

TEST: 2955#02#Y15#01(500)

Test	2955#02#Y15#01(500)
Fənn	2955 - İşə müəssisələrində xidmətin təşkili
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	İsgəndərova M.
Testlərin vaxtı	10 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	375 (75 %)
Suallardan	500
Bölmələr	45
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какая дисциплина изучает задачи , такие как правил оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг; требований к обслуживающему персоналу; организации труда обслуживающего персонала ? (Çəki: 1)

- технология продуктов национального питания
- технология продуктов предприятий общественного питания
- организация обслуживания в предприятиях общественного питания
- оборудование предприятий общественного питания
- проектировании предприятий общественного питания

Sual: Как называются услуги, обеспечивающие покупку товаров и способствующие экономии времени посетителей ? (Çəki: 1)

- материально-бытовые
- торговые
- культурно-массовые
- самообслуживание

заказ по интернету

Sual: В процессе какого обслуживания персонал консультирует покупателей о полезных свойствах блюд и напитков, порядке составления меню, по вопросам сервировки праздничного стола, приготовления блюд, кондитерских и других изделий ? (Ҷаќи: 1)

- материально-бытовые
 - торговые
 - культурно-массовые
 - самообслуживание
 - заказ по интернету
-

Sual: Работники какой отрасли способствуют сохранению здоровья людей, росту производительности труда, повышению качества учебы, разумному использованию свободного времени (Ҷаќи: 1)

- медицины
 - народного образования
 - шахтеры
 - общественного питания
 - экономисты
-

Sual: В процессе индустриализации общественного питания к какому направлению относится более эффективное использование действующих мощностей и серийно выпускаемого оборудования за счет реконструкции фабрик ? (Ҷаќи: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: В структуре предприятий общественного питания какие предприятия занимают видное место ? (Ҷаќи: 1)

- бары
 - кафе
 - рестораны
 - буфеты
 - закусочные
-

Sual: Какие предприятия оказывают дополнительные услуги потребителям такие , как доставка обедов на дом, обслуживание торжеств (свадьбы, юбилей) на дому, прием заказов на изготовление кулинарных и кондитерских изделий, вызов такси, бронирование столов и др. ? (Ҷаќи: 1)

- бары
 - кафе
 - рестораны
 - буфеты
 - закусочные
-

Bölmə: 0102



Sual: Сколько функций выполняет общественное питание ? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Какая дисциплина изучает задачи , такие как овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации обслуживания; изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним ? (Çəki: 1)

- технология продуктов национального питания
- технология продуктов предприятий общественного питания
- организация обслуживания в предприятиях общественного питания
- оборудование предприятий общественного питания
- проектировании предприятий общественного питания

Sual: Какая дисциплина изучает задачи , такие как современных технологий, форм, методов, средств обслуживания; видов и характеристик торговых помещений, посуды, приборов, столового белья ? (Çəki: 1)

- технология продуктов национального питания
- технология продуктов предприятий общественного питания
- организация обслуживания в предприятиях общественного питания
- оборудование предприятий общественного питания
- проектировании предприятий общественного питания

Sual: Сколько направлений имеет процесс индустриализации общественного питания ? (Çəki: 1)

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2

Sual: В процессе индустриализации общественного питания какому направлению относится создание нового высокопроизводительного оборудования для фабрик и доготовочных предприятий ? (Çəki: 1)

- 1
- 3
- 4
- 5
- 6


Sual: Что зависит от применения передовых форм и методов работы официантов, использования прогрессивных форм обслуживания ? (Çəki: 1)

- качество пищи
 - ассортимент продуктов
 - разнообразие блюд
 - культура обслуживания
 - составление меню
-

Sual: Какая дисциплина изучает задачи , такие как организации и техники обслуживания потребителей на предприятиях различных типов и классов; порядок предоставления различных услуг ? (Ҷәкі: 1)

- технология продуктов национального питания
 - технология продуктов предприятий общественного питания
 - организация обслуживания в предприятиях общественного питания
 - оборудование предприятий общественного питания
 - проектировании предприятий общественного питания
-

ВӖЛМӖ: 0103

Ad	0103
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие услуги связаны с реализацией блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, доставкой их на дом по заказам потребителей, сервировкой и подачей блюд, сбором посуды, ее мойкой ? (Ҷәкі: 1)

- материально-бытовые
 - торговые
 - культурно-массовые
 - самообслуживание
 - заказ по интернету
-

Sual: К каким услугам относятся различные музыкальные программы, концерты, проведение вечеров-встреч с интересными людьми и другие мероприятия ? (Ҷәкі: 1)

- материально-бытовые
 - торговые
 - культурно-массовые
 - самообслуживание
 - заказ по интернету
-

Sual: Какие услуги предоставляются преимущественно в вечернее время ? (Ҷәкі: 1)

- материально-бытовые
 - торговые
 - культурно-массовые
 - самообслуживание
 - заказ по интернету
-

Sual: В процессе индустриализации общественного питания какому направлению относится создание кулинарных объединений на основе прогрессивной технологии производства продукции ? (Çəki: 1)

- 1
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: В процессе индустриализации общественного питания к какому направлению относится более эффективное использование специализированных цехов и доготовочных предприятий ? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: Задачей работников какого предприятия является радушно встретить, быстро и вкусно накормить людей, создать им все условия для полноценного отдыха ? (Çəki: 1)

- бара
 - кафе
 - ресторанов
 - буфетов
 - закусовых
-

Bölmə: 0201

Ad	0201
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: По какому признаку различают предприятия на комплексные (комбинированные), универсальные, специализированные ? (Çəki: 1)

- по специализации
 - по мощности
 - по характеру обслуживаемого контингента
 - по наценочной категории
 - по ассортименту продуктов
-

Sual: Какие предприятия строят в местах большого сосредоточения потребителей ? (Çəki: 1)

- мощные
 - комплексные
 - универсальные
 - специализированные
 - оптовые
-

Sual: В строительстве каких предприятий общественного питания предусмотрено строительство на 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 и более мест ? (Ўэкі: 1)

- комплексных предприятий, расположенных в жилой зоне
 - комплексных предприятий, расположенных в зоне городского значения
 - столовых
 - ресторанов
 - кафе
-

Sual: В строительстве каких предприятий общественного питания предусмотрено строительство на 150 и 200 мест ? (Ўэкі: 1)

- комплексных предприятий, расположенных в жилой зоне
 - комплексных предприятий, расположенных в зоне городского значения
 - столовых
 - ресторанов
 - кафе
-

Sual: К какой категории относятся рестораны и бары ? (Ўэкі: 1)

- люкс
 - первой
 - второй
 - третьей
 - высшей
-

Sual: К какой категории относятся общедоступные столовые, кафе, закусочные, специализированные предприятия, буфеты ? (Ўэкі: 1)

- люкс
 - первой
 - второй
 - третьей
 - высшей
-

Sual: Как называются предприятия общественного питания, в которых сочетается организация питания с отдыхом трудящихся ? (Ўэкі: 1)

- столовые
 - рестораны
 - бары
 - кафе
 - закусочные
-

Sual: В барах категории люкс какое количество мест за барной стойкой со-ставляет из числа мест за столами ? (Ўэкі: 1)

- не менее 10%
 - не менее 20%
 - не менее 50%
 - не менее 90%
 - не менее 40%
-

Sual: Как называется предприятия общественного питания, в которых ре-ализуют и потребляют на месте горячие напитки, кондитерские изделия, кисломолочные продукты ? (Çәki: 1)

- кафе
 - ресторан
 - бар
 - закусочная
 - столовая
-

Sual: Как называется предприятия общественного питания, в которых реализуют широкий ассортимент холодных и горячих закусок, бульоны, небольшой ассортимент вторых блюд, горячих напитков и кондитерских изделий ? (Çәki: 1)

- кафе
 - ресторан
 - бар
 - закусочная
 - столовая
-


Sual: Как называются предприятия общественного питания, в которых ре-ализуют главным образом холодные закуски, сладкие блюда, холодные и горячие напитки, соки, кондитерские изделия? (Çәki: 1)

- кафе
 - ресторан
 - бар
 - закусочная
 - буфет
-

Sual: Как называются предприятия общественного питания, в которых реализуют населению готовые кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты (Çәki: 1)

- кафе
 - ресторан
 - бар
 - магазины кулинарии
 - буфет
-

Bölmə: 0202

Ad	0202
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие предприятия это объединения нескольких предприятий разных типов в одном здании с полной централизацией производства и управления, предоставляющие потребителю возможность выбора нескольких видов услуг? (Çәki: 1)

- мощные
- комплексные
- универсальные

- специализированные
 - оптовые
-

Sual: К каким предприятиям относятся рестораны, кафе, закусочные, бары, выпускающие и реализующие специфический ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий и покупных товаров ? (Ҷаќи: 1)

- мощные
 - комплексные
 - универсальные
 - специализированные
 - оптовые
-

Sual: В строительстве каких предприятий общественного питания предусмотрено строительство на 100, 150, 200, 400, 500 мест ? (Ҷаќи: 1)

- комплексных предприятий, расположенных в жилой зоне
 - комплексных предприятий, расположенных в зоне городского значения
 - столовых
 - ресторанов
 - кафе
-

Sual: В строительстве каких предприятий общественного питания предусмотрено строительство 300, 400, 500 мест ? (Ҷаќи: 1)

- комплексных предприятий, расположенных в жилой зоне
 - комплексных предприятий, расположенных в зоне городского значения
 - столовых
 - ресторанов
 - кафе
-

Sual: К какой категории относятся рестораны, кафе универсальные, бары ? (Ҷаќи: 1)

- люкс
 - первой
 - второй
 - третьей
 - высшей
-

Sual: К какой категории относятся столовые, буфеты, кафе и закусочные, обслуживающие потребителей по месту работы и учебы ? (Ҷаќи: 1)

- люкс
 - первой
 - второй
 - третьей
 - высшей
-

Sual: Кто обслуживает потребителей в зале барах категории люкс, высшей и первой ? (Ҷаќи: 1)

- бармен
- официант
- буфетчик
- администратор
- самообслуживание

Sual: В барах высшей категории какое количество мест за барной стойкой со-ставляет из числа мест за столами ? (Çәki: 1)

- не менее 15%
 - не менее 40%
 - не менее 50
 - не менее 25%
 - не менее 70%
-

Sual: В кафе высшей и первой категории, в вечерних и молодежных потребителей обслуживает ? (Çәki: 1)

- бармен
 - официант
 - буфетчик
 - администратор
 - самообслуживание
-


Sual: Закусочные в основном относятся ко второй категории и работают по методу ? (Çәki: 1)

- бармен
 - официант
 - буфетчик
 - администратор
 - самообслуживание
-

Sual: В зале буфетов какой категории чаще всего используются столы для приема пищи стоя ? (Çәki: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: К каким предприятиям относятся рестораны, кафе, закусочные с соответствующим данному типу ассортиментом блюд и напитков ? (Çәki: 1)

- мощные
 - комплексные
 - универсальные
 - специализированные
 - оптовые
-

Sual: В состав каких предприятий могут входить ресторан, кафе, закусочная, буфеты, бары и другие предприятия ? (Ҷаќи: 1)

- мощные
 - комп лексные
 - универсальные
 - специализированные
 - оптовые
-

Sual: В строительстве каких предприятий общественного питания предусмотрено строительство на 50, 75, 100, 150 мест ? (Ҷаќи: 1)

- комплексных предприятий, расположенных в жилой зоне
 - комплексных предприятий, расположенных в зоне городского значения
 - столовых
 - ресторанов
 - кафе
-

Sual: На сколько категорий подразделяют предприятия общественного питания по наценочной категории в зависимости от технической оснащенности, формы обслуживания потребителей, объема услуг, художественно-планировочного решения, материальных затрат ? (Ҷаќи: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
-

Sual: К какой категории относятся рестораны, кафе универсальные и специализированные закусочные, буфеты ? (Ҷаќи: 1)

- люкс
 - первой
 - второй
 - третьей
 - высшей
-

Sual: Как называются предприятия общественного питания, в которых приготавливают ассортимент блюд и кулинарных изделий для нескольких вариантов завтрака, обеда и ужина ? (Ҷаќи: 1)

- столовые
 - рестораны
 - бары
 - кафе
 - закусочные
-

Sual: Кто обслуживает потребителей в зале барах второй категории ? (Ҷаќи: 1)

- бармен
 - официант
 - буфетчик
 - администратор
 - самообслуживание
-

Sual: В барах первой категории какое количество мест за барной стойкой со-ставляет из числа мест за столами ? (Çəki: 1)

- не менее 50%
 - не менее 40%
 - не менее 30%
 - не менее 10%
 - не менее 20%
-

Sual: Кафе, функционирующие при производственных предприятиях, учреждениях, вузах и безвозмездно получающие от них определен-ные услуги, относятся к какой категории ? (Çəki: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Sual: Специализированные закусочные относятся к какой категории ? (Çəki: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Sual: В зале буфетов какой категории приема чаще всего используются столы для приема пищи сидя ? (Çəki: 1)

- I ,V
 - II ,III
 - I,III
 - IV,I
 - V,II
-

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В зависимости от функций, выполняемых предприятиями общественного питания на сколько вида различают обслуживания ? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Какой вид обслуживания ограничен реализацией кулинарной продукции и полуфабрикатов для организации потребления ее дома ? (Ҷәкі: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: При каком обслуживании деление на формы осуществляется по таким признакам: участие персонала в обслуживании, способ расчета с потребителями, организация труда официантов, полнота обслуживания ? (Ҷәкі: 1)

- самообслуживание
 - обслуживание официантами
 - комбинированные методы
 - обслуживание поваром
 - обслуживание администратором
-

Sual: При каком самообслуживании значительную часть перечисленных операций выполняет обслуживающий персонал ? (Ҷәкі: 1)

- полное самообслуживание
 - частичное самообслуживание
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: При каком самообслуживании потребители сначала знакомятся с ассортиментом блюд в меню, а затем приобретают чеки в кассе, по которым и получают выбранные блюда на раздаточной или в буфете ? (Ҷәкі: 1)

- полное самообслуживание
 - частичное самообслуживание
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема пищи
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: При каком обслуживании все операции (получение продукции, доставка ее в зал, подача блюд и напитков в обнос, уборка посуды, расчет) осуществляют официанты ? (Ҷәкі: 1)

- полное обслуживание официантом
 - частичное обслуживание официантом
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема пищи
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: Какое время дня можно сократить численность обслуживающего персонала ? (Ҷәкі: 1)

- рано утром
 - ночью
 - полдень
 - дневное время
 - вечером
-

Sual: При каком обслуживании может быть применена и система самообслуживания, которая заключается в том, что потребители самостоятельно записывают на специальных бланках ассортимент заказываемых блюд и напитков ? (Џәкі: 1)

- полное обслуживание официантом
 - частичное обслуживание официантом
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема пищи
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: При обслуживании по типу «шведского стола» на стол заранее выставляют ?
1-холодные закуски,2- первые блюда,3- сладкие блюда, 4- вторые блюда ,5-кондитерские изделия,6-горячие напитки,7- спиртные напитки (Џәкі: 1)

