
- C) Xüsusi dad vermək üçün
- D) Şişməsi üçün
- E) Daha təmiz olması üçün

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 41

30. Yumurtalar təmiz suda yaxalanılmazdan əvvəl hansı məhlulda yuyulur?

- A) 4.5%-li xloraminli məhlulda
- B) 2.5%-li xloraminli məhlulda
- C) 3.5%-li xloraminli məhlulda
- D) 1.5%-li xloraminli məhlulda
- E) 0.5%-li xloraminli məhlulda

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 51

31. Tərəvəzlərin yuyulmasından öncə hansı proses yerinə yetirilir?

- A) Çeşidlənmə
- B) Təmzilənmə

C) Daşınma

D) Doğranma

E) Parçalanma

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 86

32. Çeşidlənmiş kartoflar hansı ləvazimatdan istifadə etməklə yuyulur?

A) Doğrayıcı

B) Torlu altlığı olan

C) Kəsici altlığı olan

D) Parçalayıcı altlığı olan

E) Qapalı altlığı olan

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 88

33. Çuğundur yuyulan zaman necə təmizlənir?

A) Yonucu ilə

B) Kəsici alət ilə

C) Əl ilə

D) Burğu ilə

E) Əzici ilə

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 88

34. Təmizlənmiş kələm necə su ilə yuyulur?

A) Distrilizə olunmuş

B) Dərmanlanmış

C) İlıq

D) Soyuq

E) Qaynar

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 88

35. Təmizlənmiş soğan soyuq su ilə yuyulduqdan sonra boşqabda üzəri nə ilə örtülə bilər?

A) Kağız ilə

B) Salafan ilə

C) Cuna ilə

D) Salfet ilə

E) Nəm tənziplə

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 88

36. Quru meyvələrdən kompot hazırlanarkən necə yuyulmalıdır?

A) Bir neçə dəfə suyu dəyişməklə isti su ilə

B) Bir neçə dəfə suyu dəyişməklə soyuq su ilə

C) Sudan bir dəfə istifadə etməklə soyuq su ilə

D) Sudan bir dəfə istifadə etməklə isti su ilə

E) Dərmanlanmış soyuq su ilə

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu.
Bakı, 2014, səh 88

37. Təmizlənmiş tərəvəzlər hansı texnologiyaya uyğun doğranmalıdır?

- A) Zövqə uyğun
- B) Xörəklərin hazırlanması texnologiyasına uyğun
- C) Simmetrik
- D) Pərakəndə görünəcək şəkilə uyğun
- E) Etik zövqə uyğun

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu.
Bakı, 2014, səh 86

38. Kartofun doğranması zamanı aşpaz hansı qaydaya əməl etməlidir?

- A) Sanitar qayda
- B) Simmetrik qayda
- C) Əllə tutulma qaydası
- D) Nəzəri qayda
- E) Mexaniki qayda

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu.
Bakı, 2014, səh 88

39. Köklümeyvələrin doğranma qaydasına aid olanı göstərin.

- A) Paralel
- B) Simmetrik
- C) Ulduzvari

D) Həlqəvari

E) Düzbucaqlı

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 89

40. Köklü meyvələrin doqrama formasına aşağıdakılardan hansı aid deyildir?

A) Həlqəvari

B) Dilim

C) Dairəcik

D) Kubşəkilli

E) Ulduzvari

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 89

41. Bişmiş məmulatın doqranılması zamanı deformasiya olmasın deyə hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

A) 15°C

B) 25°C

C) 18°C

D) 22°C

E) 31°C

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: Ə.Əhmədov,F.Quliyeva. İstehlak malları istehsalının ümumi texnologiyası. Bakı, 2018, səh 58

42. Yetişmiş meyvələr doqrandıqdan sonra hansı proses yerinə yetirilir?

- A) Formasiya
- B) Fermentasiya
- C) Filtrizasiya
- D) Restruqzasiya
- E) Lakoptasiya

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: Ə.Əhmədov, F. Quliyeva. İstehlak malları istehsalının ümumi texnologiyası. Bakı, 2018, səh 114

43. Yumurta şiləsi 60° temperaturda hansı müddətə marmitdə saxlanıla bilər?

- A) 25 dəq
- B) 20 dəq
- C) 15 dəq
- D) 30 dəq
- E) 28 dəq

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L. Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 146

44. Bişmiş duzlu ət süfrəyə verilənə qədər hansı temperaturda içində isti bulyon olan marmitdə saxlanılır?

- A) 90-95°
- B) 70-90°
- C) 80-90°
- D) 70-75°
- E) 80-85°

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L. Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 146

45. Şəffaf bulyonların 2-3 saatdan artıq olmayaraq marmit üzərində saxlanılma səbəbi nədən ibarətdir?

