

TEST. İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNİN TEXNOLOJİ LAYİHƏLƏNDİRİLMƏSİ (2912)

- 1 Bu müəssisələrdən hansı iaşə müəssisələrinə aiddir?
 - a) ət-balıq müəssisələri
 - b)) qəlyanaltılar
 - c) süd sənayesi müəssisələri
 - d) şərabçılıq müəssisələri
 - e) çörək istehsalı müəssisələri
- 2 Bunlardan hansı iaşə müəssisələrinə aiddir?
 - a) qənnadı müəssisələri
 - b) şəkər istehsalı müəssisələri
 - c)) yeməcxanalar
 - d) çörək-bulka istehsalı müəssisələri
 - e) dəyirmanlar
- 3 Layihə dedikdə nə başa düşülür?
 - a) müəssisənin əmək şəraiti
 - b) müəssisənin xammalla təchizatı
 - c)) texniki-iqtisadi əsaslandırma, sxemlər
 - d) işçilərin qəbulu və yerləşdirilməsi
 - e) müəssisənin əmək şəraiti
- 4 Layihənin həyata keçirilməsində kimlər iştirak edirlər?
 - a) riyaziyyatçılar
 - b) dövlət məmurları
 - c) rəssamlar
 - d)) mühəndis-texnoloqlar
 - e) tikinti təşkilatları
- 5 İaşə müəssisələrinin layihələndirilməsini hansı təşkilatlar həyata keçirir?

- a) ticarət təşkilatları
- b)) layihə institutları
- c) tikinti təşkilatları
- d) sahibkarlar
- e) ticarət nazirliyi

6 İşə müəssisələrinin yenidən qurulmasında əsas məqsəd bunlardan hansıdır?

- a) yeni avadanlıqlardan istifadə etmək
- b) istehlakçıların vaxtına qənaət etmək
- c) vaxtın səmərəliliyi
- d) keyfiyyətli qida ilə təmin etmək
- e)) müəssisələrdə texniki səviyyəni yüksəltmək

7 Müəssisələrin yenidən qurulması üçün nəyi bilmək vacibdir?

- a)) müəssisənin iqtisadi-təşkilati fəaliyyətini
- b) elmin yeni nəaliyyətlərini
- c) müasir texnologiyanı
- d) yeni avadanlıqların layihələndirilməsini
- e) yeni fondların yasadılmasını

8 Layihələndirmənin həlli üçün ilkin sənəd hansıdır?

- a) tikinti yerinin xarakteristikası
- b) istehlakçıların sayı
- c)) texniki- iqtisadi əsaslandırma
- d) tikintinin müddəti
- e) müəssisənin təchizat problemi

9 Layihə hansı təşkilatlar arasında hazırlanır?

- a) nazirlik və müəssisə
- b) ticarət təşkilatı və layihə institutu
- c) tikinti təşkilatı və icra hakimiyyəti
- d)) sifarişçi və işi yerinə yetirən təşkilat

- e) sahibkar və ticarət təşkilatı
- 10 Layihə üçün lazım olan tapşırıqların tərkibinə bunlardan hansı aiddir?
- a) sanitariya və texnoloji hissə
 - b) izahat yazısı, qrafiki və maliyyə-smeta hissəsi
 - c) izahat və inşaat-tikinti hissə
 - d) qrafiki və elektrotexniki hissə
 - e) ümumi hissə və maliyyə-smeta hesabatı
- 11 İzahat yazısı hissəsinə bunlardan hansı daxildir?
- a) sahənin baş planı
 - b) binanın fəsadı
 - c) layihənin yeri
 - d) inşaat-tikinti hissə
 - e) kapital qoyuluşu
- 12 Bunlardan hansı izahat yazısına aiddir?
- a) ümumi hissə
 - b) tikintinin maliyyələşməsi
 - c) müəssisənin avadanlıqla təchizatı
 - d) hesablaşmalar
 - e) binanın fəsadı
- 13 Qrafiki hissəyə bunlardan hansı aiddir?
- a) istilik təchizatı
 - b) sahənin baş planı
 - c) su təchizatı
 - d) işıqlandırma
 - e) istilik izolyasiyası
- 14 Layihənin əsas hissəsi olan texnoloji hissə hansı bölməyə aiddir?
- a) qrafiki hissəyə
 - b) maliyyə smeta bölməsinə

- c) inşaat-tikinti hissəyə
 - d)) izahat yazısı bölməsinə
 - e) hansı ərazidə yerləşməsinə
- 15 Layihələndirmədə sahənin baş planı hansı hissədə göstərilir?
- a)) qrafiki hissədə
 - b) izahat hissəsində
 - c) elektrotexniki hissədə
 - d) texnoloji hissədə
 - e) smeta hissəsində
- 16 Texnoloji bölmə hansı sahələri əhatə edir?
- a)) istehsal və qeyri-iatehsal avadanlıqları
 - b) istilik, küləklənmə və su
 - c) işıqlandırma və müəssisənin gücü
 - d) sahənin baş planı
 - e) hesablaşmalar
- 17 Bütün bölmələr üzrə aparılan hesablamalar və sxemlər harada əks etdirilir?
- a)) qrafiki hissədə
 - b) ümumi hissədə
 - c) inşaat-tikinti hissəsində
 - d) texnoloji hissədə
 - e) kapital qoyuluşunda
- 18 Elektrotexniki hissə üzrə izahat yazısına daxildir
- a) istilik təchizatı
 - b)) işıqlandırma
 - c) xammal və yarımfabrikatların hesabı
 - d) soyuducu sistemlər
 - e) su təchizatı
- 19 Güc və istilik avadanlıqlarına sərf olunan enerjinin hesabı hansı hissədə aparılır?

- a) qrafiki hissədə
- b) sanitariya bölməsində
- c) soyuducu hissədə
- d) ümumi hissədə
- e)) elektrotexniki hissədə

20 Layihələndirmə prosesi neçə mərhələli olur?

- a) bir
- b) iki-dörd
- c) üç-dörd
- d)) iki-üç
- e) bir-iki

21 Layihələrin hazırlanmasında birinci mərhələyə aiddir.

- a)) layihə tapşırıqları və maliyyə-smeta hesabları
- b) işçi çertyojlar
- c) texnoloji məsələlər
- d) müəssisənin yeri
- e) kapital qoyuluşu

22 Layihənin hazırlanmasında ikinci mərhələyə aiddir

- a) layihə tapşırıqları
- b)) işçi çertyojlar
- c) texnoloji məsələlər
- d) maliyyə hesablaşmaları
- e) smeta hesablaşmaları

23 Bunlardan hansı fərdi layihələrdəndir?

- a) 5 ildən artıq fəaliyyət göstərənlər
- b)) bir dəfəyə tikilən layihələr
- c) kütləvi tikilən layihələr
- d) xərcləri aşağı salınan layihələr

- e) yenilikləri nəzərə alan layihələr
- 24 Bir dəfəyə tikilən layihələr bunlardan hansıdır?
- a) özəl layihələr
 - b) köməkçi layihələr
 - c)) fərdi layihələr
 - d) smeta layihələri
 - e) işçi çertiyolar
- 25 Layihələndirilən binanın quruluşu, müxtəlif otaqların yerləşdirilməsi hansı hissədə layihələndirilir?
- a) ümumi hissədə
 - b) texnoloji hissədə
 - c)) inşaat-tikinti hissədə
 - d) sahənin xarakteristikasında
 - e) smeta-llayihə hissəsində
- 26 Anbar otaqlarının layihələndirilməsi hansı hissədə göstərilir?
- a) ümumi hissədə
 - b))inşaat-tikinti hissədə
 - c) texnoloji hissədə
 - d) sahənin xarakteristikasında
 - e) maliyyə-smeta hissəsində
- 27 Daxili və xarici divarlarda aparılan bəzək işləri hansı bölmədə layihələndirilir?
- a) ümumi hissədə
 - b) texnoloji hissədə
 - c) sanitariya texnikası hissəsində
 - d)) inşaat-tikinti hissəsində
 - e) maliyyə-smeta hissədə
- 28 İstehsal otaqları və işçilərin sayının hesabatı hansı bölmədə aparılır?
- a) ümumi hissədə

- b)) texnoloji hissədə
- c) qrafiki hissədə
- d) elektrotexniki hissədə
- e) inşaat-tikinti hissədə

29 Tipli layihələrin tapşırıqları hansı orqan tərəfindən razılaşdırılmalıdır?

- a) icra komitəsi
- b) sifarişçi təşkilat
- c)) Ticarət Nazirliyi
- d) tikinti təşkilatı
- e) sahibkarlar

30 Fərdi layihələrin tapşırıqları hansı təşkilatlar ilə razılaşdırılır?

- a)) iaşə idarələri və icra komitəsinin müvafiq orqanları
- b) ticarət nazirliyi və iaşə trestləri
- c) iaşə trestləri və sahibkarlar
- d) iaşə trestləri və sifarişçilər
- e) tikinti təşkilatları

31 Texniki-iqtisadi əsaslandırmada bu məsələlərdən hansı həll edilməlidir?

- a)) iaşə müəssisəsinin tipi və xidmət forması
- b) müəssisənin xammalla təchizatı
- c) anbar qrupu otaqlarının hesabı
- d) texniki-təchizat məsələləri
- e) avadanlıqların hesabı

32 Texniki-iqtisadi əsaslandırmada vacib məsələlərdən biri hansıdır?

- a) digər iaşə müəssisələrinin yaxınlıqda olması
- b) tikinti sahəsinin xarakteristikası
- s) istehsal otaqlarının hesablanması
- d) avadanlıqlara olan texnoloji tələb
- e)) müəssisənin iş rejiminin təyini

- 33 Bu müəssisələrdən hansə ixtisaslaşdırılmış müəssisədir?
- a)) kababxanalar
 - b) yeməxanalar
 - c) qəlyanaltılar
 - d) kafelər
 - e) bufetlər
- 34 Texniki-iqtisadi əsaslandırmada bu məsələlərdən hansı hesablanmalıdır?
- a) texniki təchizat məsələləri
 - b) anbar otaqlarının hesabatı
 - c) xammal və yarımffabrikatların hesabatı
 - d) müəssisə üçün tikinti yerinin müəyyənləşdirilməsi
 - e) müəssisənin iş rejiminin təyini
- 35 Xidmət formasına görə iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır?
- a) ümumi tipli
 - b) tələbələrə xidmət
 - c) qulluqçulara xidmət
 - d) özünəxidmət
 - e) kompleks xidmət
- 36 Gücünə görə iaşə müəssisələri necə təsnifləşdirilir?
- a) lüks müəssisələr
 - b) orta, kiçik və iri müəssisələr
 - c) beşulduzlu müəssisələr
 - d) kateqoriyalı müəssisələr
 - e) kompleks müəssisələr
- 37 Yeməxanalar hansı tiplərə bölünür?
- a) birinci və ikinci dərəcəli yeməxanalar
 - b) açıq, qapalı və pəhriz yeməxanaları
 - c) ixtisaslaşmış yeməxanalar

- d) xammalla işləyən yeməxanalar
 - e) yarımfabrikatla işləyən yeməxanalar
- 38 Bunlardan hansı istehsal otaqlarına aiddir?
- a) anbar otaqları
 - b)) isti və soyuq sexlər
 - c) maddi-texniki təchizat otaqları
 - d) kabinetlər
 - e) ticarət zalı
- 39 İstəlakçılara aid otaqlar bunlardan hansıdır?
- a) istehsalat müdirinin otağı
 - b) soyuducu kameralar olan otaqlar
 - c) qənnadı sexi
 - d) çörək doğrama otağı
 - e)) gözləmə zalları
- 40 Texniki otaqlara bunlardan hansı aiddir?
- a)) küləkləyici kameralar olan otaqlar
 - b) tədarük sexləri
 - c) süfrə-dəsmal və xalat otağı
 - d) əsas kassa otağı
 - e) geyinmə otağı
- 41 İnzibati-məişət otaqlarına daxildir?
- a) soyuducu avadanlıqlar
 - b) elektrik lövhələri
 - c)) direktorun otağı
 - d) ticarət zalı
 - e) əl-üz yuma otağı
- 42 Küləkləyici kameralar hansı otaqlar qrupuna daxildir?
- a) inzibati