- 1,3, 5
 - 2,4,6
 - 1,4,7
 - 3,5,7
 - 1,2,6
-

Sual: По способу расчета метод обслуживания официантом делится на сколько формы ? (Џәкі: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: При какой форме обслуживания официантами с предварительным расчетом счета на обслуживание оплачиваются предварительно ? (Џәкі: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Sual: При какой форме обслуживания официантами имеет следующие особенности: за каждым официантом закрепляют несколько столов (мест), и он выполняет все элементы техники обслуживания ? (Џәкі: 1)

- индивидуальная форма обслуживания
 - частичное обслуживание официантом
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - обслуживании официантами с последующим расчетом
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: При какой форме обслуживания обеспечивается более быстрое обслуживание потребителей, упорядочивается работа на раздаточной? (Џәкі: 1)

- индивидуальная форма обслуживания
 - бригадная форма обслуживания
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - обслуживании официантами с последующим расчетом
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: При каком обслуживании официанты заранее сервируют столы лишь столовой посудой и приборами ? (Ҷаъи: 1)

- индивидуальная форма обслуживания
- бригадная форма обслуживания
- обслуживание комплектованными завтраками, обедами и ужинами
- обслуживание по индивидуальным заказам
- самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии

ВӖЛМӖ: 0302

Ad	0302
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: При осуществлении какого вида обслуживания предприятия общественного питания реализуют продукцию в залах предприятий общественного питания ? (Ҷаъи: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Для каких методов характерно сочетание различных методов, например, самообслуживание с обслуживанием официантами, буфетчиками-официантами ? (Ҷаъи: 1)

- самообслуживание
- обслуживание официантами
- комбинированные методы
- обслуживание поваром
- обслуживание администратором

Sual: Какие блюда раздатчики порционируют непосредственно перед отпуском ? (Ҷаъи: 1)

- холодные
- закуски
- салаты
- горячие
- бутерброды

Sual: При каком самообслуживании потребители выбирают блюда на раздаточной, а затем в конце оплачивают их стоимость ? (Ҷаъи: 1)

- полное самообслуживание
 - частичное самообслуживание
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: Какое самообслуживание применяется в предприятиях с постоянным контингентом питающихся, где отребители свободно выбирают блюда, напитки, кулинарные, кондитерские изделия и самостоятельно рассчитываются, без кассира? (Ҷаќи: 1)

- саморасчет
 - частичное самообслуживание
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема пищи
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: Какое обслуживание предполагает передачу ряда функций потребителям в зависимости от времени, места обслуживания, характера проводимых мероприятий, контингента питающихся? (Ҷаќи: 1)

- полное обслуживание официантом
 - частичное обслуживание официантом
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема пищи
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: При каком обслуживании официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол? (Ҷаќи: 1)

- полное обслуживание официантом
 - частичное обслуживание официантом
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема пищи
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: При каком обслуживании расчет с потребителями может производить кассир? (Ҷаќи: 1)

- полное обслуживание официантом
 - частичное обслуживание официантом
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема пищи
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: Для реализации каких блюд в зале ресторана устанавливают специальные мармиты с витриной образцов блюд, стопками тарелок и приборами для раскладки? 1- холодные закуски, 2- первые блюда, 3- сладкие блюда, 4- вторые блюда, 5- кондитерские изделия, 6- горячие напитки, 7- спиртные напитки (Ҷаќи: 1)

- 2,3,5
 - 2,4
 - 1,4,7
 - 3,6
 - 3, 7
-

Sual: При какой форме обслуживания официантами с предварительным расчетом потребители, ознакомившись с меню текущего дня, приобретают в кассе, расположенной в вестибюле, чеки на питание? (Ҷаќи: 1)

- I
- II
- III

- IV
 - V
-

Sual: При каком обслуживании стоимость поданных блюд и напитков оплачивается в конце обслуживания ? (Çəki: 1)

- полное обслуживание официантом
 - частичное обслуживание официантом
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - обслуживании официантами с последующим расчетом
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: При какой форме обслуживания работа строится по принципу разделения (специализации) и кооперации труда официантов ? (Çəki: 1)

- индивидуальная форма обслуживания
 - бригадная форма обслуживания
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - обслуживании официантами с последующим расчетом
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: При каком обслуживании до прихода потребителей столы сервируют, ставят на них холодные блюда и закуски, хлеб и другие изделия ? (Çəki: 1)

- индивидуальная форма обслуживания
 - бригадная форма обслуживания
 - обслуживании комплектованными завтраками, обедами и ужинами
 - обслуживании официантами с последующим расчетом
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: Что такое комбинированное обслуживание ? (Çəki: 1)

- индивидуальная форма обслуживания
 - бригадная форма обслуживания
 - обслуживании комплектованными завтраками, обедами и ужинами
 - обслуживание по индивидуальным заказам
 - обслуживание барменами и буфетчиками- официантами
-

Bölmə: 0303

Ad	0303
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В процессе осуществления какого вида обслуживания предприятия доставляют продукцию: рабочим – к рабочим местам; школьникам – в классы; студентам и учащимся техникумов – в холлы или коридоры ? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3

4

5

Sual: Какую форму обслуживания различают по таким признакам, как участие персонала в обслуживании, способы расчета с потребителями и отпуска готовой продукции ? (Ќәкі: 1)

- самообслуживание
 - обслуживание официантами
 - комбинированные методы
 - обслуживание поваром
 - обслуживание администратором
-

Sual: При каком самообслуживании потребители все операции (взятие подноса, столовых приборов, получение блюд, доставка их к обеденному столу, уборка посуды) выполняют самостоятельно? (Ќәкі: 1)

- полное самообслуживание
 - частичное самообслуживание
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: При каком самообслуживании потребители получают на раздаточной продукцию и чек (счет), по которому рассчитываются после приема пищи при выходе из зала ? (Ќәкі: 1)

- полное самообслуживание
 - частичное самообслуживание
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема пищи
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: Метод обслуживания применяется в ресторанах, кафе и закусочных первой и высшей категории, а также в некоторых столовых ? (Ќәкі: 1)

- самообслуживание
 - обслуживание официантами
 - комбинированные методы
 - обслуживание поваром
 - обслуживание администратором
-

Sual: Какое время дня рестораны работают по сниженным наценкам ? (Ќәкі: 1)

- рано утром
 - ночью
 - полдень
 - дневное время
 - вечером
-

Sual: Какое время дня передача потребителям значительного числа функций позволяет ускорить процесс обслуживания ? (Ќәкі: 1)

- рано утром
- ночью
- полдень

- дневное время
 - вечером
-

Sual: При каком обслуживании за столом потребители обслуживают себя сами ? (Џәкі: 1)

- полное обслуживание официантом
 - частичное обслуживание официантом
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема пищи
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: Какое обслуживание осуществляется при обслуживании по типу «шведского стола» и за фуршетными столами-буфетами ? (Џәкі: 1)

- полное обслуживание официантом
 - частичное обслуживание официантом
 - самообслуживания с предварительным расчетом
 - самообслуживание с расчетом после приема пищи
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: За фуршетными столами-буфетами кто следит за пополнением столов кисломолочной продукцией, фруктами, бутербродами, напитками, кондитерскими и другими изделиями, а также производят расчет с потребителями ? (Џәкі: 1)

- администратор
 - бармен
 - официант
 - шефповар
 - кассир
-

Sual: При какой форме обслуживания официантами спредварительным расче-том предусматривается приобретение абонементов и талонов на скомплектованные обеды (завтраки, ужины) ? (Џәкі: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Sual: По организации труда официантов метод обслуживания делится на сколько формы ? (Џәкі: 1)

- 6
 - 5
 - 4
 - 3
 - 2
-

Sual: Какая форма обслуживания способствует укрупнению функций, позволяет сократить число переходов и применять средства механизации для доставки посуды и готовой продукции ? (Џәкі: 1)

- индивидуальная форма обслуживания
- бригадная форма обслуживания
- самообслуживания с предварительным расчетом

- обслуживания официантами с последующим расчетом
 - самообслуживание с расчетом в конце раздаточной линии
-

Sual: В ресторанах реализуют по сниженным наценкам ? (Çəki: 1)

- завтраки
 - ланч
 - ужин
 - экспресс-обедаы
 - десерты
-

BÖLMƏ: 0401

Ad	0401
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какая нормативная площадь одного места в зале ресторана ? (Çəki: 1)

- 1,6-1,8 м²
 - 1,55-1,64 м²
 - 1,64-1,84 м²
 - 1,8-1,9 м²
 - 0,15 м²
-

Sual: Какая нормативная площадь одного места в столовой ? (Çəki: 1)

- 1,6-1,8 м²
 - 1,55-1,64 м²
 - 1,64-1,84 м²
 - 1,8-1,9 м²
 - 0,15 м²
-

Sual: Когда рестораны, кафе, закусочные при гостиницах должны иметь отдельные наружные входы и обособленный вестибюль с гардеробом и санитарными узлами ? (Çəki: 1)

- обслуживают только иностранных туристов
 - обслуживают и городское население
 - обслуживают только городское население
 - обслуживают медолперсон
 - обслуживают студентов
-

Sual: В каких предприятиях общественного питания, широко применяют дерево, резьбу по дереву, деревянную мебель, чеканку по металлу ? (Çəki: 1)

- созданные в классическом стиле
 - созданные в авангардном стиле
 - созданные в спортивном стиле
 - созданные в художественном стиле
 - созданные в традиции национального зодчества
-

Sual: Чего организуют в столовых, ресторанах, кафе которые кроме раздаточной реализуют закуски, сладкие блюда, кондитерские и некоторые другие изделия ? (Ҷәкі: 1)

- торговые автоматы
 - бары
 - буфеты
 - прилавки
 - витрины
-

Sual: В театрах, клубах, дворцах и домах культуры, спорта где располагают буфеты ? (Ҷәкі: 1)

- в коридоре, фойе
 - в аванзале
 - в вестибюле
 - на этажах
 - в кабинете администратора
-

Sual: Когда проводится мероприятие , если организуют столы-буфеты со сме-шанным ассортиментом изделий ? (Ҷәкі: 1)

- в течение второй половины дня
 - в течение целого дня
 - течение нескольких дней
 - утром
 - вечером
-

Sual: Какие столы располагают ближе к производственным помещениям ввиду частого выноса использованной посуды в моечную, доставки чистой, пополнения термостатов и самоваров кипятком ? (Ҷәкі: 1)

- чайные, кофейные столы
 - обеденные столы
 - шведские столы
 - столы для завтрака
 - стол для ужина
-

Sual: Если в ассортименте есть томатный сок, на стол ставят ? (Ҷәкі: 1)

- салат
 - кашу
 - суп
 - бульон
 - буттерброды
-

Sual: На линии ЛКНО при двухстороннем расположении всех этих помещений ширина раздаточной должна быть ? (Ҷәкі: 1)

- не менее 1 м
 - не менее 2 м
 - не менее 3 м
 - не менее 4 м
 - не менее 5 м
-

Sual: В каких ресторанах на раздаточной можно установить по два накопителя: для первых и вторых блюд ? (Çәki: 1)

- на 200 мест и более
 - на 20 мест и более
 - на 70 мест и более
 - на 90 мест и более
 - на 100 мест и более
-

Sual: В моечной выделяют сколько зоны ? (Çәki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: В какой зоне (мойка посуды) размещают посудомоечные машины, моечные ванны ? (Çәki: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какая нормативная площадь одного места в кафе ? (Çәki: 1)

- 1,6-1,8 м²
 - 1,55-1,64 м²
 - 1,64-1,84 м²
 - 1,8-1,9 м²
 - 0,15 м²
-

Sual: Какая нормативная площадь одного места танцевальной площадки и эстрады ? (Çәki: 1)

- 1,6-1,8 м²
 - 1,55-1,64 м²
 - 1,64-1,84 м²
 - 1,8-1,9 м²
 - 0,15 м²
-

Sual: Гардеробы вестибюлей ресторанов и кафе гостиниц рассчитывают на обслуживание сколько мест в зале ? (Çәki: 1)

- 20 %
 - 50 %
 - 70 %
 - 60 %
 - 100 %
-

Sual: Какие полы в ресторанах и вечерних кафе ? (Ҷаќи: 1)

- паркетные
 - мраморные
 - из линолеума
 - гранитные
 - из ДСП
-

Sual: Где располагают буфеты в столовых, кафе и закусочных ? (Ҷаќи: 1)

- в коридоре
 - в аванзале
 - в вестибюле
 - в торговом зале
 - в кабинете администратора
-

Sual: В каких буфетах устанавливают буфетную стойку типа ЛСБ, использование которой позволяет повысить эффективность самообслуживания, так как посетители самостоятельно берут закуски, кондитерские изделия, напитки ? (Ҷаќи: 1)

- в универсальных буфетах
 - в основных буфетах в предприятиях с методом обслуживания официантом
 - в основных буфетах в железнодорожного ресторана
 - в буфетах в вагоне-ресторане
 - в буфетах в ресторанах судов речного флота
-

Sual: Когда проводится мероприятие , если в буфеты ставят дополнительные столы-буфеты для реализации горячих сосисок ? (Ҷаќи: 1)

- в течение второй половины дня
 - в течение целого дня
 - течение нескольких дней
 - утром
 - вечером
-

Sual: Какие столы размещают по краям зала у стен, где имеются розетки для сосисковарок, которые устанавливают на подсобных столах ? (Ҷаќи: 1)

- чайные, кофейные столы
 - обеденные столы
 - шведские столы
 - столы для завтрака
 - стол для реализации горячих сосисок
-

Sual: Какая длина ленточного транспортера линии ЛКНО, которое соединяет рабочие места раздатчиц с накопителем ? (Ҷаќи: 1)

- 16-20 м
- 1-2 м
- 6-10 м

- 10-15 м
 - 46-50 м
-

Sual: В соответствии со строительными нормами фронт раздачи со стороны кухни и холодного цеха определяется соответственно из какого расчета на одно место ? (Çəki: 1)

- 0,4 и 0,2 м
 - 2,04 и 4,02 м
 - 3,04 и 4,02 м
 - 0,04 и 0,02 м
 - 0,6 и 0,9 м
-

Sual: Какая температура воздуха должна составлять в газовой среде в моечных ? (Çəki: 1)

- 8-12°C
 - 18-22°C
 - 10-15°C
 - 28-42°C
 - 68-72°C
-

Sual: Какая зона моечной оборудуется столами для очистки использованных тарелок, бачками для сбора пищевых отходов, подставкой для приборных кассет, производственными столами ? (Çəki: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Sual: В какой зоне моечной в зависимости от производительности машин зона может быть разделена на отдельные участки с использованием нескольких посудомоечных машин ? (Çəki: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какая нормативная площадь одного места в закусочной ? (Çəki: 1)