- A) Əlavə qızdırılmaya ehtuyac duyulması
- B) Tez soyuması
- C) Marmitlə reaksiyaya girməsi
- D) Tərkibin və görünüşün itməsi
- E) Şəffaflığın və tamın itməsi

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 78

46. Qulyaş hazırlanarkən ətin üzərinə sous töküüb 25-30 dəq qaynatdıqdan sonra hara qoymaq lazımdır?

- A) Marmitə
- B) Qazana
- C) Tavaya
- D) Boşqaba
- E) Teştə

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 160

47. Törəmə sousların hazırlanması zamanı sousun kərə yağı qarışdırılmadan marmitdə saxlanılması səbəbi nədir?

- A) Yağlılıq artmasın
- B) Yağ təbəqəsi alınmasın
- C) Yağ keyfiyyətini itirməsin
- D) Yağ sousu korlamasın

E) Yağın əlavə qızdırılmaya ehtiyacı olmasın

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 129

48. Xardallı sous hazırlanarkən marmitdə saxlanılmadan əvvəl tərkibinə nə əlavə edilir?

A) Baharat

B) Göyərti

C) Marqarin

D) Konservləşdirici

E) Tomat

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 129

49. Şorbalar hazırlanarkən maye əvəzinə nədən istifadə edilir?