- b) istehsal
 - c) məişət
 - d)) texniki
 - e) anbar
- 43 Ticarət zalları hansı funksiyanı yerinə yetirən qrupa daxildir?
- a) istehsal qrupu
 - b)) istehlakçılar üçün olanotaqlar qrupuna
 - c) texniki qrupa
 - d) inzibati-məişət qrupu
 - e) serviz otaqlar qrupu
- 44 İstirahət zonalarında fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır?
- a) restoranlar
 - b)) yeməxanalar
 - c) kafelər
 - d) kababxanalar
 - e) çayxanalar
- 45 Dəmir yolu vaqzalarında və təyyarə limanlarında hansı iaşə müəssisələri fəaliyyət göstərir?
- a) yeməxanalar
 - b)) restoranlar, kafelər
 - c) bufetlər, kulinar mağazaları
 - d) çayxanalar, barlar
 - e) ixtisaslaşmış iaşə müəssisələri
- 46 Sənaye və təsərrüfat müəssisələrinin nəzdində fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır?
- a)) qapalı yeməxanalar
 - b) qəlyanaltılar
 - c) restoranlar
 - d) kafelər

- e) kulinar mağazaları
- 47 Xidmət formasının seçilməsi nədən asılıdır?
- a) istehlakçıların sayından
 - b) yerləşdiyi yerdən
 - c)) müəssisənin tipindən
 - d) istehlakçıların peşəsindən
 - e) müəssisənin gücündən
- 48 İstehlakçı kontingentinin xüsusiyyəti nədən asılıdır?
- a)) müəssisənin xidmət formasından
 - b) müəssisənin gücündən
 - c) xidmət qaydalarındasn
 - d) keyfiyyətli qidadan
 - e) qəbul qaydalarından
- 49 Müəssisənin tipindən asılı olaraq nə müəyyən edilir?
- a) xörəklərin miqdarı
 - b)) xidmət forması
 - c) xörəklərin hazırlanması
 - d) menyunun tərtibi
 - e) xammal sərfi
- 50 İşə müəssisələrində yerlərin sayı nəyə əsasən müəyyən edilir?
- a)) normativ qaydalara əsasən
 - b) rayon və ya şəhərin böyüklüyündən
 - c) yerləşdiyi əhatədən
 - d) digər sənaye müəssisələrinin olmasından
 - e) tədris müəssisələrinin olmasından
- 51 Qapalı tipli müəssisələrin iş rejimi necə müəyyənləşdirilir?
- a) sərbəst tərtib olunur
 - b)) tabe olduğu müəssisənin iş rejiminə əsasən

- c) işçilərin iş rejiminə əsasən
 - d) mövsümdən asılı olaraq
 - e) bir neçə növbəli rejim
- 52 2 növbəli sənaye müəssisələrində iş rejimi necə bölüşdürülür?
- a) 40% və 60%
 - b) 30% və 70%
 - c) 25% və 75%
 - d) 70% və 30%
 - e) 60% və 40%
- 53 Rasional tələblərə əsasən xörək qəbulu iş başladıqdan neçə saat sonra başlayır?
- a) 1-2 saat
 - b) 2-3 saat
 - c) 3-4 saat
 - d) 4,5-5 saat
 - e) 2,5-3saat
- 54 3 növbəli müəssisələrdə iş rejimi necə bölüşdürülür?
- a) 60%; 40% və 10%
 - b) 50%; 25% və 25%
 - c) 40%; 30% və 30%
 - d) 30%; 35% və 35%
 - e) 40%; 40% və 20%
- 55 Normativlərlə əsasən restoranlarda iş və fasilə vaxtları hansıdır?
- a) 8-dən 24-ə kimi; 30 dəqiqə fasilə
 - b) 7-dən 23-ə kimi; 40 dəqiqə fasilə
 - c) 9-dən 23-ə kimi; 1saat fasilə
 - d) 10-dən 23-ə kimi; 40 dəqiqə
 - e) 8-dən 24-ə kimi; 1saat fasilə
- 56 Kafelərdə iş və fasilə necə olur?
- a) fasiləsiz; 8-dən 22-yə kimi
 - b) 1 saat fasilə; 8-dən 23-ə kimi
 - c) 30 dəq. fasilə; 7-dən 23-ə kimi
 - d) 20 dəq. fasilə; 7-dən 23-ə kimi
 - e) fasiləsiz; 7-dən 20-ə kimi

- 57 Mehmanxanalarda yerləşən restoranların iş rejimi necə olmalıdır?
a) 10-dan 22-yə kimi
b) 10-dan 23-ə kimi
c) 13-dən 23-ə kimi
d) 9-dan 22-yə kimi
e) 12-dən 22-yə kimi
- 58 Mehmanxanalarda mərtəbələrdə yerləşən bufetlərin iş rejimi necə olmalıdır?
a) 10-dan 22-yə kimi
b) 10-dan 23-ə kimi
c) 8-dən 23-ə kimi
d) 7-dən 22-yə kimi
e) 9-dan 22-yə kimi
- 59 İş rejimi planlaşdırılarkən bunlardan hansı nəzərə alınmalıdır?
a) istehlakçıların dincəlməsi
b) növbələrin yaranmaması
c) sıxlıq olmaması
d) vaxtın düzgün bölünməsi
e) işçilərin dincəlməsi
- 60 Açıq tipli müəssisələrdə fasilə necə verilir?
a) növbəli
b) qrafikə uyğun
c) 13-dən 14-ə kimi
d) 12-dən 13-ə kimi
e) 13-dən 13⁴⁰-a kimi
- 61 Tədarükçü müəssisələrin texniki-iqtisadi əsaslandırma göstəriciləri hansı təşkilata tabedir?
a) ticarət nazirliyi
b) tikinti təşkilatları
c) sahə üzrə bələdiyyə
d) tabe olduğu trest
e) icra hakimiyyəti
- 62 Qapalı tipli işə müəssisələrin iş rejimi hansı təşkilatlarla razılaşdırılır?
a) tabe olduqları sənaye müəssisələrinin müdiriyyəti
b) tabe olduqları sənaye müəssisələrinin həmkarlar təşkilatı
c) tabe olduqları sənaye müəssisələrinin kadrlar şöbəsi
d) tabe olduqları sənaye müəssisələrinin mühasibatlığı
e) tabe olduqları sənaye müəssisələrinin iş növbəsinə uyğun
- 63 Gözləmə zallarında olan bufetlərin iş rejimi necə olmalıdır?
a) 2 dəfə fasilə olmaqla sutka ərzində
b) 1 saat fasilə; 7-dən 22-yə kimi
c) 1,5 saat fasilə; 7-dən 24-ə kimi
d) 1 saat fasilə; 10-dan 24-ə kimi
e) 1 saat fasilə; 9-dan 24-ə kimi.
- 64 Müəssisənin istehsal proqramına aiddir?
a) müəssisənin yerləşdiyi sahə
b) xammal və yarımfabrikatların miqdarı
c) müəssisənin tikinti zəruriliyi
d) müəssisənin tabe olduğu təşkilat
e) müəssisənin xidmət forması
- 65 Müəssisənin istehsal proqramına bunlardan hansı aiddir?
a) müəssisənin axın xətləri
b) ixtisaslaşma növü
c) işçilərin sayının hesablanması

- d) xörəklərin keyfiyyəti
 - e) sifarişlərin qəbulu
- 66 Müəssisənin istehsal proqramına daxildir?
- a) iş qrafikinə tərtibi
 - b) sifarişlərin sayı
 - c) müəssisənin kateqoriyası
 - d) avadanlıqların hesabatı və seçilməsi
 - e) qidalanmanın növü
- 67 Müəssisədə çalışan işçilərin hesabatı hansı bölmədə tapılır?
- a) tərəvəz sexinin hesabatında
 - b) qənnadı sexinin hesabatında
 - c) xammal sərfinin hesablanması
 - d) xörəklərin miqdarının hesablanması
 - e) müəssisənin istehsal proqramının hesablanması
- 68 Ticarət zallarında yerlərin sayının müəyyən edilməsi nəyi göstərir?
- a) müəssisənin tipini
 - b) xidmət formasını
 - c) müəssisənin gücünü
 - d) xörəklərin miqdarını
 - e) istehlak olunma əmsalını
- 69 İstehsal qrupu otaqlarının hesablanması necə aparılır?
- a) ayrı-ayrı sexlər üzrə
 - b) ayrı-ayrı avadanlıqlar üzrə
 - c) otaqların sahəsinə əsasən
 - d) yeməklərin çeşidinə əsasən
 - e) yeməklərin hazırlanma vaxtına əsasən
- 70 Kompleks iaşə müəssisələrində istehsal gücü nəyə əsasən hesablanır?
- a) ticarət zallarındakı yerlərin sayına
 - b) hesabat menyusuna
 - c) menyudakı xörəklərin sayına
 - d) istehlak olunma əmsalına
 - e) iş saatlarının müddətinə
- 71 Müəssisənin istehsal proqramına daxildir?
- a) iş saatlarının davam etmə müddəti
 - b) müəssisənin gündəlik hesabat menyusuna
 - c) istehlak olunma əmsalı
 - d) xörəklərin keyfiyyəti
 - e) xörəklərin çeşidi
- 72 Gündəlik hesabat menyusuna hansı bölməyə aiddir?
- a) müəssisənin gücünə
 - b) müəssisənin tipinə
 - c) müəssisənin iş rejiminə
 - d) müəssisənin istehsal proqramına
 - e) yüklənmə qrafikinə
- 73 Hesabat menyusuna tərtib edildikdə nəyi nəzərə almaq lazımdır?
- a) müəssisənin tipini
 - b) istehlakçıların sayını
 - c) avadanlıqların gücünü
 - d) müəssisənin yerləşdiyi ərazini
 - e) ilin mövsümünü
- 74 İstehlakçıların sayı hansı məlumatlara əsasən təyin edilir?
- a) xörəklərin çeşidinə əsasən
 - b) zəif yüklənmə qrafikinə əsasən

- c) işçilərin iş rejiminə əsasən
 - d) iş gününün davamına əsasən
 - e) xammal sərfinə əsasən
- 75 Zəlin yüklənmə qrafikində bunlardan hansı nəzərə alınır?
- a) yarımfabrikatların sərfi
 - b) xörək qəbulunun davamətmə müddəti
 - c) xammal sərfi
 - d) xörəklərin çeşidi
 - e) xörəklərin tərkibi
- 76 Zəlin yüklənmə qrafikinə aiddir?
- a) xammal qəbulu
 - b) yarımfabrikatların miqdarı
 - c) zəlin hər saatda yüklənmə faizi
 - d) istehsal otaqlarının iş müddəti
 - e) bölmə sexlərinin sahəsi
- 77 Xörək qəbulunun davamətmə müddəti nədən asılıdır?
- a) xörəklərin miqdarından
 - b) müəssisənin tipindən
 - c) xörəklərin tərkibindən
 - d) zəlin yüklənmə qrafikindən
 - e) yüklənmə əmsalından
- 78 Yüklənmə qrafikinə aiddir?
- a) sexlərin faydalı sahələri
 - b) xammalın miqdarı
 - c) istehsal otaqlarının iş müddəti
 - d) istehsal avadlıqlarının sayı
 - e) müəssisənin iş rejimi
- 79 Xörək qəbulunun davamətmə müddətinə aiddir?
- a) xörəklərin miqdarı
 - b) yüklənmə qrafiki
 - c) yüklənmə faizi
 - d) xidmət forması
 - e) xörəklərə sərf olunan ərzaqlar
- 80 Gün ərzində realizə olunacaq xörəklərin miqdarı necə tapılır?
- a) $m = m_1 + m_2 + m_3$
 - b) $m = m_1 + m_2 + m_3 + m_4$
 - c) $n_g = m N_g$
 - d) $N_g = mn_g$
 - e) $N_s = nt$
- 81 İsti və soyuq içkilərin tələb olunan miqdarı nəyə əsasən tapılır?
- a) gündəlik tələbata
 - b) hər bir istehlakçıya düşən normaya
 - c) sifarişə görə
 - d) menyuya görə
 - e) istehlak əmsalına görə
- 82 Müəssisədə qənnadı məmulatlarının istehlak əmsli nəyə əsasən müəyyən edilir?
- a) gündəlik tələbata
 - b) sifarişə
 - c) menyuya
 - d) müəssisənin tipinə
 - e) bir istehlakçıya düşən normaya
- 83 Xörəklərin istehlak olunma əmsalı necə tapılır?
- a) qəbul edilən içkilərin miqdarı ilə