- 1,6-1,8 м²
- 1,55-1,64 м²

- 1,64-1,84 м²
 - 1,8-1,9 м²
 - 0,15 м²
-

Sual: Какая нормативная площадь одного места в вестибюле ? (Ќәкі: 1)

- 0,3-0,5 м²
 - 1,55-1,64 м²
 - 1,64-1,84 м²
 - 1,8-1,9 м²
 - 0,15 м²
-

Sual: Как называется помещение который расположен перед общим и банкетным залами , оформляются удобными креслами или диванами, журнальными столиками ? (Ќәкі: 1)

- коридор
 - вестибюль
 - гардерод
 - аванзал
 - киоск
-

Sual: Наряду с общим освещением в ресторанах и кафе чего применяют для местного освещения отдельных зон зала ? (Ќәкі: 1)

- фонари
 - бра и торшеры
 - факелы
 - свечи
 - прожекторы
-

Sual: В учебных заведениях, учреждениях где организуют дополнительные буфеты ? (Ќәкі: 1)

- в коридоре, фойе
 - в аванзале
 - в вестибюле
 - в торговом зале
 - в кабинете администратора
-

Sual: В каких буфетах буфет состоит из двух помещений: подсобного, где хранятся продукты, и помещения, в котором буфетчик подготавливает и отпускает продукцию официантам через раздаточное окно ? (Ќәкі: 1)

- в универсальных буфетах
 - в основных буфетах в предприятиях с методом обслуживания официантом
 - в основных буфетах в железнодорожного ресторана
 - в буфетах в вагоне-ресторане
 - в буфетах в ресторанах судов речного флота
-

Sual: Когда проводится мероприятие ,если дополнительно организуют специализированные столы (чайный, кофейный, молочный, по продаже соков) ? (Ќәкі: 1)

- в течение второй половины дня
- в течение целого дня
- течение нескольких дней

- утром
 - вечером
-

Sual: Какие столы отличаются широким ассортиментом кисломолочной продукции и кондитерских изделий ? (Ќәкі: 1)

- чайные, кофейные столы
 - обеденные столы
 - шведские столы
 - столы для реализации кисломолочной продукции
 - стол для реализации горячих сосисок
-

Sual: На линии ЛКНО при одностороннем расположении всех этих помещений ширина раздаточной должна быть ? (Ќәкі: 1)

- не менее 1
 - не менее 2
 - не менее 3
 - не менее 4
 - не менее 5
-

Sual: На какое расстояние прилавком буфет отделен от помещения раздаточной ? (Ќәкі: 1)

- шириной 10 см и высотой 30 см
 - шириной 20 см и высотой 60 см
 - шириной 80 см и высотой 80 см
 - шириной 50 см и высотой 40 см
 - шириной 60 см и высотой 90 см
-

Sual: Какая относительная влажность воздуха должна составлять в газовой среде в моечных ? (Ќәкі: 1)

- 20%
 - 40%
 - 70%
 - 50%
 - 90%
-

Sual: В какой зоне моечной с помощью резиновых губок очищают использованную посуду от остатков пищи, а также сортируют ее ? (Ќәкі: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Sual: Какая зона моечной (хранение и выдача посуды) оборудована передвижными тележками и шкафами для хранения чистой посуды ? (Ќәкі: 1)

- I
- II
- III
- IV
- V

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Как называется документ где перечень блюд и напитков, предлагаемых потребителям в течение рабочего дня ? (Çəki: 1)

- меню
- рецепт
- справка
- расписание
- таблица

Sual: Кем утверждается меню со свободным выбором блюд составляют на основании примерного ассортимента ? (Çəki: 1)

- министерством юстиции
- министерством легкой промышленности
- шеф поваром
- министерством торговли
- складчиком

Sual: В менюкаких блюд включают блюда, готовые или полуготовые к отпуску ? (Çəki: 1)

- заказные
- дежурные
- особенные
- диетические
- детские

Sual: Определенный ассортимент блюд в каких предприятиях является фирмен-ным ? (Çəki: 1)

- в столовых
- в ресторанах
- в кафе
- в баре
- в буфете

Sual: Сколько наименований фирменных блюд включают в меню в ресторанах первой категории ? (Çəki: 1)

- 9-13
- не менее 3
- не менее 2
- 1-2
- 3-5

Sual: Для меню кафе характерен какой ассортимент горячих и холодных напитков ? (Ҷаќи: 1)

- от 5 до 14 наименований
 - от 4 до 12 наименований
 - 3-6 наименований
 - от 2 до 6 наименований
 - от 9 до 16 наименований
-

Sual: Для меню кафе характерен какой ассортимент горячих блюд несложного приготовления ? (Ҷаќи: 1)

- от 5 до 14 наименований
 - от 4 до 12 наименований
 - 3-6 наименований
 - от 2 до 6 наименований
 - от 9 до 16 наименований
-

Sual: Сколько наименований горячих блюд несложного приготовления в меню универсальной закусочной ? (Ҷаќи: 1)

- 13-14 наименования
 - 3-4 наименования
 - 23-24 наименования
 - 5-7 наименования
 - 1-2 наименования
-

Sual: В меню какого бара кроме пива, включают бутерброды с мясной и/рыбной гастрономией, холодные закуски из мясных и рыбных продуктов, нерыбных продуктов моря, сыры ? (Ҷаќи: 1)

- пивного
 - молочного
 - витаминного
 - коктейль-бара
 - ночного бара
-

Sual: В меню какого бара входят тонизирующие напитки: отвары трав, шиповника, морсы, чай, кофе, шоколад, а также фруктово-ягодные пюре, соки, молочно-фруктовые напитки; салаты из овощей, фруктов, ягод, физы, щербеты, кондитерские изделия? (Ҷаќи: 1)

- пивного
 - молочного
 - витаминного
 - коктейль-бара
 - ночного бара
-

Sual: При трехразовом питании количество белков, жиров и углеводов распределяют в каком соотношении ? (Ҷаќи: 1)

- завтрак – 30-35 %; обед – 40-45, ужин – 25-30 %
 - завтрак – 10-15 %; обед – 50-55, ужин – 65-70 %
 - завтрак – 50-55 %; обед – 10-15, ужин – 35-40 %
 - завтрак – 3-5 %; обед – 60-65, ужин – 25-30 %
 - завтрак – 20-25 %; обед – 70-85, ужин – 25-30 %
-

Ad	0502
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Организация работы предприятия общественного питания когда пре-дусматривает составление меню на следующий день ? (Çəki: 1)

- к 5-6 ч текущего дня
- к 15-16 ч текущего дня
- к 10-11 ч текущего дня
- к 3-6 ч текущего дня
- к 8-10 ч текущего дня

Sual: Кем утверждается меню ассортимент блюд и напитков для предприятий, построенных с учетом исторических и национальных особенностей ? (Çəki: 1)

- министерством юстиции
- министерством легкой промышленности
- шеф поваром
- министерством торговли
- с областными (городскими) управлениями общественного питания

Sual: В каких помещениях при производственных предприятиях, школах, выс-ших и средних учебных заведениях предпочтение отдают организации скомплектованных рационов питания ? (Çəki: 1)

- в столовых
- в ресторанах
- в кафе
- в баре
- в буфете

Sual: Сколько наименований фирменных блюд включают в меню в ресторанах класса люкс ? (Çəki: 1)

- 9-13
- не менее 3
- не менее 2
- 1-2
- 3-5

Sual: Сколько наименований фирменных блюд включают в меню в рыбных ресторанах ? (Çəki: 1)

- 9-13
- не менее 3
- не менее 2
- 1-2
- 3-5

Sual: Для меню кафе характерен какой ассортимент мучных кондитерских изделий ? (Ҷаќи: 1)

- от 5 до 14 наименований
 - от 4 до 12 наименований
 - 3-6 наименований
 - от 2 до 6 наименований
 - от 9 до 16 наименований
-

Sual: Какие блюда приготавливают в таких кафе: универсальное высшей и первой категории, молодежное, кафе-кондитерская, кафе-мороженое, детское ? (Ҷаќи: 1)

- горячие блюда несложного приготовления
 - сладкие блюда
 - мучные кондитерские изделия
 - вторые блюда
 - фирменные блюда
-

Sual: Что является главным признаком специализации закусочных ? (Ҷаќи: 1)

- число столов
 - количество спиртных напитков
 - ассортимент блюд, реализуемых в закусочных
 - количество холодных блюд
 - количество соков
-

Sual: В ассортимент какого бара входят коктейли, крушоны, пунши, гроги, глинтвейны, игристые вина, а также бутерброды, валованы, сливки ? (Ҷаќи: 1)

- пивного
 - молочного
 - витаминного
 - коктейль-бара
 - ночного бара
-

Sual: При составлении меню для кого необходимо учитывать их национальные вкусы и привычки, широко используя разнообразие национальной кухни народов нашей страны? (Ҷаќи: 1)

- школьников
 - студентов
 - ученых
 - иностранных туристов
 - диабетиков
-

Sual: В среднем объем пищи планируют из расчета: (Ҷаќи: 1)

- завтрак – 600; обед – 1000; ужин – 500 г
 - завтрак – 100; обед – 300; ужин – 800 г
 - завтрак – 300; обед – 100; ужин – 900 г
 - завтрак – 200; обед – 900; ужин – 700 г
 - завтрак – 900; обед – 700; ужин – 400 г
-

Sual: Обед как основной прием пищи из скольких наименований блюд его меню может состоять ? (Ҷаќи: 1)

- из 1-2

- из 7-10
 3-6
 12-13

Bölmə: 0503

Ad	0503
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Как называется перечень алкогольных напитков, пива, воды, фруктов, кондитерских и табачных изделий с указанием цены ? (Çəki: 1)

- меню
 рецепт
 прейскурант
 расписание
 таблица

Sual: Какие блюда представлены широким ассортиментом всех групп блюд: закусок, первых, вторых и сладких, напитков и кондитерских изделий, а также фирменных блюд ? (Çəki: 1)

- заказные
 дежурные
 особенные
 диетические
 детские

Sual: В каких предприятиях особенно широко представлен ассортимент холодных блюд, закусок и вторых блюд ? (Çəki: 1)

- в столовых
 в ресторанах
 в кафе
 в баре
 в буфете

Sual: Сколько наименований фирменных блюд включают в меню в ресторанах высшей категории ? (Çəki: 1)

- 9-13
 не менее 3
 не менее 2
 1-2
 3-5

Sual: Сколько наименований фирменных блюд включают в меню в рыбных ресторанах с концертной программой ? (Çəki: 1)

- 9-13

- не менее 3
 - не менее 2
 - 1-2
 - 3-5
-

Sual: Для меню кафе характерен какой ассортимент сладких блюд ? (Ҷаќи: 1)

- от 5 до 14 наименований
 - от 4 до 12 наименований
 - 3-6 наименований
 - от 2 до 6 наименований
 - от 9 до 16 наименований
-

Sual: Сколько наименований холодных закусок в меню универсальной закусочной ? (Ҷаќи: 1)

- 9-12 наименований
 - 19-22 наименований
 - 3-5 наименований
 - 5-8 наименований
 - 22-32 наименований
-

Sual: В каком предприятии реализуют широкий ассортимент безалкогольных, смешанных напитков и ограниченный ассортимент холодных закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, горячих и холодных напитков ? (Ҷаќи: 1)

- в буфете
 - в ресторане
 - в кафе
 - в баре
 - в столовой
-

Sual: В каких барах готовят коктейли молочные и сливочные, мороженое с наполнителями, кулинарные изделия из творожной массы, кондитерские изделия, холодные напитки ? (Ҷаќи: 1)

- пивных
 - молочных
 - витаминных
 - коктейль-бары
 - ночных
-

Sual: В зависимости от условий жизни, труда, пола и возраста человека какая калорийность дневного рациона ? (Ҷаќи: 1)

- от 200 до 450 ккал
 - от 300 до 500 ккал
 - от 1000 до 1500 ккал
 - от 500 до 2500 ккал
 - от 2000 до 4500 ккал
-

Sual: Калорийность завтрака должна быть рассчитана на которое время ? (Ҷаќи: 1)


- на 1-2 ч
- на 2-3 ч
- на 4-5 ч

- на 5-6 ч
 - на 7-8 ч
-

Sual: В меню чего записывают первыми (Çəki: 1)

- горячие блюда
 - вторые блюда
 - сладкие блюда
 - напитки
 - фирменные блюда
-

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Которое время рабочего дня бригада уборщиков убирает торговые помещения ? (Çəki: 1)

- в начале и конце
 - в начале
 - в конце
 - днем
 - вечером
-

Sual: При мойке мраморных и гранитных полов не рекомендуется применять какие растворы, которые разрушают покрытие пола ? (Çəki: 1)

- кислотные
 - буферные
 - соляные
 - щелочные
 - горькие
-

Sual: Кто осматривает состояние скатертей, отбирает те, которые должны быть направлены в стирку ? (Çəki: 1)

- повар
 - метрдотель
 - кассир
 - уборщик
 - швейцары
-

Sual: Благодаря чему создаются удобства для потребителей и персонала предприятия и более полно используется площадь зала ? (Çəki: 1)

- расстановка торговых автоматов
- расстановка торговой техники
- расстановка посуды
- расстановка торговой мебели

Sual: При расстановке мебели какое расстояние следует оставлять между отдельными столами ? (Çəki: 1)

- 2 м
 - 1-1,5 м
 - 0,7-0,75 м
 - 3м
 - 4м
-

Sual: Наиболее простым является складывание салфетки в форме ? (Çəki: 1)

- книжечки
 - трубочки
 - восьмерки
 - гармошки
 - конвертом
-

Sual: Вкаких столовых, кафе, закусочных столы с гигиеническим пластмассовым покрытием не покрывают скатертями ? (Çəki: 1)

- люкс
 - первой
 - второй и третьей наценочных категорий
 - высшей
 - только второй
-


Sual: При сервировке стол любой формы делят по периметру на равные части рассчитанные на одно место длиной? (Çəki: 1)

- 60-80 см
 - 10-30 см
 - 20-40 см
 - 40-50 см
 - 50-60 см
-

Sual: При обслуживании какой еды в сервировку дополнительно включают чайные и кофейные чашки с блюдцами, молочники, кофейники, которые располагают справа от закусочной тарелки? (Çəki: 1)

- обеда
 - ланча
 - ужина
 - завтрака
 - полдника
-

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В течение всего рабочего дня следят за содержанием и чистотой пола в вестибюле, подножных решеток и решеток в тамбуре, состоянием центрального входа, работой тепловой завесы ? (Џәкі: 1)

- повара
 - швейцары
 - уборщики
 - кассиры
 - официанты
-

Sual: Чем обрабатывают мраморный и гранитный пол для придания блеска ? (Џәкі: 1)

- ммаслом
 - глицерином
 - молоком
 - спиртом
 - эмульсиями и мастиками
-

Sual: Для чистки каких изделий применяется «Асидол» ? При уборке пользуются различными средствами: для чистки медных, латунных, бронзовых изделий применяется «Асидол», для мойки влагоустойчивых покрытий - хозяйственное мыло, порошки «Лотос», «Дон» и (Џәкі: 1)