A) Distillizə olunmuş su

B) Tərəvəz suyu

C) Ətirləndirilmiş maye

D) Bulyon

E) Quru süd

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 64

50. Bulyon hansı həlimdən ibarət ola bilər?

A) Adi su

B) Konsentrat

C) Ədbiyyat

D) Qaynadılmış göyərti

E) Bişirilən sümük

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 64

51. Bulyonların hər bir litrində hansı həddə kalori olur?

A) 15-20

B) 25-35

C) 35-40

D) 30-42

E) 21-28

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 64

52. Südlü sıyıq bişirilərkən tərkibinə əlavə edilən düyü necə olmalıdır?

A) Tambişmiş

B) Yarıbişmiş

C) Bişməmiş

D) Qovrulmuş

E) Əzilmiş

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 382

53. Südlü sıyığı süfrəyə verməzdən qabaq üzərinə nə əlavə etmək olar?

A) Göyərti

B) Baharat

C) Zəfəran

D) Sarıkök

E) İstiot

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 382

54. Soyuq şorbalar süfrəyə verilərkən temperaturu hansı həddə ola bilər?

A) Maksimum 22°

B) Maksimum 17°

C) Maksimum 21°

D) Maksimum 14°

E) Maksimum 18°

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 64

55. Paytaxt salata hazırlamaq üçün bişmiş toyuq ətinin hansı hissəsi istifadə edilir?

A) Omba hissəsi

B) Bel hissəsi

C) Boğaz hissəsi

D) Bud hissəsi

E) Dərisiz yumşaq hissəsi

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 185

56. Ağbaş kələmdən salat hazırlanarkən hansı formada isidilməlidir?

A) Fasiləsiz qarışdırmaqla

B) Qovurmaqla

C) Fasiləli qarışdırmaqla

D) Yağ əlavə edilməklə

E) Az-az su əlavə edilməklə

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 185

57. Salatların süfrəyə verilmə norması hər pay üçün hansı həddədir?

A) 150-200 qr

B) 100-150 qr

C) 250-300 qr

D) 200-250 qr

E) 60-100 qr

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 19

58. Hansı halda iaşə müəssisələrində salatların vəziyyətini yaxşılaşdırmaq üçün buxarlandırmadan istifadə edilir?

A) Su qaynadıcı aparatlar olduqda

B) istilik sistemi olduqda

C) Buxar bişirmə aparatı olduqda

D) Elektik cihazı olduqda

E) Yüksək temperaturlu avadanlıq olduqda

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 21

59. Salatlar süfrəyə verilərkən dad və xarici görünüşünü saxlamaq üçün hansı əməliyyat yerinə yetirilir?

A) Buxarlandırma

B) Qaynatma

C) Çeşidləmə

D) Aşqarlama

E) Təmizləmə

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 21

60. Vineqredlər süfrəyə verilməzdən əvvəl hansı şəraitdə saxlanılmalıdır?

A) Marmitdə

B) Qismən isti otaqda

C) Normal temperaturlu otaqda

D) İsti otaqda

E) Soyudulan otaqda

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 21

61. Südlü şorbaların hazırlanması zamanı hansı yarma növündən istifadə edilmir?

A) Manna yarması

B) Düyü yarması

C) Buğda yarması

D) Bulqur yarması

E) Çovdar yarması

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 80

62. Darıdan hazırlanan südlü şorbada ələkdən süzüləndən sonra nəyə əlavə edilir?

A) Suya

B) Südə

C) Sousa

D) Konservə

E) Şiləyə

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 81

63. Darıdan hazırlanan südlü şorba süfrəyə verilərkən tərkibinə nə əlavə edilir?

A) Duru yağ

B) Göyərti

C) Baharat

D) Konsentrat

E) Kərə yağı

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 81

64. Manna sıyığı hazırlanarkən 1 stəkan südə hansı həddə manna yarması tökülərək qaynadılır?

A) 10 qram

B) 12 qram

C) 6 qram

D) 5 qram

E) 8 qram

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 401

65. Əgər manna yarmasını tərəzidə çəkmək mümkün deyildirsə ölçü ləvazimatı kimi nədən istifadə etmək olar?

A) Əl

B) Qutu

C) Kiçik stəkan

D) Çömçə

E) Qasıq

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 402

66. Sup-püre bişirilərkən manna yarması püreyə necə əlavə edilir?

A) Soyuq suda həll edilməklə

B) İsti suda həll edilməklə

C) Quru formada qarışdırılmaqla

D) Əl ilə sıxmaqla

E) Əl ilə oxalamaqla

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 402

67. Toyuq püresi hazırlanarkən ət necə olmalıdır?

A) Dərisiz

B) Yağsız

C) Quru

D) Doğranmış

E) Qızardılmış

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 403

68. Kartof püresi hazırlanarkən isti halda hansı əməliyyat yerinə yetirilir?

A) Doğrama

B) Əzilmə

C) Sürtülmə

D) Qızartma

E) Qovurma

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 111

69. İspanaq püresi süfrəyə verilərkən hansı formada tavanın içinə tökülür?

A) Ulduzvari

B) Sıxılmış

C) Həlqəvari

D) Təpəcik

E) Dairə

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 118

70. Qoyun əti qızartmasında hansı püre növündən istifadə edilir?

- A) İspanaq püresi
- B) Toyuq püresi
- C) Ət püresi
- D) Kartof püresi
- E) Tomat püresi

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 402

71. Yağlı kremin hazırlanması zamanı hansı püre növündən istifadə edilir?

- A) Giləmeyvə püresi
- B) İspanaq püresi
- C) Tomat püresi
- D) Kartof püresi
- E) Toyuq püresi

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 295

72. Giləmeyvə püresi dedikdə nə başa düşülür?

- A) Bişmiş mürəbbə
- B) Çiy mürəbbə
- C) Qatı mürəbbə
- D) Duru mürəbbə
- E) Əzilmiş mürəbbə

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 296

73. Kompot hazırlanarkən quru meyvə və giləmeyvələr üzərində hansı iş aparılmalıdır?

- A) Soyuq su ilə yuyulmalıdır
- B) Bir dəfə sudan istifadə edilir
- C) Kənar qatışıqlar təmizlənir
- D) Dadın yaxşı olması üçün 24 saat saxlanılır
- E) Lazımi turşuluq almaq üçün tərkibinə alça turşusu vurulur

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 75

74. Kompotlarda lazımi turşuluq alınmadıqda tərkibinə nə vurulur?

- A) Alça turşusu
- B) Gavalı turşusu
- C) Alma turşusu
- D) Limon turşusu
- E) Ərik turşusu

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 75

75. Meyvə-giləmeyvəli kisəllər üçün hansı vasitədən istifadə edilməsi məqsədəuyğundur?

- A) Qarğıdalı nişastası
- B) Buğda nişastası
- C) Alma nişastası

D) Şaftalı nişastası

E) Kartof nişastası

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 75

76. Südlü kisellər üçün hansı vasitədən istifadə edilməsi məqsədəuyğundur?

A) Qarğıdalı nişastası

B) Buğda nişastası

C) Alma nişastası

D) Şaftalı nişastası

E) Kartof nişastası

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 75

77. Firni üçün düyü hazırlanarkən hansı avadanlıqla xırdalana bilər?

A) Küt alətlə

B) Qəhvəxırdalayıcı ilə

C) Doğrayıcı ilə

D) Bıçaq ilə

E) Əzici ilə

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.Tağıyev. İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu. Bakı, 2014, səh 21

78. Kulebyaka hazırlanarkən hansı xəmirdən istifadə edilir?

A) Dənəvərli xəmirdən

B) Mayalanmamış xəmirdən

C) Qatlama xəmirdən

D) Duru xəmirdən

E) Qatı xəmirdən

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 286

79. Qatlama xəmirdən kulebyak bişirlərkən temperatur hansı həddə olmalıdır?

A) 260-270°

B) 250-300°

C) 270-300°

D) 230-240°

E) 300-350°

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 286

80. Pirojki hazırlanarkən xəmir necə olmalıdır?

A) Mayasız

B) Qatlama tipli

C) Dənəvərli

D) Qurudulmuş

E) Mayalı

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 280

81. Düşbərə bişirərkən xəmir necə hazırlanır?

- A) Un suda yumurta ilə qarışdırılır
- B) Un suda yumurtasız qarışdırılır
- C) Un süddə qarışdırılır
- D) Un süd və yumurta ilə qarışdırılır
- E) Un sirkə və südə qarışdırılır