- b) qəbul edilən qənnadı məmulatlarının miqdarı ilə
 - c) qəbul edilən meyvə sularının miqdarı ilə
 - d) realizə olunan xörəklərin sayı ilə
 - e) gün ərzində bir istehlakçının qəbul etdiyi xörəklərin sayı ilə
- 84 Barlar hansı mehmanxanalarda təşkil edilir?
- a) turist mehmanxanalarında
 - b) əla və 1-ci dərəcəli mehmanxanalarda
 - c) 3-cü və 4-cü dərəcəli mehmanxanalarda
 - d) üçulduzlu mehmanxanalarda
 - e) müalicə zonalarında olan mehmanxanalarda
- 85 $n_g = m \cdot N_g$ düsturunda m nəyi göstərir?
- a) soyuq xörəklərin miqdarını
 - b) isti xörəklərin miqdarını
 - c) xörəklərin istehlak olunma əmsalı
 - d) xörək çeşidlərini göstərən əmsal
 - e) pəhriz xörəklərini nəzərə alan əmsal
- 86 $P \times 60$ nəyi göstərir?
- a) 1 saat ərzində zaldakı yerlərin sayı
 - b) istehlakçının zalda oturma müddəti
 - c) xörək qəbil etmə müddəti
 - d) zəlin dövryyəsi
 - e) istehlakçıların gün ərzindəki sayı
- 87 Ümumşəhər tipli restoranlarda xörəklərin istehlak olunma əmsalı neçədir?
- a) 2,5
 - b) 2,8
 - c) 1,8
 - d) 3,5
 - e) 3
- 88 Gün ərzində qidalanan istehlakçıların sayı hansı düsturla tapılır.
- a) $N_g = m \cdot n_g$
 - b) $N_s = P \cdot \varphi \cdot x$
 - c) $N_g = \varepsilon N_{\text{saat}}$
 - d) $N_s = N_g \cdot K_{\text{saat}}$
 - e) $N = n \cdot t$
- 89 Ticarət zəlinin saatlar üzrə yüklənmə qrafikini tərtib etdikdə bunlardan hansını bilmək lazımdır?
- a) ticarət zəlinin hər saatda yüklənmə faizini
 - b) realizə olunan xörəklərin sayını
 - c) işçilərin sayını
 - d) sexlərdəki avadanlıqların həcmi
 - e) avadanlıqların məhsuldarlığını
- 90 Ticarət zəlinin yüklənmə qrafikinə bunlardan hansı aiddir?
- a) realizə olunan xörəklərin sayı
 - b) işçilərin sayı
 - c) zəlin işə başlama və qurtarma vaxtı
 - d) zəlin hesabat sahəsi
 - e) qeyri-mexaniki avadanlıqların hesabatı
- 91 İşə müəssisələrində tərtib olunmuş menyuda hansı məlumatlar əks etdirilir?
- a) istehlakçıların sayını
 - b) istehlakçıların kateqoriyalarını
 - c) kulinar məmulatları və içkilərin çeşidini

- d) xammalların miqdarını
- e) müəssisənin tipini

- 92 Menu kim tərəfindən tərtib olunur?
- a) ticarət təşkilatları tərəfindən
 - b) standart təşkilatları tərəfindən
 - c) ərazi bələdiyyələri tərəfindən
 - d) istehsalat müdiri tərəfindən
 - e) mühasibat nümayəndəsi tərəfindən
- 93 Menu kim tərəfindən hazırlanır?
- a) ticarət təşkilatları
 - b) standart təşkilatları
 - c) metrdotel
 - d) ərazi
 - e) bələdiyyələri
- 94 Bunlardan hansı menu növlərinə aiddir?
- a) infarmasiya menyusu
 - b) dequstasiya menyusu
 - c) kompleks
 - d) xörəklər
 - e) menyusu
- 95 Menuyun hansı növləri mövcuddur?
- a) banket menyusu
 - b) mövsümi menu
 - c) illik menu
 - d) duru xörəklər menyusu
 - e) desert menyusu
- 96 Kompleks menu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?
- a) kafelərdə
 - b) barlarda
 - c) müəssisə nəzdində olan yeməxanalarda
 - d) sərbəst fəaliyyət göstərən yeməxanalarda
 - e) mehmanxanalarda olan restoranlarda
- 97 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?
- a) restoranlarda
 - b) yeməxanalarda
 - c) kafelərdə
 - d) barlarda
 - e) kulinar mağazalarda
- 98 Bankeet menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?
- a) müəssisənin tipinə və sifarişə əsasən
 - b) sifariş və banketin növünə əsasən
 - c) sifariş və müəssisənin gücünə əsasən
 - d) istehlakçıların peşəsinə əsasən
 - e) konfrans, qurultay , simpozium iştirakçılarına
- 99 Gün ərzindəki xörəklərin sayının tapılması üçün nə etmək lazımdır?
- a) istehlakçıların sayını müəssisənin istehlak olunma əmsalına vurmaq

- b) istehlakçıların sayını oruracaq yerinin əmsalına vurmaq
- c) istehlak olunma əmsalını götürülən növə görə xərəklərin miqdarına vurmaq
- d) istehlakçıların sayını istehlak olunma əmsalına bölmək
- e) istehlakçıların sayını oturacaq yerinin əmsalına bölmək

100 Xammal sərfi hesablanarkən bunlardan hansını bilmək lazımdır?

- a) hazırlanan xərəklərin miqdarını
- b) realizə olunan xərəklərin miqdarını
- c) oturacaq yerlərinin dövriyyəsi
- d) istehlak olunma əmsalını
- e) ticarət zalının sahəsini

101 Xammal sərfində bunlardan hansı vacibdir?

- a) oturacaq yerinin dövriyyəsi
- b) ticarət zalının sahəsi
- c) istehsal sexlərinin sahəsi
- d) 1 pay xörəyə sərf olunan məhsul norması
- e) istehlak olunma əmsalı

102 İsti sex hansı istehsalı yerinə yetirir?

- a) tərəvəzlərin təmizləndiyi istehsal sahəsinin bir hissəsidir
- b) məhsulların isti emalını həyata keçirən mərkəzi istehsal sahəsidir
- c) istehsal sahəsinin bir hissəsidir, burada ət xırdalanır
- d) istehsal sahəsinin bir hissəsidir, burada tərəvəzlər təmizlənir, doğranır
- e) istehsal sahəsinin bir hissəsidir, burada soyuq xörək və qəlyanaltılar

hazırlanır

103 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda olan γ nəyi göstərir?

- a) istirahət günlərini
- b) işçilətin ümumi sayını
- c) əmək məhsuldarlığının artırılması əmsalı
- d) məhsulun hazırlanmasına sərf olunan vaxt
- e) hazırlanan məhsulun miqdarı

104 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda "t" nəyi göstərir?

- a) istirahət günlərini
- b) işçilərin ümumi sayını
- c) məhsulun hazırlanmasına sərf olunan vaxt norması
- d) əmək məhsuldarlığını artıran əmsal
- e) hazırlanan məhsulun miqdarı

105 Məhsulların miqdarının hesablanmasından sonra hansı mərhələ gəlir?

- a) avadanlığın hesablanması
- b) ümumi məhsul siyahısının tərtibi
- c) binanın planlaşdırılması
- d) işçilərin sayının hesablanması
- e) sexlərin sahələrinin hesablanması

106 Hazırlayıcı sexlər üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

- a) istehlakçıların sayı
- b) avadanlığın işləmə vaxtı
- c) hazırlanmış yarımfabrikatın çeşidi və onların miqdarı

- d) emal olunan xammalın çeşidi
e) emal olunan kartofun kiloqramla miqdarı
- 107 İaşə müəssisələrinin isti və soyuq sexləri üçün istehsal proqramına nə daxildir?
a) emal olunan kartofun kq-la miqdarı
b) emal olunan ətin kq-la miqdarı
c) emal olunan tərəvəz xammalının miqdarı
d) istehlakçıların sayı
e) hazırlanan xörəklərin və kulinar məmulatların çeşidi və realizə miqdarı
- 108 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?
a) istehlakçıların sayına görə
b) istifadə edilən avadanlığın sayına görə
c) müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə
d) istehsal normalarına görə, bir işçinin iş vaxtı fondu və bu dövr ərzində
sexin istehsal proqramının nəzərə alınması ilə istehsal normalarına görə
e) müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə
- 109 İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda " T" nəyi göstərir?
a) xörəyə sərf olunan vaxtı
b) realizə müddətini
c) hazırlanan məhsulun miqdarını
d) günün davam etmə müddətini
e) məhsul emalına sərf olunan vaxtı
- 110 Avadanlığın texnoloji hesablanması nədən ibarətdir?
a) $1m^2$ sahəyə görə avadanlığın yüklənməsindən
b) avadanlığın kütləsindən
c) xidmət edən personaldan
d) əməliyyatın icrası üçün lazım olan avadanlığın sayının və tipinin seçilməsi, onun iş vaxtının və istifadə əmsalının təyini
e) avadanlığın ölçülərindən
- 111 İstilik avadanlıqlarına bunlardan hansı aiddir?
a) bişirici, yuyucu
b) qızardıcı, xırdalayıcı
c) qeyri- mexaniki
d) bişirici, qızardıcı
e) mexaniki
- 112 Bunlardan hansı istilik avadanlığıdır?
a) qabyuyan
b) çörəkdoğrayan
c) xırdalayıcı
d) əzici
e) qızardıcı
- 113 Bunlardan hansı qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?
a) qızardıcı şaf
b) ətçəkən maşın
c) istehsal stolları
d) tərəvəzdoğrayan
e) şirəçəkən
- 114 İstilik avadanlıqlarının texnoloji hesabatı nəyə əsasən hesablanır?

- a)) müəssisənin tipindən asılı olaraq
 - b) müəssisənin gücündən asılı olaraq
 - c) xidmət formasından asılı olaraq
 - d) xərək çeşidindən asılı olaraq
 - e) istehlakçı kontingentindən asılı olaraq
- 115 Xərəkbişirən qazanların hesablanması və seçilməsi üçün nəyi bilmək lazımdır?
- a) onların məhsuldarlığını
 - b) onların gücünü
 - c)) onların bişirmə həcmi
 - d) onların tipini
 - e) tutduğu sahəni
- 116 Sümükdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?
- a) 1,10 dm³
 - b) 1,15 dm³
 - c) 7,0 dm³
 - d)) 1,25 dm³
 - e) 1,40 dm³
- 117 Xərəkbişirən qazanların həcmi hesablanmasında olan düstuda " k " nəyi göstərir?
- a) hesabat əmsalını
 - b) həlimlərin realizə müddətini
 - c)) qazanın dolma əmsalını
 - d) suyun həcmi
 - e) realizə edilən xərəklərin miqdarını
- 118 İstilik avadanlıqlarına aiddir?
- a) soyuducu kameralar
 - b) ətçəkən
 - c)) kofe bişirənlər
 - d) soyuducu şkaf
 - e) universal ötürücü
- 119 Şirin xərəklər və isti içkilər üçün qazanların həcmi düsturunda olan "V₁" nəyi göstərir?
- a)) bir pay xərəyin norması
 - b) bişmə zamanı su norması
 - c) qazanın dolma əmsalı
 - d) xərəklərin miqdarı
 - e) bir günlük xərəklərin miqdarı
- 120 Həlimbişirən qazanalardan başqa istilik avadanlıqlarına aiddir?
- a) formalayıcılar
 - b) əzici maşınlar
 - c)) fritur tavaları
 - d) qabyuyanlar
 - e) çörəkdoğrayan
- 121 İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna nə daxildir?
- a)) vestibul, paylama şöbəsi olan zallar və bufetlər, avanzal, banket zalları və kabinələr
 - b) ət-balıq saxlanan soyuducu kameralar, ticarət zalları, bufetlər
 - c) süd məhsulları, yumurta, yağlar, meyvə-giləmeyvələrin, gastronomiya məhsulları
 - d) saxlanılan otaqlar və s.
 - e) ət, balıq, tərəvəz sexləri, isti, soyuq, qənnadı sexləri, tədarükçü, yuyucu sexlər