- стеклянных
 - золотых
 - медных, латунных, бронзовых
 - деревянных
 - фарфоровых
-

Sual: При расстановке мебели какое расстояние следует оставлять для главного прохода в зал ? (Џәкі: 1)

- 2 м
 - 1-1,5 м
 - 0,7-0,75 м
 - 3м
 - 4м
-

Sual: Запрещается переносить глубокие тарелки стопками более : (Џәкі: 1)

- 2-5 шт
 - 1-4 шт
 - 10-11 шт
 - 12-15 шт
 - 22-25 шт
-

Sual: Более сложным является складывание салфетки ? (Џәкі: 1)

- книжечки
 - трубочки
 - восьмерки
 - гармошки
 - конвертом
-


Sual: Для покрытия столов с красивой древесной фактурой какие салфетки могут быть использованы ? (Çəki: 1)

- капроновые
 - шелковые
 - из ткани
 - бумажные
 - из хлопка
-

Sual: Какое расстояние от края столешницы до кромки тарелки ? (Çəki: 1)

- 4 см
 - 2 см
 - 8 см
 - 12 см
 - 14 см
-

Bölmə: 0603

Ad	0603
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Для чего предназначены удобные в эксплуатации машины типа М-68 и М-561 ? (Çəki: 1)

- моют стекло и быстро его просушивают
 - моют двери и быстро его просушивают
 - моют пол и быстро его просушивают
 - моют посуду и быстро его просушивают
 - моют люстры и быстро его просушивают
-

Sual: Уборка должна быть закончена когда до начала открытия зала ? (Çəki: 1)

- за 2 ч
 - за 1 ч
 - за 6 ч
 - за 5 ч
 - за 12 ч
-

Sual: Для мойки каких покрытий используют хозяйственное мыло, порошки «Лотос», «Дон» ? (Çəki: 1)

- влагоустойчивых
 - золотых
 - медных, латунных, бронзовых
 - деревянных
 - фарфоровых
-

Sual: При расстановке мебели какое расстояние следует оставлять между группами столов ? (Çəki: 1)

- 2 м
 - 1-1,5 м
 - 0,7-0,75 м
 - 3м
 - 4м
-

Sual: Запрещается переносить мелкие тарелки стопками более : (Çəki: 1)

- 2-5 шт
 - 1-4 шт
 - 10-11 шт
 - 12-15 шт
 - 15-20 шт
-

Sual: При подаче столовых приборов, хлеба используют салфетки: (Çəki: 1)

- книжечки
 - сложенные вчетверо с загнутым углом
 - восьмерки
 - гармошки
 - конвертом
-


Sual: Скатерть должна свисать со всех сторон стола примерно на ? (Çəki: 1)

- 2-3 см
 - 5-15 см
 - 10-25 см
 - 20-25 см
 - 25-35 см
-

Sual: При сервировке стола слева, на каком расстоянии от края мелкой тарелки, устанавливают пирожковую тарелку ? (Çəki: 1)

- 3-4 см
 - 5-7 см
 - 5-10 см
 - 15-20 см
 - 23-30 см
-

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Как называется торговое оборудование ,которое состоит из таких основных механизмов: установочного, индикаторного, счетного, чекопечатающего, передаточного, приводного и замыкающего ? (Çəki: 1)

- контрольно-кассовых машин
 - резделочная машина
 - дозировочная машина
 - фасовочная машина
 - измельчающая машина
-

Sual: Какой механизм расположен в верхней части кассового аппарата над установочным механизмом ? (Ќәкі: 1)

- установочный механизм
 - индикаторный механизм
 - чекопечатающий механизм
 - приводной механизм
 - передаточный механизм
-

Sual: Какой механизм расположен с левой стороны кассового аппарата ? (Ќәкі: 1)

- установочный механизм
 - индикаторный механизм
 - чекопечатающий механизм
 - приводной механизм
 - передаточный механизм
-

Sual: Какой механизм служит для приведения в действие всех механизмов аппарата. ? (Ќәкі: 1)

- установочный механизм
 - индикаторный механизм
 - чекопечатающий механизм
 - приводной механизм
 - передаточный механизм
-

Sual: Какой механизм предназначен для передачи данных, зафиксированных на установочном механизме, на индикаторной, чекопечатающий и счетный механизмы ? (Ќәкі: 1)

- установочный механизм
 - индикаторный механизм
 - чекопечатающий механизм
 - приводной механизм
 - передаточный механизм
-

Sual: В каких предприятиях применяют контрольно-кассовые машины «Ока-4441» ? (Ќәкі: 1)

- полное обслуживание официантом
 - обслуживание торговым автоматом
 - самообслуживания
 - с расчетом карточкой
 - с расчетом пост-терминала
-

Sual: В каком режиме используют ключ П, который вставляют в замок ПГ и поворачивают против часовой стрелки до упора, после чего последовательно нажимают клавиши отделов или клавиши-клавиши ? (Ќәкі: 1)

- выключение

- включение
 - оформление чека
 - снятие показаний
 - гашение показаний
-

Sual: Какая ККМ может работать с перфоприставкой, с помощью которой информация, поступающая в машину, переносится на перфоленту, благодаря чему сведения могут непрерывно поступать в ЭВМ для дальнейшей обработки ? (Џәкі: 1)

- «Ока-4441»
 - «Ока-1301»
 - «Ока-1401»
 - «Сведа»
 - «Ока-4301»
-

Sual: Чему служат следующие пять клавиши слева контрольно-кассовой машины «Сведа»? (Џәкі: 1)

- для набора шифра заказанного блюда
 - для набора цены
 - показывают вид блюда
 - клавиши «Процент» и «Итог счета»,
 - позволяющие работать на одном кассовом аппарате девяти официантам
-

Sual: Чему служат в двенадцатые клавиши контрольно-кассовой машины «Сведа»? (Џәкі: 1)

- для набора шифра заказанного блюда
 - для набора цены
 - показывают вид блюда
 - клавиши «Процент» и «Итог счета»,
 - позволяющие работать на одном кассовом аппарате девяти официантам
-

Sual: Какая касса принимает любые монеты (от 1 до 50 к.) ? (Џәкі: 1)

- «Ока-4441»
 - «Ока-1301»
 - АК-4М-395
 - «Сведа»
 - АК-9999
-

Sual: Какая касса выдает чеки на сумму от 5 до 95 к. (кратно 5 к.) ? (Џәкі: 1)

- «Ока-4441»
 - «Ока-1301»
 - АК-4М-395
 - «Сведа»
 - АК-9999
-

Sual: Какая ККМ состоит из клавишного устройства, блоков индикации и логики, оперативного и постоянного запоминающего устройства, блока питания, устройства считывания перфожетонов, печатающего устройства ? (Џәкі: 1)

- «Ока-4441»
- «Ока-1301»
- АК-4М-395

«Искра-361А»

АК-9999

Sual: Сколько ключа-жетона остаются в распоряжении администрации ? (Çәki: 1)

5

3

6

8

7

Sual: Какой ключ для снятия ведомости показаний регистров официантов и групп блюд с последующим гашением счетчиков ? (Çәki: 1)

№2

№4

№6

№8

№9

Sual: Через сколько дней после утверждения результатов инвентаризации контрольные ленты сдаются в утиль ? (Çәki: 1)

6

15

8

17

28

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой механизм находится на передней выпуклой части кассового аппарата и состоит из клавиш, с помощью которых устанавливаются денежные суммы, шифр чека, счетчика, клавиши для выполнения различных кассовых операций ? (Çәki: 1)

установочный механизм

индикаторный механизм

чекопечатающий механизм

приводной механизм

передаточный механизм

Sual: Какой механизм у большинства аппаратов находится под установочным механизмом и состоит из суммирующих, контрольных и операционных счетчиков ? (Çәki: 1)

1)

счетный механизм

индикаторный механизм

- чекопечатающий механизм
 - приводной механизм
 - передаточный механизм
-

Sual: Какая часть кассовой машины состоит из вращающихся дисков с выгравированными на них цифрами, которые просматриваются через продолговатое окошко в кожухе ? (Џәкі: 1)

- установочный механизм
 - индикаторный механизм
 - чекопечатающий механизм
 - приводной механизм
 - суммирующий счетчик
-

Sual: Какой механизм состоит из механизмов окрашивания и печатания, приспособления или чековой ленты, механизма контрольной ленты ? (Џәкі: 1)

- установочный механизм
 - индикаторный механизм
 - чекопечатающий механизм
 - приводной механизм
 - передаточный механизм
-

Sual: Какой механизм предназначен для включения и выключения кассового аппарата, снятия показаний суммирующих счетчиков и их гашения ? (Џәкі: 1)

- замыкающий механизм
 - индикаторный механизм
 - чекопечатающий механизм
 - приводной механизм
 - передаточный механизм
-

Sual: К какой группе относятся перечисленные кассовые машины ? (Џәкі: 1)

- механические
 - электромеханические
 - электронные
 - лазерные
 - дистанционные
-

Sual: В результате какой операции на индикаторе указывается итоговая сумма, которую должен внести покупатель? (Џәкі: 1)

- выключение
 - включение
 - оформление чека
 - снятие показаний
 - гашение показаний
-

Sual: Установочный механизм контрольно-кассовой машины «Сведа» содержит сколько рядов клавиш? (Џәкі: 1)

- 39
- 20
- 17
- 16

Sual: Чего показывают клавиши расположены в десятом ряду контрольно-кассовой машины «Сведа»? (Џәкі: 1)

- для набора шифра заказанного блюда
 - для набора цены
 - показывают вид блюда
 - клавиши «Процент» и «Итог счета»,
 - позволяющие работать на одном кассовом аппарате девяти официантам
-

Sual: Используя какую ККМ можно получить следующие документы: счет потребителя, на подкладном документе кассовый отчет, где отражаются показания всех счетных устройств; сводный отчет; отчет (чек) о дневной выручке всех цехов и буфета ? (Џәкі: 1)

- «Ока-4441»
 - «Ока-1301»
 - «Ока-1401»
 - «Сведа»
 - «Ока-4301»
-

Sual: Какая касса принимает монеты достоинством 5, 10, 15, 20, 50 ? (Џәкі: 1)

- «Ока-4441»
 - «Ока-1301»
 - АК-4М-395
 - «Сведа»
 - АК-9999
-

Sual: Какая касса выдает сдачу, если принятая сумма превышает цену чека не более чем на 40 к. ? (Џәкі: 1)

- «Ока-4441»
 - «Ока-1301»
 - АК-4М-395
 - «Сведа»
 - АК-9999
-

Sual: Замок, расположенный на передней лицевой панели машины «Искра-361А» левее клавишного устройства (верхний замок), имеет сколько ключей ? (Џәкі: 1)

- 7
 - 15
 - 12
 - 9
 - 8
-

Sual: Какой ключ для ввода условно-постоянных данных в машину: даты, номера машины, процентной надбавки, номеров групп блюд, шифра и табель-ного номера официанта ? (Џәкі: 1)

- №2
 - №4
 - №6
 - №8
 - №9
-

Sual: Каждый официант с помощью ключа-жетона обеспечивает работу скольких денежных регистров ? (Çəki: 1)

- 2
 - 9
 - 8
 - 6
 - 4
-

Sual: И использованные кассовые чеки хранятся материально ответственными лицами предприятий общественного питания не менее сколько дней со дня продажи по ним товаров и проверки товарного отчета бухгалтерией ? (Çəki: 1)

- 5
 - 23
 - 10
 - 34
 - 13
-

BÖLMƏ: 0703

Ad	0703
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Как называется счетно-суммирующая и чекопечатающая машина ? (Çəki: 1)

- контрольно-кассовых машин
 - резделочная машина
 - дозировочная машина
 - фасовочная машина
 - измельчающая машина
-

Sual: Какой механизм указывает набранную и проведенную через кассовый аппарат сумму на одно- или двустороннем индикаторе ? (Çəki: 1)

- установочный механизм
 - индикаторный механизм
 - чекопечатающий механизм
 - приводной механизм
 - передаточный механизм
-

Sual: Какой механизм состоит из печатающих колес, нумератора чеков, дататора, с помощью которого устанавливают число и месяц, клише, где указывается заводской номер кассового аппарата или слова «Спасибо», «Благодарим за покупку» ? (Çəki: 1)

- установочный механизм
- индикаторный механизм
- чекопечатающий механизм
- приводной механизм
- передаточный механизм

Sual: Какая часть кассовой машины расположена справа и соединена с группой шестерен, которые приводят в действие приводной и передаточный механизмы (Ўэкі: 1)

- установочный механизм
 - индикаторный механизм
 - чекопечатающий механизм
 - электродвигатели, представляющий собой рукоятку
 - передаточный механизм
-

Sual: В каких предприятиях применяют контрольно-кассовые машины «Ока-1301», «Ока-1401», «Ока-4301», «Ока-4401»? (Ўэкі: 1)

- полное обслуживание официантом
 - обслуживание торговым автоматом
 - самообслуживания
 - с расчетом карточкой
 - с расчетом пост-терминала
-

Sual: В каком режиме заправляют чекопечатающий механизм и с помощью денежных клавиш набирают определенные суммы, проводят их по счет-чикам нажатием соответствующих клавиш отделов, затем включают клавишу промежуточного итога? (Ўэкі: 1)

- выключение
 - включение
 - оформление чека
 - снятие показаний
 - гашение показаний
-

Sual: Контрольно-кассовая машина «Сведа» обеспечивает независимую работу сколько официантов? (Ўэкі: 1)

- 10
 - 13
 - 14
 - 16
 - 19
-

Sual: Чему служат первые четыре клавиши слева контрольно-кассовой машины «Сведа»? (Ўэкі: 1)

- для набора шифра заказанного блюда
 - для набора цены
 - показывают вид блюда
 - клавиши «Процент» и «Итог счета»,
 - позволяющие работать на одном кассовом аппарате девяти официантам
-

Sual: Что высчитывается в одиннадцатом клавише контрольно-кассовой машины «Сведа»? (Ўэкі: 1)

- для набора шифра заказанного блюда
 - для набора цены
 - показывают вид блюда
 - «Процент» и «Итог счета»
 - позволяющие работать на одном кассовом аппарате девяти официантам
-

Sual: Какие ККМиспользуют главным образом для продажи чеков на комплексные виды питания ? (Ўәкі: 1)

- «Ока-4441»
 - «Ока-1301»
 - «Ока-1401»
 - «Сведа»
 - АК-9999 и АК-4М-395
-

Sual: Какая касса выдает чеки на сумму от 1 до 99 к. (кратно 1 к.) ? (Ўәкі: 1)

- «Ока-4441»
 - «Ока-1301»
 - АК-4М-395
 - «Сведа»
 - АК-9999
-

Sual: Какая касса должна быть снабжена разменными автоматами ? (Ўәкі: 1)

- «Ока-4441»
 - «Ока-1301»
 - АК-4М-395
 - «Сведа»
 - АК-9999
-

Sual: Сколько индивидуальных ключей-жетонов получают официанты ? (Ўәкі: 1)