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 377

82. Düşbərə üçün bulyon nədən hazırlanır?

- A) Süddən
- B) Sümükdən
- C) Ətdən
- D) Makarondan
- E) Tərəvəzdən

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 86

83. Düşbərənin bişməsi hardan bilinir?

- A) Suda həll olmağa başlayır
- B) Ət xəmindən ayrılır
- C) Suyun üzünə çıxır
- D) Suya batır
- E) Suda həlim formasını alır

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 87

84. Natural omleti bişirərkən hansı formaya salınır?

- A) Kubşəkilli pirojki
- B) Həlqəvari pirojki
- C) Dördbucaq pirojki
- D) Uzunsov pirojki
- E) Yumru pirojki

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 145

85. Natural omletdə hər pay üçün hansı həddə melanj istifadə edilir?

- A) 100 qr
- B) 95 qr
- C) 72 qr
- D) 94 qr
- E) 86 qr

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 145

86. Natural omlet bişirilərkən hansı həddə qədər qızardılır?

- A) Altı qazmaq tutana qədər
- B) Altı qismən qızarana qədər
- C) Rəngi dəyişənə qədər
- D) Parçalanana qədər
- E) Quruyana qədər

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 145

87. Məhsulların isti emal olunmasında məqsəd nədir?

- A) Həcmi artırılması
- B) Mikrobların ölməsi
- C) Tərkibinin gücləndirilməsi
- D) Suyun itirilməsi
- E) Dadın artırılması

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 56

88. İsti emal zamanı məhsulda hansı hal baş verir?

- A) Həcmi artır və ya azalır
- B) Tərkibi güclənir
- C) Keyfiyyəti azalır
- D) Konsentratlar artır
- E) Yararsızlığı artır

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 56

89. İsti emal zamanı ət, balıq və tərəvəzlərin həcmində hansı dəyişiklik baş verir?

- A) Artır
- B) Qismən artır
- C) Tam azalır
- D) Azalır
- E) Keyfiyyət itir

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: L.Hüseynova. Qida məhsullarının hazırlanması texnologiyası. Bakı, 2013, səh 56

90. Ümumi istifadə üçün olan yerlər nə zaman yığışdırıla bilər?

- A) İstənilən vaxt
- B) Günorta
- C) Axşamüstü
- D) Günorta və ya gecə
- E) Səhər və ya gecə

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 53

91. Ümumi ictimai sahələrin yığışdırılıb təmizlənməsinə aid olanı göstərin.

- A) Masa və sütunların tozunun alınması
- B) Xarici ərazinin təmizlənməsi
- C) Yaşıllaşdırma işinin görülməsi
- D) Dəftərxana ləvazimatının səliqəyə salınması
- E) Tərəvəzlərin tam yuyulması

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 53

92. Qapalı məkanının divarları hansı müddətdə yuyulmalıdır?

- A) 1 aydan bir
- B) 2 aydan bir
- C) 3 aydan bir
- D) 1 həftədən bir

E) Hər gün

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 54

93. Qapalı məkanının şüşələri hansı müddətdə yuyulmalıdır?

A) İldə bir dəfə

B) Ayda iki dəfə

C) Hər həftə

D) İldə iki dəfədən az olmayaraq

E) Ayda bir dəfədən az olmayaraq

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 54

94. Qida məhsullarını daşıyan vasitələr təmizlənərkən su necə olmalıdır?

A) İsti

B) Soyuq

C) Qismən isti

D) Qismən soyuq

E) İlıq

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 78

95. Qabların təmizlənməsi kimlər tərəfindən yerinə yetirilir?

A) Aşpaz

B) Aşpaz köməkçisi

C) Qabyuyan

D) Əraziyuyan

E) Dezinfektor

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: M.M.Ağakərimov. Hotel. Bakı, 2008, səh 78

96. Stolları təmizləmək üçün istifadə edilən inventarlar yuyulduqdan sonra hansı iş yerinə yetirilir?

A) Qurudulma

B) İstifadə edilmə

C) Nəmləndirmə

D) Ətir verilmə

E) Komplektləşdirmə

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: UNEC. Qida sənayesi müəssisələri və kütləvi qidalanma məhsulları istehsalını və satışını həyata keçirən müəssisələrin saxlanmasına göstərilən gigiyenik tələblər. Mühazirə 13. Bakı, 2015 , səh 3