- 122 İstehsalat otaqları qrupuna nə daxildir?
 a) ət, balıq saxlamaq üçün soyuducu kameralar, ticarət zalları, ticarət zalları, bufetlər
 b) ticarət xalı, avanzal, həkim otağı
 c) süd, yumurta, yağlar, meyvə-giləmeyvələr, maddi-texniki təchizat otaqları
 d) ət, balıq, tərəvəz sexləri, isti, soyuq, qənnadı sexləri, tədarük sexi
 e) elektrik, ventilyasiya kameraları, istilik məntəqəsi, təmir otaqları və s.
- 123 Vestibul, avanzal, ticarət otaqları, bufetlər hansı qrup otaqlara aiddir?
 a) gözləmə otaqları
 b) mədəni-məişət otaqları
 c) istehlakçılar üçün olan otaqlar
 d) hazırlayıcı otaqlar
 e) yemək qəbulu üçün otaqlar
- 124 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqlar qrupuna hansılar daxildir?
 a) elektrik, ventilyasiya kameraları, istilik məntəqəsi, təmir otağı
 b) ət, balıq, tərəvəz sexləri, məhsulların emalı, isti və soyuq sexlər
 c) süd, yumurta, yağlar, ət, balıq, tərəvəz, meyvə içkilər. yarımfabrikatlar saxlanılan otaqlar
 d) ticarət zalı, avanzal, həkim otağı
 e) dəhlizlər, gözləmə zalları
- 125 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqların layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?
 a) otaqların hamısına keçid olmamalıdır
 b) otaqları cənuba istiqamətləndirərək ayırı-ayrı yuxarı mərtəbələrdə yerləşdirirlər
 c) kamera və anbarları eyni vaxtda bir neçə mərtəbədə yerləşdirmək lazımdır
 d) kamera və anbarları binanın həyətində yerləşdirmək lazımdır
 e) kamera və anbarları iki mərtəbədə yerləşdirmək lazımdır
- 126 Məhsulların qəbulu və saxlanması otaqları necə layihələndirilir?
 a) qarşılıqlı əlaqə olmalı, kvadrat konfigurasiyalı olmalı
 b) otaqların konfigurasiyası düzbucaqlı olmalıdır
 c) otaqların konfigurasiyası sərbəst götürülür
 d) konfigurasiya dairəvi olmalıdır
 e) otaqların konfigurasiyası tutduqları sahədən asılı olaraq götürülür
- 127 Xidmət və məişət otaqlarına hansılar aiddir?
 a) ət, balıq, tərəvəz, isti, soyuq, kulinariya, qənnadı və s. sexlər
 b) elektrik və ventilyasiya kameraları, istilik məntəqəsi, işıqlandırıcılar
 c) inzibati otaqlar, istehsalat rəhbərləri və xidmətçilərin otaqları, kassa, sanitariya otağı, persanal üçün otaqlar və s.
 d) ət, balıq, süd məhsulları, yumurta, yağ və s. saxlanılan soyuducu kameralar
 e) ticarət zalı, avanzal, həkim otağı
- 128 Texniki otaqlar qrupuna aiddir?
 a) ventilyasiya kameraları, soyuq və isti sexlər, istilik məntəqəsi, təmir otaqları
 b) elektrik və ventilyasiya kameraları, istilik məntəqəsi, avadanlıqların təmiri otaqları
 c) tərəvəz, balıq, ət sexləri
 d) direktor otağı, mühasibatlıq, kassa, istilik məntəqəsi
 e) qənnadı sexi, çilingər otağı, istilik kameraları, tualet, duş kabinəsi
- 129 Ət məhsullarının emalı hansı sexdə aparılır?

- a) isti sexdə
 - b)) ət-balıq sexində
 - c) soyuq sexdə
 - d) hazırlayıcı sexdə
 - e) tərəvəz sexində
- 130 Ət-balıq məhsulları hansı sexdə bişirilir?
- a)) isti, soyuq
 - b) tədarük
 - c) tərəvəz
 - d) hazırlayıcı
 - e) isti, tədarük
- 131 İşə müəssisələrinin ət-balıq və tərəvəz sexləri üçün istehsal proqramına nə aid edilir?
- a)) emal olunan xammalın çeşidi və onun kq-la miqdarı
 - b) istehlakçıların sayı
 - c) xörəklərin və kulinar məmulatların çeşidi
 - d) emal olunan kartofun kq-la miqdarı
 - e) emal olunan göyərtinin kq-la miqdarı
- 132 İşə müəssisələrinin ət-balıq və qənnadı sexləri üçün istehsal proqramına nə aid edilir?
- a) istehlakçıların sayı
 - b) emal olunan ətin q-la miqdarı
 - c)) emal olunan xammalın çeşidi və onun kq-la miqdarı
 - d) emal olunan qənnadı məhsullarının sayı
 - e) kulinar məmulatların çeşidi
- 133 Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi necə hesablanır?
- a) 1 pay ət-balıq xörəyinə əsasən
 - b) realizə olunan ət-balıq xörəklərinə görə
 - c) gündəlik hazırlanan xörəklərə görə
 - d)) reseptlər məcmuəsindən 1 pay üçün ət-balıq sərfi və istehsal proqramından xörəklərin miqdarına əsasən
 - e) gün ərzində istifadə olunan ət-balığın miqdarına görə
- 134 Ət-balıq məhsullarının itkiləri necə hesablanır?
- a) bişirmə zamanı
 - b)) soyuq emal zamanı
 - c) realizə zamanı
 - d) doğrama zamanı
 - e) sümükdən azad etdikdə
- 135 Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi hansı düsturla hesablanır?
- a) $Q = Q_X - Q_{it}$
 - b) $N_1 = N_{st} \cdot k$
 - c) $L = H \cdot N_t$
 - d)) $Q_x = \frac{q1 \cdot n}{1000}$
 - e) $Q = \frac{Qx \cdot P}{1000}$
- 136 Xammal sərfi düsturunda olan "q₁" nəyi göstərir?
- a) xörəklərin miqdarını
 - b) ət-balıq xammalının miqdarını
 - c)) 1 pay üçün sərf olunan ət-balıq xammalı normasını
 - d) realizə olunan ət-balıq xörəkləri
 - e) yarımfabrikatın miqdarı
- 137 Ət-balıq sexində mexaniki avadanlıqların seçilməsi nəyə əsasən müəyyən olunur?
- a)) avadanlığın 1 saatdakı istehsal gücünə və istehsal olunan xammal sərfinə

- b) avadanlığın 1 saatdakı istehsal gücünə və məhsulun miqdarına
 c) avadanlığın 1 saatdakı istehsal gücünə və istehlakçıların sayına
 d) avadanlığın 1 saatdakı istehsal gücünə və realizə xərəklərinə əsasən
 e) avadanlığın 1 saatdakı istehsal gücünə və gündəlik hazırlanan xərəklərə əsasən
- 138 Ət yarımfabrikatlarının miqdarını nəyə əsasən müəyyən edirlər?
 a) alınan ət xammalının miqdarına əsasən
 b) cəmdəyin ayrı-ayrı hissələrinin çıxarı nəzərə alınmaqla
 c) emal olunan xammala görə
 d) ət-balıq xammalının itkisinə görə
 e) xərəklərin sayına görə
- 139 Ət-balıq sexində universal ötürücülərin iş müddəti necə hesablanır?
 a) universal ötürücünün gücünə görə
 b) universal ötürücünün tipinə görə
 c) universal ötürücünün komplektinə daxil olan mexanizmlərin iş vaxtlarının cəminə əsasən
 d) universal ötürücülərin 1 saatdakı məhsuldarlığına görə
 e) universal ötürücülərin sutka ərzindəki məhsuldarlığına görə
- 140 Ətçəkən maşının ümumi iş vaxtı müddəti necə hesablanır?
 a) ətin 1-ci və 2-ci dəfə maşından keçirilməsi zamanı iş vaxtı
 b) maşının məhsuldarlığına görə
 c) işin davamətmə müddətindən asılı olaraq
 d) avadanlıqdan istifadə əmsalına əsasən
 e) ətin kütləsdindən asılı olaraq
- 141 Qeyri-mexaniki avadanlıqlardan olan istehsalat stollarının uzunluğu necə hesablanır?
 a) işçilərin sayına görə
 b) sexdəki texnoloji əməliyyatlara görə
 c) iş gününün davamətmə müddətinə görə
 d) məhsulların miqdarına görə
 e) işçilərin sayı, işə çıxma qrafiki və 1 işçiyə düşən uzunluq normasına görə
- 142 Ət-balıq sexində 1 işçiyə düşən istehsalat stolunun uzunluq normativi nə qədərdir?
 a) 1, 14
 b) 1, 25
 c) 0, 8
 d) 0, 85
 e) 0, 3 - 0, 4
- 143 Ət-balıq sexində ətin yuyulması üçün vannaları həcmi necə tapılır?
 a) suyun gün ərzində işlədilməsi miqdarından
 b) ətin təmizlənməsindən
 c) suyun gün ərzində dövriyyəsiindən, vannanın dolma əmsalından və
 vanna üçün
 nəzərdə tutulan suyun həcmindən
 d) vannanın dolma əmsalı və 1 kq xammala su normasından
 e) suyun gün ərzindəki dövriyyəsi və 1 kq xammala su normasından
- 144 Ət-balıq sexində soyuducu şkafların hesabı üçün nəyi bilmək lazımdır?
 a) yarımfabrikatların miqdarını
 b) xammal və yarımfabrikatların miqdarı və xammal saxlanan qabın kütlə
 əmsalını
 c) xammal və yarımfabrikatların miqdarı və işin davamətmə müddətini
 d) yarımfabrikatların miqdarı və sexin iş müddəti
 e) xammalların miqdarı və 1 pay məhsulun miqdarı
- 145 Ət və balığın donunun açılması üçün vannanın həcmi necə hesablanır?
 a) gün ərzində suyun işlədilməsinə görə

- həcmindən
- b)) suyun dövrliyyəsinə, vannanın dolma əmsalından və suyun
- c) donun açılma müddətindən asılı olaraq
- d) suyun temperaturundan asılı olaraq
- e) 1 kq xammala su normasına görə
- 146 Xammalların vannalarda durulması nədən asılıdır?
- a)) iş gününün davamından və xammalın vannada emal müddətindən
- b) vannanın dolma əmsalından
- c) suyun səviyyəsinə
- d) 1 kq üçün su normasından
- e) xammalın kütləsindən
- 147 Sexin faydalı sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?
- a) avadanlıqların tutumunu
- b) avadanlıqların tipini
- c)) avadanlıqların sayı, eni, uzunluğu
- d) işçilərin sayını
- e) istehlakçıların sayını
- 148 Menu kim tərəfindən hazırlanır?
- a) ticarət təşkilatları
- b) standart təşkilatları
- c)) metrdotel, müəssisə rəhbəri
- d) ərazi bələdiyyələri
- e) mühasibat nümayəndəsi
- 149 Bunlardan hansı menu növlərinə aiddir?
- a) informasiya menyusu
- b) dequstasiya menyusu
- c)) kompleks xörəklər menyusu
- d) gənclər üçün menu
- e) qulluqçular üçün menu
- 150 Menyuda hansı məlumatlar verilir?
- a)) xörəyin adı, 1 payın norması, qiyməti
- b) məhsulun növü, qiyməti
- c) xörəyin və qarnirin adı, qiyməti
- d) müəssisənin ünvanı, xörəyin adı, iş rejimi
- e) iş rejimi, xörəyin adı, çıxar norması
- 151 Menuyun hansı növləri mövcuddur?
- a)) banket menyusu
- b) mövsümi menu
- c) illik menu
- d) duru xörəklər menyusu
- e) desert menyusu
- 152 Kompleks menu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?
- a) kafelərdə
- b) barlarda
- c)) müəssisə nəzdində olan yeməxanalarda
- d) sərbəst fəaliyyət göstərən yeməxanalarda
- e) mehmanxanalarda olan restoranlarda
- 153 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?
- a)) restoranlarda