- 5
 - 7
 - 9
 - 2
 - 11
-

Sual: Какой ключ для просмотра на индикаторе незакрытых счетов официантов и снятия ведомости показаний регистров официантов и групп блюд? (Ўәкі: 1)

- №2
 - №4
 - №6
 - №7
 - №9
-

Sual: В конце дня контрольная лента вместе с выручкой сдается кому ? (Ўәкі: 1)

- старшему кассиру
 - официанту
 - повару
 - администратору
 - директору
-

Bölmә: 0801

Ad	0801
Suallardan	7
Maksimal faiz	7

Sual: Кто встречает потребителей у входа в ресторан ? (Çəki: 1)

- швейцар
 - гардеробщик
 - метрдотель
 - повар
 - администратор
-

Sual: Кто при встрече потребителей открывает и закрывает двери, информирует их о размещении залов ? (Çəki: 1)

- швейцар
 - гардеробщик
 - метрдотель
 - повар
 - администратор
-

Sual: Сколько вариантов существует в случаях когда заказ принимают непосредственно перед подачей блюд и напитков ? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Для сервировки стола посуду и приборы следует подбирать в строгом соответствии : (Çəki: 1)

- с сезоном года
 - с цветом скатерти
 - с ассортиментом подаваемых блюд и напитков
 - с формой стола
 - с освещением помещения
-

Sual: Кто проводит бракераж получаемой продукции по внешним признакам и обязан требовать замены небрежно оформленного блюда, неправильно отпущенного напитка ? (Çəki: 1)

- официант
 - гардеробщик
 - метрдотель
 - повар
 - администратор
-

Sual: Перед подачей закусок официант подает на стол хлеб на : (Çəki: 1)


- блюдец
- глубокой тарелке
- салфетке
- пирожковой тарелке

вилке

Sual: При обслуживании официантами с предварительным расчетом узел расчета может быть расположен в вестибюле или у входа в зал и расчетные операции совершает ? (Ҷәкі: 1)

- официант
 - кассир
 - повар
 - бармен
 - администратор
-

ВӖЛМӖ: 0802

Ad	0802
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Кто принимает в вестибюле верхние одежды, личные вещи на хранение ? (Ҷәкі: 1)

- швейцар
 - гардеробщик
 - метрдотель
 - повар
 - администратор
-

Sual: Кто принимает от потребителей верхнюю одежду, обувь и другие личные вещи (зонты, портфели и т. п.), вручим взамен жетон, на котором указано место хранения вещей ? (Ҷәкі: 1)

- швейцар
 - гардеробщик
 - метрдотель
 - повар
 - администратор
-

Sual: В каком варианте что официант, дав возможность гостям ознакомиться с меню, подходит к потребителю и записывает в книжку счетов ассортимент заказываемых блюд и напитков ? (Ҷәкі: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Sual: Какое расстояние должно быть тарелки от края ? (Ҷәкі: 1)

- 12 см
- 22 см
- 10 см

- 2 см
 - 8 см
-

Sual: На каком расстоянии от корпуса нетяжелые подносы несут на полусогнутой левой руке ? (Çәki: 1)

- в 3-5 см
 - в 5-15 см
 - в 15-25 см
 - в 25-35 см
 - в 30-40 см
-

Sual: Когда ставят хлеб и закуски на стол при реализации экспресс-обедов для первой группы гостей ? (Çәki: 1)

- после открытия зала
 - во время обеда
 - с напитками
 - с сладкой блюдой
 - до открытия зала
-

Sual: Предварительный расчет может произвести ? (Çәki: 1)

- официант
 - кассир
 - повар
 - бармен
 - администратор
-

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Кто встречает потребителей у входа в зал ? (Çәki: 1)

- швейцар
 - гардеробщик
 - метрдотель
 - повар
 - администратор
-

Sual: Кто обязан приметливо встретить потребителей в зале, проводить их к столу, предложить меню и помочь в выборе блюд и напитков ? (Çәki: 1)

- швейцар
 - гардеробщик
 - метрдотель
 - повар
 - администратор
-

Sual: Каким вариантом является метод самозаказа, заключающийся в том, что потребители самостоятельно записывают на специальных бланках под копирку ассортимент заказываемых блюд и напитков ? (Ҷəкі: 1)

- I
- II
- III
- IV
- V

Sual: Какие предметы можно установить на стол первыми ? (Ҷəкі: 1)

- вилки
- фужеры
- тарелки
- ножи
- приборы для специй и ваза с цветами

Sual: От чего зависит техника подачи готовой продукции потребителю ? (Ҷəкі: 1)

- от рецептуры блюд
- от количества закусок
- от вида и времени обслуживания
- от меню
- от температуры блюд

Sual: Если безалкогольные напитки ставят на стол, когда их открывают ? (Ҷəкі: 1)

- 5-10 мин до прихода потребителей
- после прихода потребителей
- во время обеда
- после обеда
- во время подачи сладкого

Sual: По окончании обслуживания официанта кто проверяет правильность записей в счете, подсчитывает сумму, ставит подпись и подает первый экземпляр счета заказчику? (Ҷəкі: 1)

- метрдотель
- кассир
- повар
- бармен
- администратор

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Покажите правильную последовательность при подавании холодных блюд и закусок ? 1-рыбная гастрономия ,2- яичные и молочные ,3-рыбные блюда собственного производства ,4- овощные ,5-натуральные овощи, 6- мясные блюда собственного производства ,7-мясная гастрономия (Ўэкі: 1)

- 1,3,5,7,6,4,2
 - 3,5,7,4,1,7,6,2
 - 2,7,6,4,5,1,3
 - 7,6,5,2,1,3,4
 - 5,2,7,4,6,1,3
-

Sual: Тарелки для горячих закусок следует подогреть в тепловых шкафах до температуры ? (Ўэкі: 1)

- 4–5°C
 - 14–25°C
 - 20–30°C
 - 40–50°C
 - 60–80°C
-

Sual: Какое блюдо подают в салатниках, вазах, желательно стеклянных или хрустальных, с кусочками пищевого льда ? (Ўэкі: 1)

- ассорти рыбное
 - натуральные овощи
 - копченую рыбу
 - сыр
 - колбасу
-

Sual: При какой температуре подают супы заправленные льезоном ? (Ўэкі: 1)

- 5°C
 - 25°C
 - 35°C
 - 55°C
 - 65°C
-

Sual: К каким супам подают гарниры: ватрушки, пирожки, каши, крупеники, кулебяки ? (Ўэкі: 1)

- к борщам
 - к рассольникам
 - к щам
 - к прозрачным супам
 - к суп-пюре
-

Sual: Какое блюда подают в горшочках ? (Ўэкі: 1)

- борщ
 - жаркое по-домашнему
 - колбасу
 - блины
 - икру
-

Sual: При какой температуре подают натуральные фрукты, компоты, желе, мусс, крем, самбук ? (Ўэкі: 1)

- 47...54°C
 - 37...44°C
 - 27...34°C
 - 17...24°C
 - 7...14°C
-

Sual: При какой температуре подают горячие сладкие блюда – гурьевская каша, яблочная бабка шарлот ? (Џәкі: 1)

- 25°C
 - 35°C
 - 65°C
 - 15°C
 - 5°C
-

Sual: Для десертного стола на сковороде подают какую кашу ? (Џәкі: 1)

- гурьевскую
 - манную
 - перловую
 - гречневую
 - рисовую
-

Sual: К какой группе относятся чай ? кофе, какао, шоколад ? (Џәкі: 1)

- горячих напитков
 - холодные напитки
 - кисло-молочные продукты
 - плодово-ягодные прохладительные
 - спиртные напитки
-

Sual: К какой группе относятся кофе ? (Џәкі: 1)

- горячих напитков
 - холодные напитки
 - кисло-молочные продукты
 - плодово-ягодные прохладительные
 - спиртные напитки
-

Sual: К какой группе относятся сливочные прохладительные напитки ? (Џәкі: 1)

- горячих напитков
 - холодные напитки
 - кисло-молочные продукты
 - плодово-ягодные прохладительные
 - спиртные напитки
-

Sual: Горячие напитки подают при температуре ? (Џәкі: 1)

- 5°C
 - 7°C
 - 15°C
 - 75°C
 - 55°C
-

Sual: Зеленый чай подают и заваривают в одном чайнике и наливают его ? (Çəki: 1)

- в стакан
 - в пиалы
 - в чашку
 - в кружку
 - миску
-

Sual: При подаче какого кофе рекомендуется пользоваться кофейниками ? (Çəki: 1)

- зеленое
 - зернистое
 - турецкое
 - черное
 - кофе с молоком
-

Sual: Какое кофе подают по чашкам вместимостью не более 100 мл ? (Çəki: 1)

- зеленое
 - зернистое
 - турецкое
 - черное
 - кофе с молоком
-

Sual: К каким напиткам относятся коблеры, крушоны, физы, пунши, флипы, джулепы, аперитивы ? (Çəki: 1)

- безалкогольным смешанным
 - холодным напиткам
 - кисло-молочным
 - плодово-ягодным прохладительным
 - спиртным напиткам
-

Bölmə: 0902

Ad	0902
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Холодные блюда и закуски подают при температуре ? (Çəki: 1)

- 1-4°C
 - 10-14°C
 - 15-24°C
 - 20-34°C
 - 30-34°C
-

Sual: Какой продукт выкладывают горкой на хрустальную розетку и ставят на сосуд, заполненную пищевым льдом ? (Çəki: 1)

- жаренную рыбу
- масло

- копченую рыбу
 - сельдь
 - зернистую икру
-

Sual: Какое блюдо готовится в присутствии потребителя ? (Ҷаќи: 1)

- ассорти рыбное
 - жаренную рыбу
 - коктейль-салат
 - копченую рыбу
 - супы
-

Sual: К каким супам подают гарниры : пампушки с чесноком, ватрушки, кулебяки ? (Ҷаќи: 1)

- к борщам
 - к рассольникам
 - к щам
 - к прозрачным супам
 - к суп-пюре
-

Sual: Какой суп готовят и подают в одной и той же посуде ? (Ҷаќи: 1)

- суп-пюре
 - борш
 - щи
 - пити
 - рассольник
-

Sual: К какому блюду можно подать маринованные плоды, ягоды, брусничное и черносмородиновое варенье ? (Ҷаќи: 1)

- жареной рыбе
 - жареной мясе
 - жареной птице
 - жареной колбасе
 - жареной картошке
-

Sual: При какой температуре подают кисели и компоты ? (Ҷаќи: 1)

- 12...16°C
 - 2...6°C
 - 7...10°C
 - 22...26°C
 - 25...36°C
-

Sual: Апельсины или мандарины очищают от кожицы, делят на дольки, кладут в креманку и заливают ? (Ҷаќи: 1)

- компотом
 - майонезом
 - молоком
 - сиропом с десертным вином
 - водой
-

Sual: К каше отдельно подают в соуснике горячий ? (Ўэки: 1)

- томатный соус
 - абрикосовый соус
 - майонез
 - молоко
 - рассол
-

Sual: К какой группе относятся молочные прохладительные напитки ? (Ўэки: 1)

- горячих напитков
 - холодные напитки
 - кисло-молочные продукты
 - плодово-ягодные прохладительные
 - спиртные напитки
-

Sual: К какой группе относятся какао? (Ўэки: 1)

- горячих напитков
 - холодные напитки
 - кисло-молочные продукты
 - плодово-ягодные прохладительные
 - спиртные напитки
-

Sual: К какой группе относятся айран ? (Ўэки: 1)

- горячих напитков
 - холодные напитки
 - кисло-молочные продукты
 - плодово-ягодные прохладительные
 - спиртные напитки
-

Sual: Холодные напитки подают при температуре ? (Ўэки: 1)

- от 1 до 4°C
 - от 2 до 10°C
 - от 5 до 7°C
 - от 32 до 34°C
 - от 12 до 14°C
-

Sual: Чай в стаканах с подстаканниками отпускают ? (Ўэки: 1)

- в кафе
 - в баре
 - в вагонах-ресторанах
 - в буфете
 - в столовой
-

Sual: Для их подачи какого кофе лучше использовать чашки вместимостью 200 мл с блюдцами и чайные ложки ? (Ўэки: 1)

- зеленое
 - зернистое
 - турецкое
 - черное
 - кофе с молоком
-

Sual: С какой вместимостью чашках или в стаканах с подстаканниками подают шоколад ? (Çәki: 1)

- 20 мл
 - 100 мл
 - 50 мл
 - 200 мл
 - 300 мл
-

Sual: В состав какого напитка входят фрукты или ягоды, сахар, лимонный сок, минеральная вода ? (Çәki: 1)

- крүшона
 - шербета
 - чая
 - кофе
 - какао
-

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Горячие закуски подают при температуре ? (Çәki: 1)

- 5-9°C
 - 75-90°C
 - 55-60°C
 - 115-130°C
 - 35-40°C
-

Sual: Какую закуску нарезанные тонкими ломтиками, укладывают в лоток или овальное блюдо и украшают дольками лимона, веточками зелени, маринованными овощами и фруктами ? (Çәki: 1)

- ассорти рыбное
 - икру
 - сыр
 - жаренную рыбу
 - колбасу
-

Sual: Какие блюда острее по вкусу и подают их в небольшом количестве и только с соусом, входящим в состав блюда ? (Çәki: 1)

- ассорти рыбное
 - коктейль-салат
 - копченую рыбу
 - горячие закуски
 - супы
-

Sual: К каким супам подают гарниры: ватрушки, пирожки ? (Ўэкі: 1)

- к борщам
 - к рассольникам
 - к щам
 - к прозрачным супам
 - к суп-пюре
-

Sual: Какую последовательность соблюдают при подаче вторых блюд ? 1-мучные,2-птица и дичь, 3- рыбные,4-мясные,5-овощные,6-творожные,7-крупяные,8- яичные (Ўэкі: 1)

- 3,4,2,5,7,8,6,1
 - 1,2,3,4,5,6,7,8
 - 2,4,6,8,1,3,5,7
 - 3,5,7,1,6,4,2,8
 - 8,6,4,2,1,3,5,7
-

Sual: Какое блюдо готовят и подают на порционной сковороде ? (Ўэкі: 1)

- борщ
 - жаренную картошку
 - жареное мясо
 - яичницу
 - табаку
-

Sual: При какой температуре подают мороженное ? (Ўэкі: 1)

- от 2 до 4°C
 - от 0 до -4°C
 - от 4 до 7°C
 - от -6 до -14°C
 - от 10 до 14°C
-

Sual: Перед подачей апельсины или мандарины очищают от кожицы, делят на дольки, кладут в креманку и заливают ? (Ўэкі: 1)

- компотом
 - майонезом
 - молоком
 - сиропом с фруктово-ягодным вином
 - водой
-

Sual: Во время десерта к суфле подают ? (Ўэкі: 1)

- томатный соус
 - абрикосовый соус
 - майонез
 - охлажденное молоко или сливки
 - рассол
-