97. Fasiləsiz işləyən maşınların birinci zonasında hansı iş yerinə yetirilir?

A) Resirkulyasiyalı yuma aparılır

B) Qalıqların iti axan su ilə təmizlənməsi aparılır

C) Birinci yaxalanma aparılır

D) Axar su ilə yaxalanma aparılır

E) Xüsusi maddələrin vurulması yerinə yetirilir

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: UNEC. Qida sənayesi müəssisələri və kütləvi qidalanma məhsulları istehsalını və satışını həyata keçirən müəssisələrin saxlanmasına göstərilən gigiyenik tələblər. Mühazirə 13. Bakı, 2015 , səh 6

98. Əl ilə yuma zamanı hansı həddə yuma vannaları nəzərdə tutulur?

- A) İki gözlü
- B) Dörd gözlü
- C) Beş gözlü
- D) Bir gözlü
- E) 7 gözlü

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: UNEC. Qida sənayesi müəssisələri və kütləvi qidalanma məhsulları istehsalını və satışını həyata keçirən müəssisələrin saxlanması göstərilən gigiyenik tələblər. Mühazirə 13. Bakı, 2015 , səh 7

99. 50-dən çox yeri olan iaşə müəssisələrində mətbəx və yeməkhana qabqacaqlarının yuyulması harada aparılmalıdır?

- A) İaşə müəssisəsinin ərazində
- B) Mətbəxdə
- C) Xüsusi vannalarda
- D) Xüsusi ayrılmış binalarda
- E) Fərdi otaqlarda

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: UNEC. Qida sənayesi müəssisələri və kütləvi qidalanma məhsulları istehsalını və satışını həyata keçirən müəssisələrin saxlanması göstərilən gigiyenik tələblər. Mühazirə 13. Bakı, 2015 , səh 9

100. Mətbəx və yeməkhana qab-qacaqlarının isti su ilə təmini zamanı isti su şəbəkəsi omadıqda nədən istifadə edilir?

- A) Fasiləli işləyən qızdırıcı
- B) Qaz təchizatı
- C) Elektrik təchizatı

D) Ümumi vanna

E) Fasiləsiz işləyən qızdırıcı

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: UNEC. Qida sənayesi müəssisələri və kütləvi qidalanma məhsulları istehsalını və satışını həyata keçirən müəssisələrin saxlanmasına göstərilən gigiyenik tələblər. Mühazirə 13. Bakı, 2015 , səh 9

101. İşçilərə ilkin təlimatı kim keçir?

A) Əməyin mühafizə şöbəsinin mühəndisi

B) Əməyin mühafizəsi şöbəsinin rəisi

C) Sahə və ya işin rəhbəri

D) Həmkarlar ittifaqı komitəsinin sədri

E) Müəssisənin direktoru

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Y.H.Bünyətov. Əməyin mühafizəsi (məlumat kitabı). Bakı, 2003. Səh. 127

102. İşçilərə ilkin təlimat harda keçirilir?

A) Baş mühəndisin yanında

B) İşçinin göndərildiyi sahədə

C) Həmkarlar ittifaqı komitəsində

D) Əməyin mühafizəsi otağında

E) Əməyin mühafizəsi şöbəsinin rəisinin yanında

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Y.H.Bünyətov. Əməyin mühafizəsi (məlumat kitabı). Bakı, 2003. Səh. 127

103. Fəhlələri sərbəst iş buraxmazdan əvvəl onlara təlimatın hansı növü keçirilməlidir?

A) Giriş

B) Birdəfəlik

C) Dövri

D) Vaxtaşırı

E) İlkin

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Y.Əhmədov, T.Rəhimov.İşçilərin sağlamlığı və əməyin təhlükəsizliyi. I cild. Bakı, 2010. Səh. 456

104. Fəhlələrlə iş yerində ilkin təlimat hansı hallarda aparılır?

A) İşçinin gördüyü işə aid olmayan bir işi yerinə yetirməzdən əvvəl və istehsalat şəraiti dəyişəndə

B) Sərbəst işə buraxılmazdan əvvəl və ilkin işə qəbul olunanda

C) Sərbəst işə buraxılmazdan əvvəl və istehsalat şəraiti dəyişəndə

D) Sərbəst işə buraxılmazdan əvvəl və texnologiyada dəyişiklik olunduqda

E) İşçinin gördüyü işə aid olmayan bir işi yerinə yetirməzdən əvvəl və texnologiyada dəyişiklik olunduqda

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Y.Əhmədov, T.Rəhimov.İşçilərin sağlamlığı və əməyin təhlükəsizliyi. I-cild. Bakı, 2010. Səh. 456

105. Əl ilə yüklərin daşınması məsafəsi neçə metrədən artıq olduqda yüklərin daşınmasına icazə verilmir?