- b) yeməxanalarda
 - c) kafelərdə
 - d) barlarda
 - e) kulinar mağazalarda
- 154 Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?
- a) müəssisənin tipinə və sifarişə əsasən
 - b)) sifarişə və banketin növünə əsasən
 - c) sifarişə və müəssisənin gücünə əsasən
 - d) istehlakçıların peşəsinə əsasən
 - e) konfrans, qurultay, simfonium iştirakçılarına
- 155 Menyuda hansı məlumatlar verilir?
- a) xörəyin adı, 1 payın norması, qiyməti
 - b) məhsulun növü, qiyməti
 - c) xörəyin və qarnirin adı, qiyməti
 - d) müəssisənin ünvanı, xörəyin adı, iş rejimi
 - e) iş rejimi, xörəyin adı, çıxar norması
- 156 Bunlardan hansı menyunun xüsusi növlərinə aiddir?
- a) banket menyusu
 - b)) pəhriz menyusu
 - c) sərbəst menyu
 - d) kompleks menyu
 - e) tematik tədbirlər menyusu
- 157 Qarnir və sousla buraxılan yeməklər menyuda necə göstərilir?
- a) sous- qarnir- məhsul- kütlə- norma
 - b) sous və qarnirin kütləsi- məhsulun adı
 - c) əsas məhsul / sous, qarnir
 - d) isti yemək/ qəlyanaltı- qarnir- içki
 - e) isti yemək / içki,qarnir, sous
- 158 Menyunun informasiya hissəsində bunlardan hansı olmalıdır?
- a)) müəssisənin iş rejimi, ünvanı
 - b) müəssisənin tipi, gücü, yeməyin tərkibi
 - c) hazır xörək və yarımfabrikatların xammal sərfi
 - d) qiymətlər
 - e) bir oturacaq yerinin dövrüyyəsi
- 159 Menyudan hansı xörəkləri çıxarmaq olar?
- a)) tələb edilmirsə və gəlir gətirmirsə
 - b) mövsümi xörəkləri
 - c) firma yeməklərini
 - d) pəhriz yeməklərini
 - e) delikates yeməkləri
- 160 Menyunun informasiya hissəsində bunlardan hansı olmalıdır?
- a)) müəssisənin iş rejimi, ünvanı
 - b) müəssisənin tipi, gücü, yeməyin tərkibi
 - c) hazır xörək və yarımfabrikatların xammal sərfi
 - d) qiymətlər
 - e) bir oturacaq yerinin dövrüyyəsi
- 161 Qarnir və sousla buraxılan yeməklər menyuda necə göstərilir?
- a) sous- qarnir- məhsul- kütlə- norma
 - b) sous və qarnirin kütləsi- məhsulun adı
 - c) əsas məhsul / sous, qarnir
 - d) isti yemək/ qəlyanaltı- qarnir- içki
 - e) isti yemək / içki,qarnir, sous

- 162 Menyuda göstərilən xörəklər hansı bölgü cədvəlinə uyğun olmalıdır?
- istehlakçıların sayının hesablanması cədvəlinə
 - xammal sərfi cədvəlinə
 - işçilərin sayının hesablanması bölməsinə
 - xörəklərin faizlə bölgü cədvəlinə
 - avadanlıqların hesablanması bölməsinə
- 163 İaşə müəssisələrində istifadə edilən menyular neçə dildə tərtib edilməlidir?
- müxtəlif dillərdə
 - 2 dildə: rus - azərbaycan
 - 3 dildə: azərbaycan - rus - ingilis
 - 3 dildə: azərbaycan - rus - alman
 - müəssisənin tipindən asılı olaraq
- 164 Menyudan hansı xörəkləri çıxarmaq olar?
- tələb edilmirsə və gəlir gətirmirsə
 - mövsümi xörəkləri
 - firma yeməklərini
 - pəhriz yeməklərini
 - delikates yeməkləri
- 165 Konbinəlaşmış lanç menyusu necə tərtib olunur?
- tez hazırlanan yeməklər
 - ətli yeməklər
 - bütün növ yeməklər
 - kiçik paylarla yemək dəsti
 - ayaq üstü yeməklər
- 166 Menyuda əhalinin kontingent xüsusiyyətləri nəzərə alınarsa bu hansı menyudur?
- gündüz rasionu menyusu
 - nahar menyusu
 - banket menyusu
 - bayram menyusu
 - çay banketi menyusu
- 167 Menyuda xörəklər ardıcılığı hansı yeməklərdən başlayır və qurtarır?
- spirtli içkilər → *dondurma*
 - soyuq xörək və qəlyanaltılar → qənnadı məmulatları
 - çay və desertlər → soyuq içkilər
 - isti qəlyanaltılar → müxtəlif su və şirələr
 - salatlar → içkilər
- 168 Avropa mətbəxi ilə işləyən restoranlarda şərab kartı hansı formada olur?
- spirtli içkilər, onların istehsal yeri, tünd içkilər, araq, pivə, qənnadı məmulatları
 - araqlar, nalivkalar, şərablar
 - əsasən spirtli içki çeşidləri olur
 - viski çeşidləri, sərinləşdirici içkilər
 - araqların çeşidləri, qənnadı və bütün məmulatı
- 169 Xarici turistlərə xidmət edən restoranlarda menyu neçə dildə tərtib edilir?
- rus - ingilis
 - rus - ingilis - alman - fransız
 - bir çox dillərdə
 - ingilis - türk - fars - azərbaycan
 - rus - azərbaycan - ingilis
- 170 Uşaq və gənclər kafesində menyu hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?
- qəlyanaltılar
 - buterburodlar

- c) pitsalar
d)) isti içkilər
e) müxtəlif şirələr
- 171 Bunlardan hansı menyunun xüsusi növlərinə aiddir?
a) banket menyusu
b)) pəhriz menyusu
c) sərbəst menyu
d) kompleks menyu
e) tematik tədbirlər menyusu
- 172 Sifariş əsasında yeməklər tərtib olunarsa bu hansı növ menyuya aiddir?
a) kompleks yeməklər menyusu
b) gündüz rasionu menyusu
c) banket menyusu
d) pəhriz menyusu
e)) sərbəst seçilmiş xörəklər menyusu
- 173 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?
a) istehlakçıların sayına görə
b) istifadə edilən avadanlığın sayına görə
c) müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə
d)) istehsal normalarına görə, bir işçinin iş vaxtı fondu və bu dövr ərzində
- sexin
istehsal proqramının nəzərə alınması ilə istehsal normalarına görə
e) müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə
- görə
- 174 Realizə edilən xörəklərin sayının hesablanması düsturunda "kÜ" nəyi göstərir?
a) realizə edilən xörəklərin sayını
b) gün ərzindəki xörəklərin miqdarını
c)) hesabat əmsalını
d) müəssisənin iş saatlarını
e) həlimlərin realizə müddətini
- 175 İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda " T" nəyi göstərir?
a) xörəyə sərf olunan vaxtı
b) realizə müddətini
c) hazırlanan məhsulun miqdarını
d)) günün davam etmə müddətini
e) məhsul emalına sərf olunan vaxtı
- 176 İşçilərin sayının hesablanmasında vaxt normasının qiyməti necə tapılır?
a) $T = n \cdot k \cdot 100$
b) $N_2 = N_1 \cdot k_1$
c) $n_s = n_g \cdot k$
d) $N_g = \varepsilon \cdot N_{\text{saat}}$
e)) $t = k \cdot 100$
- 177 Vaxt norması düsturunda $t = k \cdot 100$ olan $k \cdot 100$ nəyi göstərir?
a)) əmək tutumu vahidə bərabər olan məmulatın hazırlanması üçün saniyələrlə
- vaxt
norması
b) məhsulun hazırlanması üçün vaxt
c) gün ərzindəki xörəklərin miqdarı
d) iş gününün davam etmə müddəti
e) işçilərin ümumi sayı
- 178 İşçilərin işə çıxma qrafiki necə tərtib olunur?
a) pilləli; vaxt normasına görə

- b) pilləli; müəssisənin tipinə görə
 - c) xətti; müəssisənin gücünə görə
 - d) pilləli ; xətti
 - e) xətti; istehlakçıların sayına görə
- 179 Pilləli iş qrafiki nəyə əsasən tərtib olunur?
- a) müəssisənin iş saatından asılı olaraq
 - b) nahar fasiləsi nəzərə alınmır
 - c) nahar fasiləsi nəzərə alınmaqla, növbəli
 - d) fasiləsiz iş müddəti
 - e) hamı eyni vaxtda işə çıxmalıdır
- 180 Xətti iş qrafiki necə tərtib olunur?
- a) müəssisənin iş saatından asılı olaraq
 - b) nahar fasiləsi nəzərə alınmır
 - c) nahar fasiləsi nəzərə alınır
 - d) fasiləsiz iş müddəti
 - e) hamı eyni vaxtda işə çıxmalıdır
- 181 Müəssisə işçiləri eyni vaxtda işə çıxarsa bu hansı qrafikdə göstərilməlidir?
- a) birnövbəli müəssisələrdə
 - b) ikinövbəli müəssisələrdə
 - c) pilləli işəçixmada
 - d) xətti işəçixmada
 - e) bütün sutka ərzində işləyən müəssisələrdə
- 182 İşçilərin növbəli işə çıxması hansı qrafikə daxildir?
- a) pilləli; nahar fasiləsi nəzərə alınmaqla
 - b) pilləli; nahar fasiləsi nəzərə alınmır
 - c) pilləli; fasiləsiz iş rejimi
 - d) müəssisənin iş saatına uyğun
 - e) pilləli; hamı işə çıxmalıdır
- 183 Qənnadı sexləri hansı müəssisələrdə fəaliyyət göstərir?
- a) hazırlayıcı müəssisələrdə, restoran və kafelərdə
 - b) tədarükçü müəssisələrdə, yeməxanalarda
 - c) emal müəssisələrində
 - d) sərbəst fəaliyyət göstərir
 - e) marketlərdə
- 184 Qənnadı sexlərində bu xəmir növlərinin hansından istifadə edilmir?
- a) mayalı
 - b) yağlı, biskvitli
 - c) şəkərli, qat-qat
 - d) dəmlənmiş, zülallı
 - e) mayasız duzlu
- 185 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexində istifadə edilir?
- a) qızardıcı şəkaf
 - b) frityur tavaları
 - c) elektrik sacı
 - d) çörəkdoğrayan
 - e) tərəvəzdəğrayan
- 186 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexlərində istifadə olunmur?
- a) qızardıcı şəkaf
 - b) xəmiryoğuran