Sual: К какой группе относятся кефир ? (Ўэкі: 1)

- горячих напитков
- холодные напитки
- кисло-молочные продукты

- плодово-ягодные прохладительные
 - спиртные напитки
-

Sual: К какой группе относятся шоколад ? (Ҷәкі: 1)

- горячих напитков
 - холодные напитки
 - кисло-молочные продукты
 - плодово-ягодные прохладительные
 - спиртные напитки
-

Sual: К какой группе относятся кумыз ? (Ҷәкі: 1)

- горячих напитков
 - холодные напитки
 - кисло-молочные продукты
 - плодово-ягодные прохладительные
 - спиртные напитки
-

Sual: Вместе с каким горячим напитком подают сахар, мед, варенье, джем, лимон ? (Ҷәкі: 1)

- чай
 - кофе
 - шоколад
 - молоко
 - капучино
-

Sual: Какое кофе подают в чашках с блюдцами вместимостью 75-100 мл. ? (Ҷәкі: 1)

- зеленое
 - зернистое
 - турецкое
 - черное
 - быстрорастворимое
-

Sual: Какое кофе отпускают в турочках – металлических кастрюльках с ручкой, в которых кофе приготавливается ? (Ҷәкі: 1)

- зеленое
 - зернистое
 - турецкое
 - черное
 - кофе с молоком
-

Sual: Если кофе и какао подают и охлажденными с мороженым , напиток вначале охлаждают до ? (Ҷәкі: 1)

- 9-18°C
 - 2-5°C
 - 38-40°C
 - 18-20°C
 - 8-10°C
-

Bölmə: 1001

Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Основной задачей официантов какого предприятия является быстрое и культурное обслуживание ? (Çəki: 1)

- ресторана гостиницы
 - кафе
 - столовой
 - закусочной
 - буфета
-

Sual: Какие заявки на продукты и заказы жильцов гостиницы на обслуживание в номере передают по телефону ? (Çəki: 1)

- заявки из ресторана
 - заявки из бара
 - заявки из кафе
 - заявки из буфета
 - заявки из кухни
-

Sual: Если предусматривается завтрак (ужин) на несколько человек, то для подачи можно использовать ? (Çəki: 1)

- поднос
 - официантскую тележку
 - столик
 - тумбу
 - мармит
-

Sual: В каких предприятиях общественного питания дополнительно выделяются производственные помещения для изготовления холодных закусок и вторых блюд несложного приготовления ? (Çəki: 1)

- в закусочных
 - в ресторанах
 - в кафе
 - в барах
 - в буфетах
-

Sual: В каких барах реализуют разнообразные коктейли, бутерброды, мелкоштучные кондитерские изделия, фрукты, соки ? (Çəki: 1)

- бары общего назначения
 - молочный бар
 - витаминный бар
 - десертный бар
 - танцевальные бары
-

Sual: В каком баре широкий ассортимент смешанных напитков на основе соков, отваров фруктов, ягод, коктейлей группы коблер, железированные сладкие блюда, фрукты, ягоды в сиропе ? (Ўэки: 1)

- бары общего назначения
 - молочный бар
 - витаминный бар
 - десертный бар
 - танцевальные бары
-

Sual: В каких барах реализация коктейлей, специальных закусок, фруктов, кондитерских изделий, горячих напитков осуществляется в залах, где установлены различные игровые автоматы ? (Ўэки: 1)

- игровые бары
 - молочный бар
 - витаминный бар
 - десертный бар
 - танцевальные бары
-

Sual: Какая длина и глубина сиденья в баре ? (Ўэки: 1)

- 100 мм
 - 200 мм
 - 300 мм
 - 400 мм
 - 500 мм
-

Sual: Ширина рабочего стола стойки бара равна ? (Ўэки: 1)

- 500 мм
 - 600 мм
 - 400 мм
 - 300 мм
 - 200 мм
-

Sual: При изготовлении напитков с легко перемешиваемыми компонентами применяют конусный барный стакан или бокал из толстого стекла вместимостью не менее ? (Ўэки: 1)

- 1,5 л
 - 2,5 л
 - 3,5 л
 - 4,5 л
 - 0,5 л
-

Sual: Для дозировки компонентов коктейлей применяют ? (Ўэки: 1)

- миксер
 - взбивалка
 - дозаторные пробки
 - измельчитель
 - слайсер
-

Sual: Фрукты в сиропе, измельченные орехи, шоколад, дольки, кружочки фруктов и др. являются гарнирами для какого напитка ? (Ўэки: 1)

- к коктейлям

- к кофе
 - к чаю
 - к айрану
 - к компоту
-

Sual: Если коктейль готовят в барном стакане, перемешивая компоненты ложечкой с длинной ручкой, его держат в левой руке под углом ? (Çәki: 1)

- 10°
 - 20°
 - 30°
 - 60°
 - 50°
-

Sual: Какой объем имеет средние– короткие коктейли ? (Çәki: 1)

- до 500 мл
 - до 400 мл
 - до 300 мл
 - до 200 мл
 - до 100 мл
-

BÖLMƏ: 1002

Ad	1002
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: При организации столов-буфетов какими кусочками нарезают буженину, ветчину, сыр, колбасные изделия ? (Çәki: 1)

- кусочками по 5 г
 - кусочками по 25 г
 - кусочками по 15 г
 - кусочками по 55 г
 - кусочками по 85 г
-

Sual: В соответствии со строительными нормами какое количество мест в буфетах должно составлять ? (Çәki: 1)

- не менее 50 % вместимости гостиницы
 - не менее 40 % вместимости гостиницы
 - не менее 30 % вместимости гостиницы
 - не менее 20 % вместимости гостиницы
 - не менее 10 % вместимости гостиницы
-

Sual: Какие блюда официант доставляет в номера в посуде с крышками или покрывает при переноске льняными салфетками ? (Çәki: 1)

- напитки и фрукты
- салаты и мороженное

- холодные закуски, сложные по приготовлению, порционные вторые блюда
 - торты и пирожное
 - овощи и фрукты
-

Sual: Какие бары организуют при гостиницах в помещениях, смежных с вестибюлем, холлах, ресторанах, рядом с основным залом или в зале кафе ? (Ќәкі: 1)

- бары общего назначения
 - молочный бар
 - витаминный бар
 - десертный бар
 - танцевальные бары
-

Sual: Какие бары специализируется на приготовлении безалкогольных коктейлей, соков, салатов из овощей, фруктов, ягод и горячих напитков ? (Ќәкі: 1)

- бары общего назначения
 - молочный бар
 - витаминный бар
 - десертный бар
 - танцевальные бары
-

Sual: Какие бары организуют в отдельно стоящих зданиях или при гостиницах и они работают преимущественно в вечернее время ? (Ќәкі: 1)

- бары общего назначения
 - молочный бар
 - витаминный бар
 - десертный бар
 - танцевальные бары
-

Sual: Какие бары предназначены для реализации изделий из мяса, птицы, рыбы, жаренных в электрогрилях, а также горячих и холодных напитков, натуральных вин, кондитерских изделий ? (Ќәкі: 1)

- игровые бары
 - гриль- бары
 - витаминный бар
 - десертный бар
 - танцевальные бары
-

Sual: Какая высота сиденья в баре ? (Ќәкі: 1)

- от 70 до 120 мм
 - от 60 до 100 мм
 - от 570 до 200 мм
 - от 80 до 700 мм
 - от 670 до 1200 мм
-

Sual: Основным предметом для приготовления коктейлей способом интенсивного перемешивания компонентов вручную является ? (Ќәкі: 1)

- миксер
- взбивалка
- шейкер
- измельчитель

слайсер

Sual: Для приготовления газированной воды и игристых коктейлей в барах используют ? (Çəki: 1)

- миксер
 - взбивалка
 - сифоны
 - измельчитель
 - слайсер
-

Sual: Для дозировки компонентов коктейлей применяют для ароматизации их ? (Çəki: 1)

- миксер
 - взбивалка
 - пробки-капельницы
 - измельчитель
 - слайсер
-

Sual: Какую часть шейкера заполняют продуктом ? (Çəki: 1)

- на 1/5- 3/7 объема
 - на $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ объема
 - на 2/5- 3/8 объема
 - на 1/6- 1/7 объема
 - на 1/9- 3/5 объема
-


Sual: Если в состав коктейля входят джем, ликеры крем, мед, белки или желтки яиц, которые необходимо соединить с остальными компонентами, их перемешивают ? (Çəki: 1)

- миксер
 - взбивалка
 - шейкер
 - измельчитель
 - слайсер
-

Sual: Какой объем имеет длинные– короткие коктейли ? (Çəki: 1)

- 150
 - 250
 - 350
 - 450
 - 550
-

Bölmə: 1003

Ad	1003
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Как называются коктейли кислые по вкусу ? (Ќәкі: 1)

- сау
 - джулепы
 - физы
 - игристые флипы
 - айс-кримы
-

Sual: Какой объем имеет порции – короткие коктейли ? (Ќәкі: 1)

- до 45 мл
 - до 55 мл
 - до 65 мл
 - до 75 мл
 - до 85 мл
-

Sual: Наполненный шейкер закрывают и перемешивают компоненты коктейля короткими и энергичными встряхиваниями в течение ? (Ќәкі: 1)

- 1-5 с
 - 7-19 с
 - 10-15 с
 - 20-35 с
 - 30-45 с
-

Sual: Коктейли подают в разнообразной стеклянной посуде: рюмках, фужерах, конусных бокалах вместимостью ? (Ќәкі: 1)

- 50, 100, 150, 750 см³
 - 60, 200, 250, 850 см³
 - 120, 300, 550, 950 см³
 - 150, 200, 250, 350 см³
 - 170, 600, 850, 250 см³
-

Sual: В процессе приготовления коктейлей бармен пользуется инструментом для вскрытия консервных банок, бутылок, щипцами для льда и закусок, мерными стаканами, мензурками вместимостью ? (Ќәкі: 1)

- 10, 300, 200, 700 см³
 - 40, 300, 500, 900 см³
 - 40, 500, 200, 600 см³
 - 50, 100, 200, 500 см³
 - 20, 300, 800, 900 см³
-

Sual: Из чего изготавливают шейкер ? (Ќәкі: 1)

- из стекла
 - из дерева
 - из бумаги
 - из металла или пластмассы
 - из мрамора
-

Sual: Подножки крепят к стойке или к сиденьям на расстоянии ? (Ќәкі: 1)

- 440 мм
 - 40 мм
 - 240 мм
 - 140 мм
 - 740 мм
-

Sual: Как называются предприятия, сочетающие функции бара и закуской ? (Ҷаќи: 1)

- игровые бары
 - гриль- бары
 - «Снэк»-бары
 - десертный бар
 - танцевальные бары
-

Sual: В каких барах ассортимент реализуемой продукции состоит из вин, освежающих напитков, коктейлей, а также небольшого ассортимента холодных и горячих закусок ? (Ҷаќи: 1)

- бары общего назначения
 - молочный бар
 - витаминный бар
 - десертный бар
 - танцевальные бары
-

Sual: Какой бар оборудуют стойкой, низкотемпературными прилавками для мороженого, замороженных фруктов, ягод, кофеварками, фризерами для приготовления мягкого мороженого ? (Ҷаќи: 1)

- бары общего назначения
 - молочный бар
 - витаминный бар
 - десертный бар
 - танцевальные бары
-

Sual: Какие бары являются самостоятельным предприятием, в котором реализуют молочные продукты: молоко, смешанные молочные напитки и коктейли на молочной основе с фруктовыми сиропами ? (Ҷаќи: 1)

- бары общего назначения
 - молочный бар
 - витаминный бар
 - десертный бар
 - танцевальные бары
-

Sual: Какие предприятия, предназначенные для изготовления и реализации различных видов напитков у стойки ? (Ҷаќи: 1)

- закусовые
 - рестораны
 - кафе
 - бары
 - буфеты
-

Sual: Какое обслуживание требует от работников гостиницы особой подготовки ? (Ҷаќи: 1)

- обслуживание в номерах

- обслуживание в кафе
 - обслуживание в столовой
 - обслуживание в закусочной
 - обслуживание в буфете
-

Sual: Какие блюда отпускают в зале на специальных столиках, мармитах, расположенных возле стола-буфета ? 1-сладкие ,2-первые блюда ,3-закуски ,4- вторые блюда,5- горячие напитки,6-спиртные напитки,7-бутерброды (Çəki: 1)

- 2,5,6
 - 1,3,7
 - 2,4,5
 - 3,4,7
 - 4,5,6
-

BÖLMƏ: 1101

Ad	1101
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: По классификации какому классу относится банкет ,если проводится сидя за столом или стоя ? (Çəki: 1)

- по способу организации приема пищи
 - по участию персонала в обслуживании
 - по ассортименту блюд и напитков
 - по месту проведения
 - комбинированные банкеты
-

Sual: По классификации какому классу относится банкет ,если в предприятии и выездные в закрытом помещении или на природе? (Çəki: 1)

- по способу организации приема пищи
 - по участию персонала в обслуживании
 - по ассортименту блюд и напитков
 - по месту проведения
 - комбинированные банкеты
-

Sual: Чего определяют исходя из количества участников и ориентировочной стоимости банкета ? (Çəki: 1)

- ориентировочная площадь зала для банкета
 - количество блюд
 - количество столов
 - количество продуктов
 - количество участвующих
-

Sual: Какая последовательность рекомендуется предварительной расстановки закусок ? 1-язык отварной,2-ветчина,3-птица в жареном виде,4- балычные изделия,5-колбаса

твердого копчения,6-буженина,7-натуральные овощи,8-маринованные овощи,9-грибы,10-фрукты (Ќәкі: 1)

- 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10
 - 1,3,5,7,9,2,4,6,8,10
 - 2,4,6,8,10,1,3,5,7,9
 - 3,5,7,9,10,1,4,2,6,8
 - 4,5,2,6,3,1,8,10,9,7
-

Sual: Перед подачей вторых блюд чего убирают ? (Ќәкі: 1)

- хлеб
 - специи
 - холодные закуски
 - тарелки
 - напитки
-

Sual: Как называется банкет ,на котором предусматривается подача различных закусок, вторых блюд и напитков ? (Ќәкі: 1)

- банкет-фуршет
 - банкет-фуршет-десерт
 - банкет-коктейль
 - банкет-фуршет-буфет
 - комбинированный банкет
-

Sual: Как называется банкет,где предусматривается ассортимент букетной продукции ? (Ќәкі: 1)

- банкет-фуршет
 - банкет-фуршет-десерт
 - банкет-коктейль
 - банкет-фуршет-буфет
 - комбинированный банкет
-

Sual: Чего выражает S_1 нижеследующая формула ? $S_{обш} = NS_1$ (Ќәкі: 1)

- ориентировочная площадь зала для банкета
 - количество участников банкета
 - норма площади на каждого участника банкет
 - количество продуктов
 - количество участвующих
-

Sual: Чего выражает t по формуле ? $Nn = T_{инп} / t$ (Ќәкі: 1)