A) 80 metrədən artıq olduqda

B) 40 metrədən artıq olduqda

C) 60 metrədən artıq olduqda

D) 100 metrədən artıq olduqda

E) 120 metrədən artıq olduqda

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: Neftqazçıxartma sənayesində təhlükəsizlik qaydaları. Bakı, 2005. Səh. 526

106. Nə zaman yüklərin yüksəkliyə qaldırılmasına icazə verilir?

A) Yük qaldırılan meydança pilləkanla təchiz olunduqda və meydançanın hündürlüyü 3 m-dən çox olmadıqda

B) Yük qaldırılan meydança pilləkanla təchiz olunmadıqda və meydançanın hündürlüyü 3 m-dən çox olmadıqda

C) Yük qaldırılan meydança pilləkanla təchiz olunduqda və meydançanın hündürlüyü 4 m-dən çox olmadıqda

D) Yük qaldırılan meydança pilləkanla təchiz olunmadıqda və meydançanın hündürlüyü 4 m-dən çox olmadıqda

E) Yük qaldırılan meydança pilləkanla təchiz olunduqda və meydançanın hündürlüyü 5 m-dən çox olmadıqda

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: Neftqazçıxartma sənayesində təhlükəsizlik qaydaları. Bakı, 2005. Səh. 526

107. İstehsalat binalarında otaqların tavanı döşəmədən minimum nə qədər məsafədə olmalıdır?

A) 2 metrdən az olmamalıdır

B) 3 metrdən az olmamalıdır

C) 4 metrdən az olmamalıdır

D) 1 metrdən az olmamalıdır

E) 2,5 metrdən az olmamalıdır

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: Y.H.Bünyətov. Əməyin mühafizəsi. Məlumat kitabı. Bakı, 2003. Səh. 127

108. Tozlu işləri yerinə yetirən fəhlə hansı fərdi mühafizə vasitəsindən istifadə etməlidir?

A) Çəkmədən

- B) Qulaqcıqdan
- C) Resperatorndan
- D) Filtrli əleyhqazdan
- E) Şlanqlı əleyhqazdan

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Neft emalı və neft-kimya sənayesində təhlükəsizlik qaydaları. Bakı, 2012. Səh. 151

109. Elektrik cərəyanının təsirindən qoruyan mühafizə vasitəsini göstərin?

- A) Dezaktivasiya vasitələri
- B) Səsboğən
- C) İzoləedici örtüklər və qurğular
- D) Hermetikləşdirici qurğu
- E) İşıq filtrləri

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Y.Əhmədov, T.Rəhimov. İşçilərin sağlamlığı və əməyin təhlükəsizliyi. II cild. Bakı, 2011. Səh. 500

110. Yer səthindən 2 metrden yüksəklikdə iş aparılan zaman əsasən nədən istifadə olunmalıdır?

- A) Rezin əlcəkdən
- B) Xüsusi çəkmələrdən
- C) Qulaqcıqdan
- D) Eynəkdən
- E) Qoruyucu kəmərdən

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Y.Əhmədov, T.Rəhimov. İşçilərin sağlamlığı və əməyin təhlükəsizliyi. II cild. Bakı, 2011. Səh. 500

111. Nəfəs yollarının mühafizəsi üçün hansı mühafizə vasitələrindən istifadə olunur?

- A) Şlanqlı əleyhqazlardan
- B) Süzgəcli əleyhqazlar və qulaqcıqlardan
- C) Süzgəcli, oksigenli əleyhqazlar və dəbilqədən
- D) Resperatorlar, əleyhqazlar və eynəkdən
- E) Resperator və əleyhqazlardan

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: Müəssisələrdə texniki təhlükəsizlik və əməyin mühafizəsinin təşkilinə dair mühüm aspektlər. Bakı, 2008

112. Günvurma nə vaxt baş verir?

- A) Günəşli havada gün şüalarının altında olduqda
- B) Yayda kölgəlikdə çox durduqda
- C) İsti otaqda çox qaldıqda
- D) İsti yay fəslində günəşli havada gün şüalarının təsiri altında çox durduqda
- E) Qışda günəşli havada gün şüalarının təsiri altında çox durduqda

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Azərbaycan Respublikasının Ətraf mühitin mühafizəsi haqqında qanunu Bakı 1999