- c) kremçalan
d) xəmiryayan
e)) həlimbişirən
- 187 Aşağıdakı məmulatlardan hansı qənnadı sexində hazırlanmır?
a) qozlu pirojna
b) şəkərli peçenye
c)) kartof püresi
d) şəkərli bulki
e) kətə, keks
- 188 Bunlardan hansı qənnadı sexində istifadə olunan mexaniki avadanlıqlara aiddir?
a) tərəvəztəmizləyən
b) çörəkdoğrayan
c)) kremçalan
d) tərəvəzdəğrayan
e) yuyucu vannalar
- 189 Xəmiryoğuran maşının tələb olunan məhsuldarlığının hesablanması düsturundakı "t_y" nəyi göstərir?
a) sexin işləmə vaxtını
b) məhsulun miqdarını
c)) maşının şərti işləmə müddətini
d) suyun həcmi
e) xəmirin kütləsini
- 190 Xəmiryoğuran maşının işləmə müddəti nəyə əsasən müəyyən edilir?
a)) iş gününün davamətmə müddəti və maşından şərti istifadə etmə əmsalına görə
b) maşının məhsuldarlığına görə
c) işçilərin sayına görə
d) istifadə olunan xammalların kütləsinə görə
e) əlavə xammalların miqdarına görə
- 191 Qızardıcı şkafın tutumu düsturunda hesablanan " n " nəyi göstərir?
a) məmulatların qızardılma müddəti
b) məmulatların yüklənmə müddəti
c) 1 ədəd məmulatın çəkisi
d)) 1 listedə olan məmularların sayı
e) qızardıcı şkafdakı listlərin sayı
- 192 Qızardıcı şkafın tutumunun hesablanmasında istifadə olunan düsturda " q " nəyi göstərir?
a) məmulatların qızardılma müddətini
b) məmulatların yüklənmə müddətini
c)) 1 ədəd məmulatın çəkisi
d) 1 listedə olan məmulatların sayı
e) qızardıcı şkafdakı listlərin sayı
- 193 Qənnadı sexinin sahəsi necə tapılır?
a) sexdə işləyən işçilərin sayına görə
b)) sexdəki avadanlıqların tutduğu sahə və sahədən istifadə etmə əmsalına görə
c) sexə daxil olan məhsulların miqdarına görə
d) avadanlıqlar arasındakı məsafəyə görə
e) hazır məmulatların miqdarına görə
- 194 Hansı müəssisələrdə axın xətlərinin quraşdırılması məsləhətdir?
a)) istehsal proqramı böyük olan müəssisələrdə
b) işçilərin sayı çox olan müəssisələrdə

- c) işçilərin sayı az olan müəssisələrdə
- d) müəssisə nəzdində olanlarda
- e) yeməxanalarda

- 195 Anbar qrupu otaqlarının sahəsi nəyə əsasən hesablanır?
- a) hər kvadrat metrə düşən xammalın miqdarına
 - b) hər kvadrat metr sahəyə düşən xammalın həcminə
 - c) hər kvadrat metr sahəyə düşən yükün ağırlığına
 - d) hər kvadrat metr yük meydançasına düşən yüklənmə normasına
 - e) müəssisənin istehsal proqramına əsasən
- 196 İstehsal otaqlarının sahəsi hansı metodla hesablanır?
- a) avadanlıqların tutduğu sahəyə görə
 - b) işçilərin sayına görə
 - c) hazırlanan xörəklərin çeşidinə görə
 - d) işçilərin istifadə etdikləri sahəyə görə
 - e) avadanlıqların tutduğu faydalı sahə və işçilərin hərəkəti üçün lazım olan sahəyə görə
- 197 Ticarət zalında istifadə olunan sahə necə hesablanır?
- a) bir oturmaq yerinə düşən sahə normasına görə
 - b) zalın sahəsindən qənaətlə istifadə olunma şərtlərinə görə
 - c) tikinti normalarına əsasən
 - d) zalda olan avadanlıqların sayına görə
 - e) müəssisənin tipindən asılı olaraq
- 198 Soyudulmayan anbar otaqlarında hansı məhsullar saxlanılır?
- a) un, yarma, şəkər
 - b) içkilər, tərəvəzlər
 - c) meyvələr, göyərtilər
 - d) süd məhsulları
 - e) yumurta məhsulları
- 199 Xətti iş qrafiki necə tərtib olunur?
- a) müəssisənin iş saatından asılı olaraq
 - b) nahar fasiləsi nəzərə alınmır
 - c) nahar fasiləsi nəzərə alınır
 - d) fasiləsiz iş müddəti
 - e) hamı eyni vaxtda işə çıxmalıdır
- 200 Soyudulmayan anbar otaqlarında bu məhsullardan hansı saxlanılır?
- a) meyvələr, göyərtilər
 - b) makaron, düyü, peçenye, konfet
 - c) süd məhsulları
 - d) içkilər, tərəvəzlər
 - e) yumurta məhsulları
- 201 Soyudulan anbar binalarında hansı məhsullar saxlanılır?
- a) şəkər tozu, makaron məmulatları
 - b) qənnadı məmulatları
 - c) ət-balıq, süd məhsulları, hazır kulinar məmulatlar
 - d) meyvə -giləme yvələr
 - e) kartof, yeyinti tullantıları
- 202 Anbar qrupu otaqlarının sahəsinin artırılmasını nəzərə alan əmsal hansıdır?
- a) 2,5; 3,5; 4,5
 - b) 2,2; 1, 8; 1,6
 - c) 2,8; 2,5; 2,2
 - d) 1; 0,8; 0, 6

- e) 2; 1; 1
- 203 50 yerlik yeməxanalarda evə xörək buraxılan otaq üçün əlavə oturacaq yerinə nə qədər sahə ayrılır?
- a) 20m^2
 - b) 30m^2
 - c) 10m^2
 - d) 35m^2
 - e) 15m^2
- 204 150 yerlik restoranda gözləmə zallarına nə qədər sahə ayrılır?
- a) 20m^2
 - b) 30m^2
 - c) 10m^2
 - d) 35m^2
 - e) 15m^2
- 205 İşçilərin növbəli işə çıxması hansı qrafikə daxildir?
- a) pilləli; nahar fasiləsi nəzərə alınmaqla
 - b) pilləli; nahar fasiləsi nəzərə alınmır
 - c) pilləli; fasiləsiz iş rejimi
 - d) müəssisənin iş saatına uyğun
 - e) pilləli; hamı işə çıxmalıdır
- 206 Müəssisə işçiləri eyni vaxtda işə çıxarsa bu hansı qrafikdə göstərilməlidir?
- a) birnövbəli müəssisələrdə
 - b) ikinnövbəli müəssisələrdə
 - c) pilləli işəçixmada
 - d) xətti işəçixmada
 - e) bütün sutka ərzində işləyən müəssisələrdə
- 207 Anbar otaqlarının sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?
- a) hər kvadrat metr sahəyə düşən yüklənmə normasını
 - b) sutkalıq hazırlanan xörəklərin miqdarı
 - c) realizə olunan xörəklərin miqdarı
 - d) müəssisənin sutkalıq dövriyyəsi
 - e) iş gününün davamətmə müddəti
- 208 Anbar qrupu otaqlarının sahələri hesablanarkən bunlardan hansı əhəmiyyətlidir?
- a) iş gününün davamətmə müddəti
 - b) müəssisənin sutkalıq dövriyyəsi
 - c) realizə olunan xörəklərin miqdarı
 - d) gün ərzində hazırlanan xörəklərin miqdarı
 - e) məhsulların sutkalıq miqdarı və saxlanma müddəti
- 209 Məhsulların sutkalıq miqdarı, saxlanma müddəti və 1 m^2 sahəyə düşən yüklənmə normasına əsasən hansı otaqların sahəsi hesablanır?
- a) inzibati-məişət otaqlarının
 - b) ticarət zalının
 - c) anbar qrupu otaqlarının
 - d) tədarük sexinin
 - e) soyuq sexin
- 210 50 yerlik restoranlarda gözləmə zallarına nə qədər əlavə sahə ayrılır?
- a) 10m^2
 - b) 15m^2
 - c) 20m^2
 - d) 5m^2

- e) 25m^2
- 211 İnzibati otaqlarda hər qulluqçuya nə qədər sahə nəzərdə tutulur?
- a) 2m^2
 - b)) 4m^2
 - c) 6m^2
 - d) 8m^2
 - e) 10m^2
- 212 Təyinatından asılı olaraq anbar qrupu otaqları hansılardır?
- a) soyudulan otaqlar
 - b)) yüklənmə və saxlanma otaqları
 - c) soyudulmayan otaqlar
 - d) daxili və xarici otaqlar
 - e) əsas və əlavə otaqlar
- 213 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?
- a)) məhsulların qəbulu və buraxılması şərtlərini
 - b) məhsulların keyfiyyətini
 - c) məhsulların miqdarını
 - d) daxili şəraiti
 - e) oturacaq yerlərin sayını
- 214 Hansı işə müəssisələrində gözləmə zallarına əlavə 15m^2 sahə ayrılır?
- a) 50 yerlik yeməxanalarda
 - b)) 150 yerlik restoranlarda
 - c) 150 yerlik qapalı yeməxanalarda
 - d) 100 yerlik kafələrdə
 - e) 100 yerlik açıq tipli yeməxanalarda
- 215 4m^2 əlavə sahə hansı otaqlarda işləyən işçilər üçün nəzərdə tutulmuşdur?
- a) isri sexdə
 - b) tədarük sexdə
 - c) qənnadı sexində
 - d) məişət otaqlarında
 - e)) inzibati otaqlarda
- 216 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən hansı mərtəbə əsas sayılır?
- a) birinci mərtəbədə
 - b)) eyni mərtəbədə blok şəklində
 - c) ikinci mərtəbədə
 - d) zirzəmidə
 - e) müxtəlif mərtəbələrdə
- 217 Anbar qrupu otaqlarında soyudulan kameralar necə əlaqələndirilir?
- a) dərinlikdə vahid sistem şəklində
 - b) xüsusi trasformatorla
 - c)) dərinliyi 1,6m olan vahid tamburla
 - d) hər otaqda ayrılıqda kamera olmalıdır
 - e) yeraltı xətlər olmalıdır
- 218 Pilləli iş qrafiki nəyə əsasən tərtib olunur?
- a) müəssisənin iş saatından asılı olaraq
 - b) nahar fasiləsi nəzərə alınmır
 - c)) nahar fasiləsi nəzərə alınmaqla, növbəli
 - d) fasiləsiz iş müddəti
 - e) hamı eyni vaxtda işə çıxmalıdır
- 219 100; 200; 300 oturacaq yeri olan işə müəssisələrində anbar qrupu otaqları arasında kolidorların eni nə qədər olmalıdır?
- a)) 1,3; 1,5 və 2,7m

- b) 1,5; 1,8 və 3,1m
 - c) 1,8; 1,9 və 2,3m
 - d) 1; 2,1 və 3,5 m
 - e) 0,5; 0,8 və 1,5m
- 220 Anbar qrupu otaqlarının qapılarının eni nə qədər olmalıdır?
- a) 90sm
 - b) 80 sm
 - c) 1 m
 - d)) 1, 2m-dən az olmamalı
 - e) 1,5 m-dən az olmamalı
- 221 Anbar otaqlarından olan tullantılar kamerası harada layihələndirilir?
- a) soyuducu kameranın yanında
 - b) binanın zirzəmisində
 - c)) yuma şöbəsinə yaxın yerdə
 - d) qapıya yaxın yerdə
 - e) binanın birinci mərtəbəsində
- 222 Anbar otaqlarında avadanlıqlarla divar arasında məsafə nə qədər olmalıdır?
- a)) 0,1 m
 - b) 0,2 m
 - c) 0,3 m
 - d) 0,4 m
 - e) 0,5 m
- 223 Yuma şöbəsinə yaxın yerdə hansı şöbə yerləşdirilir?
- a) qab-qacaq olan şöbə
 - b) süfrəvə əlsilənlə saxlanan şöbə
 - c) işçilərin iş geyimləri olan şöbə
 - d)) tullantılar şöbəsi
 - e) artıq yeməklərin saxlanma otağı
- 224 Paylama şöbəsi hansı funksiyanı yerinə yetirir?
- a) xidmət funksiyasını
 - b)) istehsal və istehlak qrupları arasında əlaqələndirici
 - c) xidmət personalının otağı
 - d) xörəklərin saxlandığı şöbə
 - e) qabların saxlandığı şöbə
- 225 Hansı metodla işləyən iaşə müəssisələrində paylama şöbəsi olmur?
- a) ofisiantlarla
 - b) satıcılarla
 - c) xidmətçilərlə
 - d)) özünəxidmətlə
 - e) sərbəst seçilmə yolu ilə
- 226 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə xörəklərin paylanması necə həyata keçirilir ?
- a) ofisiantlarla
 - b)) paylayıcı avadanlıqlarla
 - c) hər şey stola hazır qoyulur
 - d) özünəxidmət kassaları ilə
 - e) xidmətçilərlə
- 227 Özünəxidmət müəssisələrində paylayıcı kimi hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?
- a) soyuducular
 - b) soyuducu kameralar
 - c) paylayıcı arabalar
 - d)) LPS-Q və LPS-D markalı piştaxtalar
 - e) vitrin piştaxtalar