- отрезок времени, предусмотренный для отпуска блюд с учетом скорости обслуживания
 - количество порций блюд по меню
 - время для отпуска одного блюда
 - количество поваров при раздоче вторых блюд
 - количество сидящих
-

Sual: На небольших банкетах с количеством гостей до 30 чел. в зале должно работать сколько официантов ? (Ќәкі: 1)

- не менее 2
- не менее 3

- не менее 4
 - не менее 5
 - не менее 6
-

Sual: Обычно в центре стола ставят вазу с цветами, по бокам от нее на каком расстоянии ставят вазы с фруктами ? (Çәki: 1)

- 10-20 см
 - 40-50 см
 - 60-70 см
 - 30-40 см
 - 15-30 см
-

Sual: Нормы посуды на банкет увеличивают из расчета на одного человека в сколько раз для подачи на ? (Çәki: 1)

- в 1,5-2 раза
 - в 2,5-3 раза
 - в 3,5-4 раза
 - в 4,5-5 раза
 - в 5,5-6 раза
-

Sual: В среднем в течение 5-10 мин один официант обслуживает сколько человекподавая блюда? (Çәki: 1)

- 16 чел
 - 26 чел
 - 56 чел
 - 46 чел
 - 36 чел
-

Sual: Банкет-фуршет-буфет организуют в банкетных или торговых залах прямоугольной или квадратной формы площадью ? (Çәki: 1)

- 60-70 м2
 - 80-90 м2
 - 120-90 м2
 - 160-170 м2
 - 260-170 м2
-

Sual: Для банкета-чай обычно используют овальные столы на? (Çәki: 1)

- 1-2 чел
 - 5-7 чел
 - 4-5 чел
 - 6-8 чел
 - 8-9чел
-

BÖLMƏ: 1102

Ad 1102

Suallardan 15

Maksimal faiz 15

Sualları qarışdırmaq

Suallar təqdim etmək 100 %

Sual: Какому классу относится банкет , когда все операции по подготовке и проведению обслуживания во время банкета выполняют официанты, и частичное, когда холодные закуски и напитки выставляют на столы? (Џәкі: 1)

- по способу организации приема пищи
 - по участию персонала в обслуживании
 - по ассортименту блюд и напитков
 - по месту проведения
 - комбинированные банкеты
-

Sual: Как называется банкет, если при этом сочетаются разные формы обслуживания и на банкете, организованном с приемом пищи стоя, предусматривают обслуживание за столиками или фуршет-коктейль комбинируют с фуршетом-буфетом ? (Џәкі: 1)

- по способу организации приема пищи
 - по участию персонала в обслуживании
 - по ассортименту блюд и напитков
 - по месту проведения
 - комбинированные банкеты
-

Sual: Какая средняя ориентировочная масса пищи на одного человека с учетом ассортимента и массы одной порции блюда ? (Џәкі: 1)

- 100-120 г.
 - 500-800 г.
 - 1000-1200 г.
 - 1500-2200 г.
 - 2000-3200 г.
-

Sual: В какой период года особенно важно сокращать время предварительного накрытия стола закусками ? (Џәкі: 1)

- летней
 - зимой
 - осенью
 - весной
 - начало зимы
-

Sual: Чего рассчитывают по формуле ? $N_n = T_{инп} / t$ (Џәкі: 1)

- количество блюд
 - количество официантов
 - количество столов
 - количество поваров при раздоче вторых блюд
 - количество сидящих
-

Sual: Как называется банкет,на котором преобладает ассортимент фруктов, кондитерских изделий, сладких блюд и десертных напитков ? (Џәкі: 1)

- банкет-фуршет
 - банкет-фуршет-десерт
 - банкет-коктейль
 - банкет-фуршет-буфет
 - комбинированный банкет
-

Sual: Как определяют площадь банкетного зала для проведения банкета-фуршет ? (Ўэкі: 1)

- из расчета 0,5-2,15 м² на одного гостя
 - из расчета 3,45-4,5 м² на одного гостя
 - из расчета 2,45-3,5 м² на одного гостя
 - из расчета 1,45-2,5 м² на одного гостя
 - из расчета 0,45-0,5 м² на одного гостя
-

Sual: Чего выражает Тин по формуле ? $N_n = T_{инп} / t$ (Ўэкі: 1)

- отрезок времени, предусмотренный для отпуска блюд с учетом скорости обслуживания
 - количество официантов
 - количество столов
 - количество поваров при раздоче вторых блюд
 - количество сидящих
-

Sual: Ряды состоят из рюмок разной вместимости и чередуются каким интервалами по длине стола ? (Ўэкі: 1)

- 10 см
 - 30 см
 - 50 см
 - 40 см
 - 90 см
-

Sual: Количество официантов, работающих у стола, и официантов, работающих в зале, распределяют в соотношении ? (Ўэкі: 1)

- 1:3
 - 1:2
 - 1:5
 - 1:6
 - 1:7
-

Sual: Десертные тарелки ставят стопками по 6-8 шт. на каком расстоянии от края стола ? (Ўэкі: 1)

- 55-60 см
 - 45-50 см
 - 35-40 см
 - 25-30 см
 - 15-20 см
-

Sual: К началу банкета какую часть рюмок и бокалов можно наполнить напитками ? (Ўэкі: 1)

- 1/4
 - 1/6
 - 1/3
 - 1/7
 - 1/9
-

Sual: Бункет-фуршет, рассчитанный на 40-50 чел. и проводимый в вечернее время с 18 до 20 часов как называется ? (Çәki: 1)

- банкет-парти
 - банкет-фуршет
 - банкет-коктейл
 - банкет-коктейл-фуршет
 - банкет-фуршет-буфет
-

Sual: Какое расстояние между столами должно быть, чтобы гости могли свободно вставать, подходить к фуршетному столу-буфету ? (Çәki: 1)

- не менее 0, 1 м
 - не менее 1 м
 - не менее 2 м
 - не менее 3 м
 - не менее 4 м
-

Sual: На банкет-чае количество обслуживающего персонала определяют из рас-чета сколько гостей на одного официанта ? (Çәki: 1)

- 32-36 гостей
 - 22-26 гостей
 - 2-7 гостей
 - 1-6 гостей
 - 12-16 гостей
-

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: По классификации какому классу относится банкет ,если общего назначения, банкет-чай, банкет-коктейль, фуршет-коктейль, фуршет-буфет? (Çәki: 1)

- по способу организации приема пищи
 - по участию персонала в обслуживании
 - по ассортименту блюд и напитков
 - по месту проведения
 - комбинированные банкеты
-

Sual: Чего выражает нижеследующая формула ? $S_{обш} = NS1$ (Çәki: 1)

- ориентировочная площадь зала для банкета
 - количество блюд
 - количество столов
 - количество продуктов
 - количество участвующих
-

Sual: Как называется банкет, если его организуют по поводу семейных юбилеев, знаменательных дат, дружеских встреч и т. д.? (Ўэкі: 1)

- по способу организации приема пищи
 - по участию персонала в обслуживании
 - по ассортименту блюд и напитков
 - банкет за столом с частичным обслуживанием
 - комбинированные банкеты
-

Sual: При размещении закусок и бутылок на сколько человек рассчитывается одно блюдо ? (Ўэкі: 1)

- одно блюдо на 1-3 чел
 - одно блюдо на 4-6 чел
 - одно блюдо на 2-5 чел
 - одно блюдо на 5-8 чел
 - одно блюдо на 6-10 чел
-

Sual: Какой банкет организуют при встрече гостей из-за рубежа, после конференций, выставок, молодежных встреч, когда во время приема пищи хотят продолжить обмен мнениями между участниками банкета ? (Ўэкі: 1)

- банкет за столом с частичным обслуживанием
 - комбинированный банкет
 - банкет по ассортименту блюд и напитков
 - банкет по участию персонала в обслуживании
 - банкет-фуршет
-

Sual: Как называется банкет, который организуют, рекомендуя гостям в качестве основных напитков коктейли и закуски к ним? (Ўэкі: 1)

- банкет-фуршет
 - банкет-фуршет-десерт
 - банкет-коктейль
 - банкет-фуршет-буфет
 - комбинированный банкет
-

Sual: Чего выражает N нижеследующая формула ? $S_{обш} = NS_1$ (Ўэкі: 1)

- ориентирующая площадь зала для банкета
 - количество участников банкета
 - количество столов
 - количество продуктов
 - количество участвующих
-

Sual: Чего выражает n по формуле ? $Nn = T_{инн} / t$ (Ўэкі: 1)

- отрезок времени, предусмотренный для отпуска блюд с учетом скорости обслуживания
 - количество порций блюд по меню
 - количество столов
 - количество поваров при раздаче вторых блюд
 - количество сидящих
-

Sual: На стол ставят закусочные тарелки стопками по бшт. с каким интервалами ? (Ўэкі: 1)

- 5,5- 5м
 - 4,5- 8 м
 - 3,5-4м
 - 2,5- 3м
 - 1,5-2 м
-

Sual: Банкет-фуршет длится обычно ? (Ўэки: 1)

- 0,5-1 ч
 - 4,5-7 ч
 - 1,5-2 ч
 - 3,5-4 ч
 - 6,5-7 ч
-

Sual: Нормы посуды на банкет увеличивают из расчета на одного человека в сколько раз для подачи блюд ? (Ўэки: 1)

- в 2 раза
 - в 3 раза
 - в 4 раза
 - в 5 раза
 - в 6 раза
-

Sual: В среднем в течение 5-10 мин один официант обслуживает сколько человекподавая напитки ? (Ўэки: 1)

- 10 чел
 - 20 чел
 - 30 чел
 - 40 чел
 - 50 чел
-

Sual: Как называется семейных торжеств, при организации тематических вечеров отдыха молодежи, при проведении встреч, диспутов на 50-60 человек ? (Ўэки: 1)

- банкет-парти
 - банкет-фуршет
 - банкет-коктейл
 - банкет-коктейл-фуршет
 - банкет-фуршет-буфет
-

Sual: В меню банкета сколько включают холодных закусок ? (Ўэки: 1)

- 1-2 видов
 - 2-3 видов
 - 5-6 видов
 - 6-7 видов
 - 7-8 видов
-

Sual: Для организации свадебного вечераопределяют какую норму на одного человека ? (Ўэки: 1)

- 0,7-0,8 м
- 1,7-1,8 м
- 2,7-2,8 м
- 3,7-3,8 м

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: На сколько групп делится туризм по форме ? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Как называется разновидность группового туризма, путешествие на теплоходах вдоль побережья моря, по рекам с остановками в портовых городах ? (Çəki: 1)

- автомобильный туризм
- кемпинг
- круизный туризм
- специальный туризм
- школьный туризм

Sual: Какой документ гарантирует обеспечение определенного комплекса услуг при организации путешествий ? (Çəki: 1)

- туристские путевки
- карта
- рецепт
- меню
- паспорт

Sual: Какая путевка предназначена для групп иностранных туристов, где ком-плекс услуг уменьшен за счет стоимости номеров в гостинице, питание осуществляется по классу люкс ? (Çəki: 1)

- люкс-апартамент
- люкс
- первый класс
- туристический класс
- полулюкс

Sual: Принимая каких гостей, работники предприятия общественного питания обязаны проявить максимальное внимание к обслуживаемым с учетом их национальных традиций, особенностей и режима питания ? (Çəki: 1)

- иностранных
- школьников
- городских

- пожилых
 - новобрачных
-

Sual: Блюда польской кухни по технологии приготовления и набору продуктов сходны с какими блюдами ? (Ўаќи: 1)

- грузинской
 - арабской
 - украинской и русской кухни
 - узбекской
 - французской
-

Sual: В какой кухне начиная с мая месяца не едят старый картофель, а заменяют его в гарнирах отварным рисом или макаронными изделиями, при сервировке стола надо ставить уксус, красный перец, подавать белый хлеб ? (Ўаќи: 1)

- Французской
 - Венгерской
 - Индийской
 - Болгарской
 - Русской
-

Sual: Какая кухня известна большим разнообразием бутербродов с маслом, сыром, творогом, сырной массой, мясными и рыбными продуктами, икрой ? (Ўаќи: 1)

- Французская
 - Немецкая
 - Индийская
 - Чешская
 - Русская
-

Sual: В кухне какого народношироко используются все виды рыбных деликатесов, сельдь, блюда из рыбы, говядины, круп, овощей ? (Ўаќи: 1)

- Румынской
 - Итальянской
 - Скандинавских стран
 - Болгарской
 - Югославской
-

Sual: Когда обедают американцы ? (Ўаќи: 1)

- в 16-17 ч
 - в 6-7 ч
 - в 10-11 ч
 - в 13-14 ч
 - в 12-13 ч
-

Sual: В какой кухне не употребляют молочные продукты, сливочное и топленое масло, маргарин, сыр ? (Ўаќи: 1)

- Китайская кухня
- Итальянской
- Скандинавских стран
- Английской
- Американская и канадская

Sual: В какой кухне для приготовления блюд используют рыбные и нерыбные продукты моря, овощи, говядину, свинину, телятину, баранину, кур ? (Çәki: 1)

- Китайская кухня
 - Корейской
 - Японской
 - Английской
 - Американская и канадская
-

Sual: Какие народы строгие вегетарианцы, полностью исключают из рациона питания продукты животного происхождения, даже рыбу и яйца ? (Çәki: 1)

- индусы
 - русские
 - корейцы
 - немцы
 - англичаны
-

Sual: В какой кухне любимым напитком является крепкий горячий чай, к нему можно подать горячее молоко ? (Çәki: 1)

- Румынской
 - Итальянской
 - Индийской
 - Болгарской
 - Югославской
-

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какой туризм предусматривает путешествие личным или арендованным автомобильным транспортом по определенным маршрутам автомобильных дорог ? (Çәki: 1)

- автомобильный туризм
 - кемпинг
 - круизный туризм
 - специальный туризм
 - школьный туризм
-

Sual: При каком туризме происходит посещение страны с деловыми целями (концерты, фестивали, спортивные соревнования, аукционы, лечение) ? (Çәki: 1)

- автомобильный туризм
- кемпинг
- круизный туризм
- специальный туризм
- школьный туризм

Sual: Какая путевка предусмотрена для индивидуальных туристов, обеспечивает наибольший комплекс услуг: проживание в номерах гостиниц по этому классу, автотранспорт, слуги гида-переводчика, организация экскурсий по желанию ? (Џәкі: 1)

- люкс-апартамент
 - люкс
 - первый класс
 - туристический класс
 - полулюкс
-

Sual: Какая путевка предусмотрена для индивидуальных туристов и групп, где обеспечивается проживание в номерах гостиниц 1 класса, проезд по городу и экскурсии в автобусах, трехразовое питание ? (Џәкі: 1)

- люкс-апартамент
 - люкс
 - первый класс
 - туристический класс
 - полулюкс
-

Sual: Какие народы в рационе питания преобладают продукты моря ? (Џәкі: 1)

- народы лесостепных районов
 - в странах омываемых морями и океанами
 - народы горных районов
 - народы пустынных районов
 - народы южных районов
-