113. Qapalı sınıqlar zamanı ilk tibbi yardım kimi nə etmək lazımdır?

- A) Sadəcə həkimi gözləmək
- B) Ağrıkəsici dərman vermək və tibb müəssisəsinə çatdırmaq
- C) Şina qoyub tərənəmz vəziyyətdə saxlamaq, tibb müəssisəsinə çatdırmaq
- D) Təmiz havaya çıxarmaq bintlə sarımaq
- E) Deformasiya uğramış nahiyəni düzləndirib bintlə sarımaq

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: Tibb bacısının məlumat kitabı Bakı 2008

114. Yanan metalları nə ilə söndürmək olar?

- A) Xüsusi təyinatlı tozlarla
- B) Ümumi təyinatlı tozlarla
- C) Köpüklə
- D) Su ilə
- E) Buxarla

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: Yanğın təhlükəsizliyi haqqında Azərbaycan Respublikası Qanunu Bakı-1997
Azərbaycan Respublikasında yanğın təhlükəsizliyi qaydaları

115. Gərginlik altında olan avadanlıqlarda baş vermiş yanğıni söndürərkən ilk növbədə nə etmək lazımdır?

- A) Bölməni hermetikləşdirmək
- B) Qəza bölməsini və avadanlıqları cərəyandan ayırmaq
- C) Bölməni su ilə doldurmaq
- D) Koşma ilə üstünü bağlamaq
- E) Bölməni köpüklə doldurmaq

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: Yanğın təhlükəsizliyi haqqında Azərbaycan Respublikası Qanunu Bakı-1997
Azərbaycan Respublikasında yanğın təhlükəsizliyi qaydaları

116. Yanğın həyəcan signalı verilərkən hansı fəaliyyətləri yerinə yetirmək lazımdır?

- A) İşı dayandırmaq, toplantı məntəqəsinə getmək və növbəti komandanı gözləmək

- B) İşı davam etmək və heyətdən yanğın sındürülməsinə nümayəndə ayırmaq
- C) İşı dayandırmaq, əşyaları götürmək, otaqları bağlayıb ərazini tərək etmək
- D) Bölməni hermetikləşdirmək və sahil yanğın sındürmə dəstələrini gözləmək
- E) Yanğın yerini axtarmaq və onu sındürməyə başlamaq

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: Yanğın təhlükəsizliyi haqqında Azərbaycan Respublikası Qanunu (Bakı-10.06.1997) Respublikasında yanğın təhlükəsizliyi qaydaları

117. Süni tənəffüs hansı yollar ilə verilir?

- A) Yalnız ağızdan-ağıza
- B) Yalnız ağızdan-buruna
- C) Ağızdan-ağıza, ağızdan-buruna
- D) Bədəni masaj etməklə
- E) Əl və ayağı hərəkət etdirməklə

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: Müəssisələrdə texniki təhlükəsizlik və əməyin mühafizəsinin təşkilinə dair mühüm aspektlər. Bakı, 2008

118. Peşə xəstəliyi nədir ?

- A) Əmək qabiliyyətini qismən itirməklə nəticələnən xəstəlik
- B) Əmək qabiliyyətini müvəqqəti itirməklə nəticələnən xəstəlik
- C) Vəzifəsini yerinə yetirərkən aldığı zərərli amillərin təsirindən yaranmış xəstəlik
- D) Əmək qabiliyyətini tam itirməklə nəticələnən xəstəlik
- E) Əmək qabiliyyətini 3 gündən az olmayaraq itirməklə nəticələnən xəstəlik

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: Müəssisələrdə texniki təhlükəsizlik və əməyin mühafizəsinin təşkilinə dair mühüm aspektlər. Bakı, 2008

119. Bədbəxt hadisə baş verən zamanı ilk növbədə iş rəhbərinin vəzifəsi:

- A) Zərərçəkənə heç bir kömək etməməli və rəhbərliyə xəbər verməli
- B) Həmkarlar ittifaqı təşkilatına xəbər verməli və tibb məntəqəsinə çatdırılmalı
- C) Sanitariya-epidemioloji xidmətinə xəbər verməli və tibb məntəqəsinə çatdırılmalı
- D) Zərərçəkənə ilk tibbi yardım göstərilməli və tibb məntəqəsinə çatdırılmasını təşkil etməli və rəhbərliyə xəbər verməli
- E) Müəssisənin rəhbərliyinə və zərər çəkənin evinə məlumat verməli

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: Azərbaycan Neft Sənayesində Əməyin Mühafizəsinin Vahid İdarəetmə Sistemi. Bakı, 2004

120. Zərərli istehsalat amillərinin təsiri nəticəsində yaranan xəstəliyi:

- A) Peşə xəstəliyi
- B) Sarılıq xəstəliyi
- C) Sətəlcəm xəstəliyi
- D) Şəkər xəstəliyi
- E) Qızılça xəstəliyi