- 228 Universal tipli paylayıcı xətlərdə xörəklər necə verilir?
- a) növlər üzrə
 - b) çeşidlər üzrə
 - c) bütün xörəklər bir piştaxtadan
 - d) realizə saatlarına görə
 - e) ədədlə satılan məhsullar
- 229 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə bu şöbələrdən hansı olmur?
- a) çörəkdoğrama şöbəsi
 - b) qabyuma şöbəsi
 - c) gözləmə zalı
 - d) paylama şöbəsi
 - e) servis şöbəsi
- 230 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlər hansı müəssisələrdə quraşdırılır?
- a) restoranlarda
 - b) istehlakçı axını çox olan müəssisələrdə
 - c) istehlakçı axını az olan müəssisələrdə
 - d) şadlıq evlərində
 - e) xüsusi sifarişli banketlərdə
- 231 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlərə hansı avadanlıqlar daxildir?
- a) vitrinlər
 - b) arabalar
 - c) transportyor və paylayıcılar
 - d) piştaxtalar
 - e) vitrin və arabalar
- 232 İstehlakçılar çox olan müəssisələrdə hansı paylayıcılar quraşdırılır?
- a) vitrinlər
 - b) arabalar
 - c) avtomatlaşdırılmış xətlər
 - d) mexanikləşdirilmiş xətlər
 - e) modullaşdırılmış xətlər
- 233 İşə müəssisələrində olan vestübel və əlüzüyanlar nəyə əsasən müəyyən edilir?
- a) müəssisənin tipinə görə
 - b) istehlakçıların kontingentinə görə
 - c) hər 50 yerə bir ədəd hesabı ilə
 - d) hər 100 yerə bir ədəd hesabı ilə
 - e) müəssisənin yerinə görə
- 234 İxtisaslaşdırılmış paylama xətləri olan müəssisələrdə işçilərin sayı necə tapılır?
- a) maksimum saatda realizə xörəklərinin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
 - b) maksimum saatda gündəlik xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
 - c) maksimum saatda duru xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
 - d) maksimum saatda qızardılmış xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
 - e) maksimum saatda ədədlə olan məhsulların miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
- 235 İşə müəssisələrinin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?
- a) qarderob
 - b) banket zalı
 - c) vestibul
 - d) servis otağı

- 236 e) avanzal
İaşə müəssisələrinin ticarət zallarına aiddir?
a) qardirob
b) vestibul
c) gözləmə zalı
d) bufetlər
e) istirahət otağı
- 237 İaşə müəssisələrinin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır?
a) tərtibat elementləri, işıq lövhələri
b) yaşıllıq
c) dekorativ ağaclar
d) dekorativ güllər
e) geniş meydança
- 238 Restoranlarda ticarət zalında rəqs və estrada meydançıları üçün nə qədər yer ayrılır?
a) zalın ölçüsündən asılı olaraq
b) iştirakçıların sayından asılı olaraq
c) müəssisənin tipindən asılı olaraq
d) hər yer üçün $0,13 - 0,15 \text{ m}^2$
e) hər yer üçün $2 - 0,18 \text{ m}^2$
- 239 İaşə müəssisələrinin qab-qacaqla təminatı necə olmalıdır?
a) bir yerə 3-4 dəst olmaqla
b) xidmətin xüsusiyyətinə görə
c) bir yerə
d) müəssisənin tipinə görə
e) bir yerə 4-5 dəst
- 240 Ticarət zallarına yemək dəstləri necə verilməlidir?
a) sənaye müəssisələrindən müqavilə ilə
b) satın almaqla
c) sifariş əsasında mağazalardan
d) istehsal müəssisələrindən
e) müəssisənin anbarından faktura ilə
- 241 Qabyuyan maşınlar neçə şöbəli və hansı temperaturda işləyirlər?
a) 2 şöbəli; $50-55^{\circ}\text{C}$ -də vannalarda
b) 3 şöbəli; $45-55$ və 98°C -də
c) bir şöbədə yuyulur, o biri şöbədə yaxalanır
d) bir şöbədə yuyulma və qurudulma
e) 3 şöbəli; isti və soyuq su ilə vannada
- 242 İaşə müəssisələrində işıqlanma neçə şəkildə verilir?
a) süni və təbii
b) əsas və köməkçi
c) ümumi
d) növbətçi; normal ; güclənmiş
e) lokal
- 243 İstehsal sexlərində düzgün işıqlanma necə olmalıdır?
a) təbii olmalı, işçilərin tez yormamalı
b) süni olmalı, rəng qamması düzgün seçilməli
c) qarışıq olmalı
d) pəncərələr böyük və təmiz olmalı
e) çıraqlar düzgün seçilməli
- 244 İstehsalat sexlərində hansı rənglərdən istifadə etmək məsləhət deyil?
a) soyuq rənglərdən
b) parlaq rənglərdən

- c)) qırmızı, narıncı , qara
 - d) sarı-yaşıl
 - e) yaşıl-göy
- 245 İstehsalat sexlərində vintilyasiya necə olmalıdır?
- a) zəruri dekorativ aksentlər yaratmalı
 - b)) forma və rəng nəzərə alınmalı
 - c) metal lövhələrin istifadəsi düzgün olmalı
 - d) səssiz işləməli
 - e) anodlaşmış metallarla örtülməli
- 246 İstehsal sexlərində avadanlıqlar quraşdırılarkən nəyə fikir verilməlidir?
- a) müasir olmalı
 - b) rahat olmalı
 - c)) qurqşdırmada işin təhlükəsizliyi təmin olunmalı
 - d) estetik tələblərə uyğun olmalı
 - e) rəng qaydalarına uyğun olmalı
- 247 İş yerinin səmərəli və düzgün təşkili hansı göstəriciləri təmin edir?
- a)) işin keyfiyyətini yüksəltmək, işdə dəqiqlik
 - b) texnoloji əməliyyatları yerinə yetirmək
 - c) yorğunluğu aşağı salmaq
 - d) işçinin işini nizamlaşdırmaq
 - e) ticarət işlərini dəqiq yerinə yetirmək
- 248 İşin keyfiyyətini yüksəltmək üçün nə etmək lazımdır?
- a) növbəli iş rejimi tətbiq etmək
 - b) müasir avadanlıqlardan istifadə etmək
 - c) istehsal üsullarını bilmək
 - d)) iş yerini düzgün və səmərəli təşkil etmək
 - e) emal üsullarını bilmək
- 249 İstehsal sexlərində qeyri- mexaniki avadanlıqlar necə quraşdırılır?
- a) divar boyunca
 - b) qapının girişində
 - c)) modul masa seksiyaları - yuyucu vannalar
 - d) zalın ortasında
 - e) zalın formasından asılı olaraq
- 250 Aşbaza iş yerində avadanlıqlarının yerləşdirilməsinin təşkili necə olmalıdır?
- a) aşbaza yaxın olmalı
 - b) sıxlıq olmamalı
 - c) avadanlıqlar müasir olmalı
 - d)) quraşdırma xətti prinsip əsasında olmalı
 - e) divar boyu quraşdırılmalı
- 251 Vahid iş ansamblı yaratmaq üçün hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?
- a)) moduleksiyalı avadanlıqlar
 - b) istilik avadanlıqları
 - c) eyni ölçülü avadanlıqlar
 - d) dairəvi və düzbucaq konforlu plitələr
- 252 İstehsal sexlərində işin keyfiyyətinin yüksək olması üçün nə etmək lazımdır?
- a) müasir avadanlıqlardan istifadə
 - b) yeni mütərəqqi üsullar
 - c)) iş yerinin səmərəli təşkili
 - d) yeni texnologiyalar
 - e) iş vaxtının düzgün bölgüsü
- 253 İşin təhlükəsizliyi üçün müəssisələrdə nəyə əməl etmək lazımdır?
- a)) avadanlıqların quraşdırılmasında normativ qaydalara əməl etmək

- b) texnoloji qaydalara rəəyət etmək
 - c) işıqlandırma və vintilyasiya qurğularını düzgün seçmək
 - d) avadanlıqları düzgün seçmək
 - e) elektrik xətlərini düzgün quraşdırmaq
- 254 Zallarda avadanlıqların yerləşdirilməsi nədən asılıdır?
- a) avadanlığın böyüklüyündən
 - b)) zalın formasından, qapı, pəncərə və sütunlardan
 - c) istehlakçıların istəyindən
 - d) avadanlığın müasirliyindən
 - e) istehlakçıların rahat hərəkət etməsindən
- 255 İstehsal otaqlarında pəncərələr hansı funksiyanı yerinə yetirir və necə olmalıdır?
- a)) təbii işıqlanmanı təmin etməli, təmiz və iri olmalıdır
 - b) rəngli şüşələr olmalı, içəri görünməməlidir
 - c) açılıb-bağlanan olmalı, tez-tez hava verilməlidir
 - d) təmiz şüşələr olmalıdır
 - e) uyğun pərdələrlə örtülməlidir
- 256 Məhsulların isladılması üçün olan vannalar hansı avadanlıqlara aiddir?
- a) istilik
 - b) mexaniki
 - c)) qeyri-mexaniki
 - d) *soyuducu*
 - e) ixtisaslaşdırılmış
- 257 İstehsal stollarının üfiqi səthinin uzunluğu nəyə əsasən hesablanır?
- a) işçilərin sayına görə
 - b) iş müddətinin davamına görə
 - c) gün ərzində istehsal olunan xərəklərin sayına görə
 - d) 1 işçiyə düşən uzunluq normasına görə
 - e)) 1 növbədə işləyənlərin sayına və 1 nəfərə düşən stolun uzunluq normalarına görə
- 258 Yuma vannalarının dolma əmsalı neçədir?
- a) 0,65
 - b)) 0,85
 - c) 0,60
 - d) 0,86
 - e) 0, 80
- 259 İstehsal qrupu otaqlarına və anbarlara yükləri qaldırmaq üçün hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?
- a) arabalardan
 - b) konteynlərdən
 - c)) yükqaldırıcılardan
 - d) daşınma mexanizmlərindən
 - e) lotoklardan
- 260 İşə müəssisələrində istifadə olunan yükqaldırıcılar hansı otaqlar qrupu üçün işləyirlər?
- a) işçiləri daşımaq üçün
 - b) istehsal otaqlarını əlaqələndirmək üçün
 - c)) anbar və istehsal otaqlarına yük daşımaq üçün
 - d) inzibati-məişət otaqları üçün
 - e) xidmət otaqları üçün
- 261 Yükqaldırıcıların sayı hansı düstutla tapılır?
- a)) $n = \frac{B}{G}$
 - b) $T = T_d + T_q + T_y + T_b$

- c) $n_s = n \cdot k$
 d) $V_{su} = G_{\text{am}} \cdot n_{su}$
 e) $L = N \cdot l$
- 262 Yüqaldırıcıların sayını müəyyən etmək üçün bunları nəzərə almaq lazımdır?
 a) yüklərin sayını
 b) yük axınının miqdarını
 c) istehsal sexlərinin böyüklüyünü
 d) anbarın tutumunu
 e) yüklənmə vaxtını
- 263 Yüqaldırıcıların sayı bunlardan hansı ilə müəyyən edilir?
 a) yüqaldırıcının məhsuldarlığı ilə
 b) yüklərin sayı ilə
 c) istehsal sexlərinin böyüklüyü ilə
 d) anbarın tutumu ilə
 e) yüklənmə vaxtı ilə
- 264 Yüqaldırıcıların sayı hesablanarkən bunları bilmək lazımdır?
 a) yüklərin sayını
 b) anbarın tutumunu
 c) yüklənmə vaxtını
 d) istehsal sexlərinin həcmi
 e) yüklənən və boşaldılan yüklərin miqdarını
- 265 $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturu vasitəsi ilə nəyi tapırlar?
 a) yüklərin miqdarını
 b) yüklərin saatlıq dövriyyəsini
 c) arabaların dövr etmə vaxtını
 d) arabaların sürətini
 e) arabaların qayıtma vaxtını
- 266 $T = T_b + T_q + T_y + T_b$ düsturunda " T_b " nəyi göstərir?
 a) boşaltma vaxtını
 b) yükləmə vaxtını
 c) yükün yerdəyişmə vaxtını
 d) boş arabanın qayıtma vaxtını
 e) arabanın dövr etməsini
- 267 $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturunda " T_d " nəyi göstərir?
 a) boşaltma vaxtını
 b) yükləmə vaxtını
 c) yükün yerdəyişmə vaxtını
 d) boş arabanın qayıtma vaxtını
 e) arabanın dövr etməsini
- 268 $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturunda " T_y " nəyi göstərir?
 a) boşaltma vaxtını
 b) yükləmə vaxtını
 c) yükün yerdəyişmə vaxtını
 d) boş arabanın qayıtma vaxtını
 e) arabanın dövr etməsini
- 269 İşə müəssisələrinin planlaşdırılmasında bunlardan hansı nəzərə alınmalıdır?
 a) texniki-iqtisadi göstəricilərin təyini
 b) oturacaq yerlərin dövriyyəsi
 c) hazırlanacaq xərəklərin miqdarı
 d) işçilərin işə çıxma qrafiki
 e) avadanlıqların məhsuldarlığı
- 270 Müəssisələrin həcm planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır?

- a)) binanın neçə mərtəbəli olması və zirzəminin olub-olmaması
 - b) oturacaq yerlərinin dövrüyyəsi
 - c) hazırlanacaq xörəklərin miqdarı
 - d) işçilərin işə çıxma qrafiki
 - e) avadanlıqların məhsuldarlığı
- 271 Hansı müəssisələr birmərtəbəli layihələndirilir?
- a) oturacaq yerlərinin sayı 150-dən çox olan restoranlar
 - b) oturacaq yerlərinin sayı 200-dən çox olan yeməxanalar
 - c) oturacaq yerlərinin sayı 300-dən çox olan restoranlar
 - d) oturacaq yerlərinin sayı 100-150 olan yeməxanalar
 - e) oturacaq yerlərinin sayı 200 olan kafelər
- 272 Hansı müəssisələr ikimərtəbəli layihələndirilir?
- a)) oturacaq yerləri 200-dən çox olan yeməxanalar, kafelər və 150 olan restoranlar
 - b) oturacaq yerləri 150 olan kafelər
 - c) oturacaq yerləri 100 olan yeməxanalar
 - d) ixtisaslaşdırılmış 50 yerlik kababxanalar
 - e) 100 yerlik pəhriz yeməxanaları
- 273 Müəssisələrin planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır?
- a) oturacaq yerlərinin dövrüyyəsi
 - b)) binanın konfigurasiyası və otaqların ardıcıl planı
 - c) hazırlanacaq xörəklərin miqdarı
 - d) işçilərin işə çıxma qrafiki
 - e) avadanlıqların məhsuldarlığı
- 274 Tikinti norma və qaydalarına görə sahəsi 200m² olan otaqlara məxsus mərtəbənin hündürlüyü nə qədər olmalıdır?
- a) 2,5 m
 - b) 2,8 m
 - c) 3 m
 - d)) 3,3 m
 - e) 4,2 m
- 275 Sahəsi 200m²-dan çox olan otaqlara məxsus mərtəbənin hündürlüyü nə qədər olmalıdır?
- a) 2,5 m
 - b) 2,8 m
 - c) 3 m
 - d) 3,3 m
 - e)) 4,2 m
- 276 İşə müəssisələrinin konfigurasiyası layihə planında hansı formada olması məqsəduyğundur?
- a) dairəvi, kvadrat
 - b)) kvadrat, düzbucaqlı
 - c) istənilən formada
 - d) düzbucaqlı , dairəvi
 - e) düzbucaqlı, uzunsov
- 277 Müəssisənin konfigurasiyasında binanın tərəflərinin birinin digərinə nisbəti necə olmalıdır?
- a) 1:1:1
 - b) 1:2:1
 - c)) 1:1:5
 - d) 1:1:4
 - e) 1:1:3
- 278 İşə müəssisələrinin binalarının planlaşdırılmasında soyuducu kameralar harada

yerləşdirilir ?

- a)) binanın mərkəzində, istehsal sexləri və otaqlar onun ətrafında olmalı
- b) binanın arxa hissəsində, istehsal otaqlarına yaxın
- c) binanın küləkli istiqamətində
- d) binanın şimal-qərb hissəsində
- e) binanın giriş hissəsində

279 Əgər işə binası II şəkilli olarsa necə planlaşdırılmalıdır?

- a) ortada olmalı, hər 2 tərəfdən istehsal otaqları yerləşməli
- b)) soyuducu kameralar üç tərəfdən istehsal sexləri və bir tərəfdən divarla birləşməli
- c) hər tərəfdən istehsal sexləri ilə əhatə olunmalıdır
- d) üç tərəfdən divar, bir tərəfi isə istehsal sexləri ilə birləşməli
- e) bütün sexlərlə əlaqəli olmalıdır

280 Soyuducu kameralar üç tərəfdən istehsal sexləri və bir tərəfdən divarla birləşirsə bu bina

hansı şəkildə planlaşdırılmalıdır?

- a) kvadrat
- b) Γ şəkilli
- c)) II şəkilli
- d) dairəvi
- e) düzbucaqlı

281 Əgər işə müəssisəsinin binası " Γ " şəkilli planlaşdırma sxemində olarsa ?

a)) soyuducu kameralar binaya qismən birləşdirilməli, istehsal otaqları 2 tərəfdən

yerləşdirilməli

- b) hər tərəfdən istehsal sexləri ilə əhatə olunmalıdır
- c) üç tərəfdən divar, bir tərəfi isə istehsal sexləri ilə birləşdirilməli
- d) ortada olmalı, istehsal sexləri 2 tərəfdən yerləşməli
- e) bütün sexlərlə əlaqəli olmalı

282 Üfiqi planlaşdırma hansı müəssisələr üçün tətbiq edilir?

- a) iri həcmli binalarda
- b) başqa binalarda yerləşən
- c) 2 zalı olan müəssisələrdə
- d) kvadrat formalı binalarda
- e)) kiçik zalı olan müəssisələrdə

283 Bucaq formasında planlaşdırma sxemi hansı binalarda tətbiq olunur?

- a) iri həcmli binalarda
- b) kvadrat formalı binalarda
- c) kiçik zalı olan müəssisələrdə
- d)) 2 zalı və bir istehsal mərkəzi olan müəssisələrdə
- e) başqa binalarda yerləşən

284 İşə müəssisəsinin binasının ümumi ölçüləri nədən asılıdır?

- a) istehsal otaqlarının sayından
- b)) otaqlar qrupundan və onların qarşılıqlı əlaqəsindən
- c) müəssisənin tipindən
- d) zalların sayından
- e) binanın harada yerləşməsindən

285 İşə müəssisələri layihələndirilərkən hansı ölçülərə malik sütunlarla quraşdırılması məqsəduyğundur?

- a) 3x3; 6x6; 9x9 m
- b) 2x2; 5x5; 10x10m
- c)) 6x6; 9x9; 12x12 m

- d) 4x4; 5x5; 6x6 m
e) 6x6; 8x8; 10x10 m
- 286 Dəmiryolu vaqzallarında yerləşən iaşə binaları necə planlaşdırılır?
a) ayrıca binada yerləşməli
b) vaqzal binasının girəcəyində yerləşməli
c) vaqzal binasına yaxın olmalı
d) vaqzal binasında yerləşməli, vahid bloka malik olmalı
e) vaqzal binasında yerləşməli, bir giriş qapısı olmalıdır
- 287 Vaqzal restoranlarında ticarət zalının neçə giriş yolu olmalıdır?
a) bir girişi
b) iki girişi
c) üç girişi
d) hər mərtəbədə giriş olmalı
e) vestibeldən giriş olmalı
- 288 İaşə müəssisələrində sanitar-texniki tələblərə bunlardan hansı daxildir?
a) isti və soyuq su təchizatı
b) ayrı-ayrı otaqların faydalı sahələri
c) binanın mərtəbələrinin sayı
d) binanın hansı zonada olması
e) avadanlıqların quraşdırılma forması
- 289 Tədris müəssisələrində yerləşən yeməxanalar necə layihələndirilir?
a) tədris binasının nəzdində
b) ayrıca binada
c) binanın hər mərtəbəsində
d) həyətdə ayrı binada
e) keçidlər olmaqla başqa binada
- 290 Sənaye müəssisələrində olan yeməxanalar hecə yerləşdirilir?
a) ayrıca binada, müəssisə binasının bir hissəsində
b) ayrıca binada
c) sənaye müəssisəsinin həyətinə
d) müəssisəyə bitişik olmaqla ayrı binada
e) müəssisə binasının bir hissəsində
- 291 Mehmanxanalardakı iaşə müəssisələrində nahar zalları harada yerləşdirilir?
a) hər bir mərtəbədə olmalı
b) birinci və ikinci mərtəbədə yerləşdirilir
c) birinci mərtəbədə yerləşir
d) istehsal otaqlarına yaxın
e) köməkçi otaqlara yaxın
- 292 Mehmanxanalarda hansı iaşə müəssisələri yerləşdirilə bilər?
a) yeməxanalar, kulinar mağazaları
b) kafelər, qəlyanaltılar
c) restoranlar, bufetlər
d) barlar, kafelər
e) kulinar mağazaları, qəlyanaltılar
- 293 Üç yerdən girişi olan iaşə müəssisələri hansı sənaye obyektlərində yerləşdirilir?
a) təhsil müəssisələrində
b) zavod və fabriklərdə
c) vaqzal restoranlarında
d) mehmanxanalarda
e) ofislərdə
294. Şirin xörəklər bişirilməsi üçün qazanların həcmi hansı düsturla hesablanır?
a) $V = \frac{V_m + V_{su}}{k}$

- b) $V = \frac{Vm}{k}$
c) $N_{su} = n \cdot n_{su}$
d) $V = \frac{nV1}{k}$
e) $V_{su} = G_{\alpha.m} \cdot n_{su}$
295. Bu düsturlardan hansı xammal sərfini hesablamaq üçün istifadə olunur?
a) $G = \frac{qn}{1000}$
b) $n_s = n_g \cdot k$
c) $k = \frac{Ns}{Ng}$
d) $m = m_1 + m_2 + m_3$
e) $A = n \cdot k \cdot 100$
296. İşə müəssisəsinin oturacaq yerlərinin gün ərzindəki dövrüyyəsi necə tapılır:
a) $\varphi_g = V_g \cdot P$
b) $N_s = P \cdot \varphi$
c) $\varphi = \frac{100}{t}$
d) $N_s = P \cdot \varphi \cdot K_{yük}$
e) $K_{yük} = N_s = P$
297. Ət balıq sexində itki və tullantılar hansı düsturla hesablanır?
a) $Q = \frac{q1 \cdot n}{1000}$
b) $Q = \frac{Qx \cdot P}{1000}$
c) $Q = Q_X - Q_{it}$
d) $N_1 = N_{st} \cdot k$
e) $L = H \cdot N_t$
298. Tikinti norma və qaydalarına görə sahəsi 200m² olan otaqlara məxsus mərtəbənin hündürlüyü nə qədər olmalıdır?
a) 2,5 m
b) 2,8 m
c) 3 m
d) 3,3 m
e) 4,2 m
299. Texniki otaqlar qrupuna aiddir?
a) ventilyasiya kameraları, soyuq və isti sexlər, istilik məntəqəsi, təmir otaqları
b) elektrik və ventilyasiya kameraları, istilik məntəqəsi, avadanlıqların təmiri otaqları
c) tərəvəz, balıq, ət sexləri
d) direktor otağı, mühasibatlıq, kassa, istilik məntəqəsi
e) qənnadı sexi, çilingər otağı, istilik kameraları, tualet, duş kabinəsi
300. Bunlardan hansı istehsal otaqlarına aiddir?
a) anbar otaqları
b) isti və soyuq sexlər
c) maddi-texniki təchizat otaqları
d) kabinetlər
e) ticarət zalı