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Azərbaycan Neft Sənayesində Əməyin Mühafizəsinin Vahid İdarəetmə Sistemi. Bakı, 2004

121. Hansı hündürlükdən başlayaraq "Yüksəklikdə görülən işlər" anlayışı qüvvəyə minir?

- A) 3.0 m
- B) 2.5 m
- C) 5.0 m
- D) 1.8m

E) 2.10 m

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Azərbaycan Respublikası Fövqəladə Hallar Nazirliyinin qərarı ilə 2016-cı ildə təsdiq edilib. Hündürlükdə iş zamanı texniki təhlükəsizlik Qaydaları. Bakı, 2016

122. Kollektiv mühafizə vasitələri nədir?

A) Kənar şəxsləri qorumaq üçün tətbiq edilən vasitələr

B) Tək bir adamı qorumaq üçün tətbiq edilən vasitələr

C) Dəzgahları qorumaq üçün tətbiq edilən vasitələr

D) Bütün sex işçilərini qorumaq üçün tətbiq edilən vasitələr

E) İki və ya çox işçini qorumaq üçün tətbiq edilən vasitələr

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Azərbaycan Respublikası Əmək Məcəlləsi. Bakı, 1999

123. Müəssisədə yanğın təhlükəsizliyi qaydalarına kimlər əməl etməlidir?

A) Fəhlə və qulluqçuların hamısı

B) Sex rəisi

C) Qulluqçular

D) Fəhlələr və aparatçılar

E) Ustalar çilingərlər

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Azərbaycan Respublikasında yanğın təhlükəsizliyi qaydaları. Bakı, 2001

124. Məişət və iş otaqlarında hansı elektrik cihazlarından istifadə etmək qadağandır?

A) Slaydoskopdan, telefondan, printerdən

B) Kompyuterdən, printerdən. Proyektordan

- C) Kompüterdən, telefonda, printerdən, kondisionerdən
- D) Yüksək tezlikli sobadan, elektrik qızdırıcı cihazlardan, elektrik su qəfədanından
- E) Proektordan, kondisionerdən, slaydoskopdan

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: Azərbaycan Respublikasında yanğın təhlükəsizliyi qaydaları. Bakı, 2001

125. Fövqəladə hal baş verərsə hansı nömrəyə zəng etmək lazımdır?

- A) 112
- B) 104
- C) 102
- D) 103
- E) 101

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: Fövqəladə Hallar Nazirliyinin qaynar xətti

126. Binalarda yanğına qarşı nə olmalıdır?

- A) Pilləkan qəfəsində dəmir qapı
- B) Köçürmə sxemləri və işarələri, xəbərdarlıq plakatları, yanğınsöndürmə vasitələri
- C) Təlimatın kecirilməsi üçün xüsusi otaq
- D) Dəhlizdə qumla təchiz edilmiş yanğın lövhəsi
- E) Mərtəbələrdə əlavə nərdivanla

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Azərbaycan Respublikasında yanğın təhlükəsizliyi qaydaları. Bakı, 2001

127. Yanğın baş verən zaman ilkin yanğınsöndürmə vasitələrindən kimlər istifadə etməlidir?

- A) Sex rəisi
- B) Növbə rəisi
- C) Fəhlə və qulluqçular
- D) Texnoloq
- E) Yanğın söndürmə komandiri

Testin çətinlik dərəcəsi: orta

İstinad: Azərbaycan Respublikasında yanğın təhlükəsizliyi qaydaları. Bakı, 2001

128. Yanğın aşkar etdikdə nə etməli?

- A) Dərhal bələdiyyəyə xəbər vermək
- B) Dərhal polis mühafizə bölməsinə xəbər vermək
- C) İcra hakimiyyətinə xəbər vermək
- D) Dərhal yanğından mühafizə bölməsinə xəbər vermək
- E) Dərhal əmək müfəttişliyinə xəbər vermək

Testin çətinlik dərəcəsi: çətin

İstinad: Azərbaycan Respublikasında yanğın təhlükəsizliyi qaydaları. Bakı, 2001

129. Fərdi mühafizə vasitələri hansılardır?

- A) Tənəffüs orqanları mühafizə vasitələri, dəri səthi mühafizə vasitələri və tibbi mühafizə vasitələri
- B) Görmək və eşitmək üçün mühafizə vasitələri
- C) Danışmaq üçün mühafizə vasitələri, dəri səthi mühafizə vasitələri
- D) Anlatmaq üçün mühafizə vasitələri, ayaq üçün mühafizə vasitələri
- E) İtdən və ilandan qorunmaq üçün mühafizə vasitələri

Testin çətinlik dərəcəsi: asan

İstinad: Azərbaycan Respublikası Əmək Məcəlləsi. Bakı, 1999