Sual: Не рекомендуется включать в рацион для питания туристов из какой страны блюда из баранины и рубленого мяса ? (Џәкі: 1)

- Франции
 - Египта
 - Индии
 - Чехословакии
 - Аравии
-

Sual: Общим для какой кухни является использование овощей, яиц, птицы, сыра, бобовых ? (Џәкі: 1)

- Французской
 - Венгерской
 - Индийской
 - Болгарской
 - Югославской
-

Sual: Какая кухня славится разнообразием соусов ? (Џәкі: 1)

- Французская
 - Немецкая
 - Индийская
 - Чешская
 - Русская
-

Sual: В какой кухне большой ассортимент закусок, из которых особое место отведено рыбным (кроме кетовой икры и заливной рыбы)? (Ҷаќи: 1)

- Румынской
 - Итальянской
 - Скандинавских стран
 - Английской
 - Югославской
-

Sual: Когда ужинают американцы? (Ҷаќи: 1)

- за 0,5-1 ч до сна
 - за 1,5-2 ч до сна
 - за 2,5-3 ч до сна
 - за 3,5-4 ч до сна
 - за 4,5-5 ч до сна
-

Sual: В какой кухне рис отваривают без соли? (Ҷаќи: 1)

- Китайская кухня
 - Итальянской
 - Скандинавских стран
 - Английской
 - Американская и канадская
-


Sual: В какой кухне любят первые блюда, которые им можно подавать (не более 250 г) три раза в день? (Ҷаќи: 1)

- Китайская кухня
 - Корейской
 - Японской
 - Английской
 - Американская и канадская
-

Sual: Основными продуктами питания какого народа являются: рис, зерновые каши, йогурт, овощи, растительное масло? (Ҷаќи: 1)

- индусы
 - русские
 - корейцы
 - немцы
 - англичаны
-

ВЉЛМЉ: 1203

Ad	1203
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarıřdıрмаќ	
Suallar teќdim etmeќ	100 %

Sual: Как называется разновидность автомобильного туризма, при котором иностранные туристы преимущественно пользуются личным автомобильным транспортом и останавливаются за городом в специально оборудованных местах (Ўэкі: 1)

- автомобильный туризм
 - кемпинг
 - круизный туризм
 - специальный туризм
 - школьный туризм
-

Sual: В каком виде туризма входят различные экскурсии, встречи со школьниками страны ? (Ўэкі: 1)

- автомобильный туризм
 - кемпинг
 - круизный туризм
 - специальный туризм
 - школьный туризм
-

Sual: Какая путевка также предназначена для индивидуальных туристов, но предусматривает меньший комплекс оплаченных услуг ? (Ўэкі: 1)

- люкс-апартамент
 - люкс
 - первый класс
 - туристический класс
 - полулюкс
-

Sual: Какая путевка предназначена для группового туризма и по соответствующему классу заранее составляют меню для завтрака, обеда, ужина на всю группу ? (Ўэкі: 1)

- люкс-апартамент
 - люкс
 - первый класс
 - туристический класс
 - полулюкс
-

Sual: Какие народы предпочитают продукты животного происхождения ? (Ўэкі: 1)

- народы лесостепных районов
 - в странах омываемых морями и океанами
 - народы горных районов
 - народы пустынных районов
 - народы южных районов
-

Sual: Какая кухня изобилует разнообразными блюдами из говядины, свинины, телятины, птицы, для приготовления блюд используют свиное сало, красный сладкий и горький перец, репчатый лук ? (Ўэкі: 1)

- Французская
 - Венгерская
 - Индийская
 - Чешская
 - Русская
-

Sual: В какой кухне популярны блюда из хорошо прожаренной свинины, говядины, птицы, рыбы, овощей, кукурузы (отварной, жареной, тушеной) ? (Џәкі: 1)

- Румынской
 - Венгерской
 - Индийской
 - Болгарской
 - Югославской
-

Sual: В какой кухне популярны макароны, сыр, томатный соус, маслины, рыбные продукты, оливковое масло ? (Џәкі: 1)

- Румынской
 - Итальянской
 - Индийской
 - Болгарской
 - Югославской
-

Sual: Какая кухня похожа на английскую ? (Џәкі: 1)

- Румынской
 - Итальянской
 - Скандинавских стран
 - Английской
 - Американская и канадская
-

Sual: Какая кухня отличается разнообразием блюд, как по использованию различных продуктов, так и по способу их обработки, употреблению специй, приправ ? (Џәкі: 1)

- Китайская кухня
 - Итальянской
 - Скандинавских стран
 - Английской
 - Американская и канадская
-

Sual: В какой кухне не любят минеральных вод, они пьют охлажденную воду и пиво ? (Џәкі: 1)

- Китайская кухня
 - Корейской
 - Скандинавских стран
 - Английской
 - Американская и канадская
-

Sual: В какой стране общей кухни для страны не существует и климатические, географические условия и религиозные законы вносят большие различия в кулинарию народов страны ? (Џәкі: 1)

- Румынской
 - Итальянской
 - Индийской
 - Болгарской
 - Югославской
-

Sual: В какой кухне разнообразие придают пряности, репчатый лук, чеснок ? (Џәкі: 1)

- Румынской

- Итальянской
- Индийской
- Болгарской
- Югославской

VÖLMƏ: 1301

Ad	1301
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: На сколько признаков классифицируются раздаточные , которые выполняют функции отпуска продукции потребителям в предприятиях общественного питания ? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Какие раздаточные оснащены автоматами по отпуску закусок, первых, вторых блюд, горячих напитков, кондитерских и других изделий ? (Çəki: 1)

- немеханизированные
- механизированные
- автоматизированные
- реализующие блюда свободного выбора
- по отпуску комплектованных обедов, завтраков, ужинов

Sual: Характерным признаком каких раздаточных является отпуск одним работником всех изделий и при этом на расчетной операции может быть дополнительно занят кассир ? (Çəki: 1)

- универсальных
- механизированных
- автоматизированных
- реализующих блюда свободного выбора
- по отпуску комплектованных обедов, завтраков, ужинов

Sual: При непрерывной системе обслуживания потоки потребителей на которое время обслуживаются ? (Çəki: 1)

- с цикличностью 10 мин
- с цикличностью 2 мин
- с цикличностью 30 мин
- с цикличностью 5 мин
- с цикличностью 50 мин

Sual: Какая температура поддерживается во всех мармитницах ? (Çəki: 1)

- 15-35°C
 - 65-75°C
 - 35-55°C
 - 75-95°C
 - 5-7°C
-

Sual: Какой ориентировочный интервал времени использования одного комп-лекта передвижного оборудования при эксплуатации механизированных линий производительностью 700-1000 обедов в час ? (Çәki: 1)

- 50 мин
 - 47 мин
 - 20 мин
 - 18 мин
 - 10 мин
-

Sual: Какие процессы имеют важное значение для повышения эффективности торговли блюдами через автоматы, которые позволяют увеличить сроки их хранения ? (Çәki: 1)

- кипение
 - разделка
 - замораживание и вакуумирование
 - упаривание
 - измельчение
-

Sual: Которое количество второй блюда загружают в автомат АТ-752 до открытия зала ? (Çәki: 1)

- 141
 - 14
 - 41
 - 100
 - 250
-

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие раздаточные оснащены прилавками самообслуживания, буфетными, барными, кафетерийными стойками ? (Çәki: 1)

- немеханизированные
 - механизированные
 - автоматизированные
 - реализующие блюда свободного выбора
 - по отпуску комплектованных обедов, завтраков, ужинов
-

Sual: Какие раздаточные применяются во всех типах предприятий общественного питания ? (Ўэки: 1)

- немеханизированные
 - механизированные
 - автоматизированные
 - реализующие блюда свободного выбора
 - по отпуску комплектованных обедов, завтраков, ужинов
-

Sual: На какой раздаточной готовую продукцию потребитель или официант получает из обособленных секций по отпуску холодных закусок, первых, вторых блюд ? (Ўэки: 1)

- немеханизированной
 - специализированной
 - автоматизированной
 - реализующей блюда свободного выбора
 - по отпуску комплектованных обедов, завтраков, ужинов
-

Sual: Когда начинают комплектовать обеды (завтраки) до прихода потребителей ? (Ўэки: 1)

- примерно за 35 мин
 - примерно за 55 мин
 - примерно за 5 мин
 - примерно за 1 мин
 - примерно за 15 мин
-

Sual: Какой ориентировочный интервал времени использования одного комплекта передвижного оборудования при эксплуатации механизированных линий производительностью 300-400 обедов в час ? (Ўэки: 1)


- 2 мин
 - 10 мин
 - 20 мин
 - 29 мин
 - 36 мин
-

Sual: Какая вместимость бесполочной стеллажи у специальной тележки-накопителя для холодных блюд и закусок на раздаточная линии РИТМ-2 ? (Ўэки: 1)

- на 240 порций
 - на 140 порций
 - на 200 порций
 - на 100 порций
 - на 540 порций
-

Sual: Какое соотношение должно быть между количеством автоматов по продаже закусок и бутербродов и количеством автоматов по продаже напитков в автоматизированных предприятиях общественного питания? (Ўэки: 1)

- 4:3
 - 5:7
 - 3:2
 - 2:1
 - 5:6
-

Ad	1303
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие раздаточные оснащены линиями непрерывного и периодического действия ? (Çəki: 1)

- немеханизированные раздаточные
- механизированные
- автоматизированные
- реализующие блюда свободного выбора
- по отпуску скомплектованных обедов, завтраков, ужинов

Sual: Какие раздаточные применяются главным образом при организации питания определенных контингентов питающихся ? (Çəki: 1)

- немеханизированные
- механизированные
- автоматизированные
- реализующие блюда свободного выбора
- по отпуску скомплектованных обедов, завтраков, ужинов

Sual: При непрерывной системе обслуживания на какую емкость рассчитана накопитель для обеспечения блюдами ? (Çəki: 1)

- около 20% зала
- около 40% зала
- около 80% зала
- около 50% зала
- около 10% зала

Sual: Какая производительность линии ЛККО ? (Çəki: 1)

- 300 обедов в час
- 200 обедов в час
- 100 обедов в час
- 50 обедов в час
- 80 обедов в час

Sual: Какой ориентировочный интервал времени использования одного комплекта передвижного оборудования при эксплуатации механизированных линий производительностью 400-600 обедов в час ? (Çəki: 1)

- 10 мин
- 40 мин
- 2 мин
- 15 мин
- 20 мин

Sual: Какая вместимость специальной тележки-накопителя, которую используют для подачи в зал стаканов для горячих напитков и термостатов с механизированной заливкой напитков? (Çəki: 1)

- вместимостью 20 л
- вместимостью 200 л
- вместимостью 100 л
- вместимостью 120 л
- вместимостью 500 л

Sual: Которое количество первой посуды загружают в автомат АТ-752 до открытия зала? (Çəki: 1)

- 165
- 38
- 54
- 44
- 94

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Численность работающих в рассредоточенных коллективах не превышает? (Çəki: 1)

- 100 чел
- 200 чел
- 300 чел
- 400 чел
- 500 чел

Sual: Сколько длится общее время обеденного перерыва рабочих, занятые на непрерывных технологических процессах в первую смену? (Çəki: 1)

- 0,5 ч
- 1 ч
- 2 ч
- 3 ч
- 5 ч

Sual: Какому ступени относится обслуживание у рабочих мест, внутрицеховые буфеты, комнаты приема пищи, ларьки, лотки, сатураторные установки, установки для чая, кофе? (Çəki: 1)

- I
- II
- III
- IV
- V

Sual: Какому ступени относится межцеховое обслуживание в радиусе 1000-1200 м в столовых-догоготовочных вместимостью свыше 200 мест ? (Çәki: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Sual: В предприятиях с какой численностью работников необходимо создавать столовые-догоготовочные, предназначенные для обслуживания рабочих нескольких цехов ? (Çәki: 1)

- от 20 до 110 чел
 - от 40 до 120 чел
 - от 50 до 150 чел
 - от 40 до 200 чел
 - от 1 до 10 тыс. чел
-

Sual: По положению ученых на сколько процента можно повысить производительность труда работающих за счет рационального и полноценного отдыха за смену ? (Çәki: 1)

- на 1-2%
 - на 5-9%
 - на 11-12%
 - на 15-20%
 - на 45-52%
-

Sual: Сколько месяцев работает значительная часть предприятий, обслуживающих студентов ? (Çәki: 1)

- 10 месяцев в году
 - 6 месяцев в году
 - 5 месяцев в году
 - 12 месяцев в году
 - 8 месяцев в году
-

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какая часть рабочих, занятых в промышленности, трудится в условиях сосредоточенных коллективов ? (Çәki: 1)

- 29 %
 - 89 %
 - 40 %
 - 60%
 - 50 %
-

Sual: Сколько длится общее обеденное время работников, работающих под землей, с учетом производственных условий ? (Ўэки: 1)

- 0,5 ч
 - 1 ч
 - 2 ч
 - 3 ч
 - 5 ч
-

Sual: В каком радиусе обслуживания находится первая ступень организации обслуживаниясосредоточенных контингентов ? (Ўэки: 1)

- 35м
 - 75м
 - 50м
 - 10м
 - 190м
-

Sual: Какому ступени относится общезаводское обслуживание, предусматривающее в радиусе 2-3 км создание фабрики-кухни, выпускающей полуфабрикаты для всех доготовочных предприятий ? (Ўэки: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Sual: Через сколько часов после начала работы смены должен быть один перерыв на 40–45 мин. при шестичасовом рабочем дне ? (Ўэки: 1)

- через 3 ч
 - через 2 ч
 - через 1 ч
 - через 4 ч
 - через 5 ч
-

Sual: По положению ученых на сколько процента можно повышатпроизводитель-ность труда работающихза счетпитания ? (Ўэки: 1)

- на 0,7%
 - на 3,7%
 - на 4,5%
 - на 7,7%
 - на 9,9%
-

Sual: При обслуживании студентовкакую пропускную способность должна имет раздаточная , чтобы обслужить за это время 100 чел. ? (Ўэки: 1)

- 5-10 чел-мин.
 - 15-20 чел-мин.
 - 8-12 чел-мин.
 - 3-5 чел-мин.
 - 45-50 чел-мин.
-

Ad	1403
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какая продолжительность перерыва в условиях обычных производств устанавливается единый в пределах цеха (участка) (Çəki: 1)

- 3-5 мин
- 10-15 мин
- 30-45 мин
- 50-65 мин
- 80-95 мин

Sual: Какая продолжительность перерыва коллективов по прокладке газо- и нефтепроводов, железнодорожных путей, строительству зданий и сооружений, различных видов дорог, высоковольтных линий элек-тропередач ? (Çəki: 1)

- от ,5 ч до 4 ч
- от 1 ч до 6 ч
- 2 ч
- 3 ч
- от 30 мин до 1 ч

Sual: Какому ступени относится цеховое обслуживание в радиусе 200 м в столовых-догоготовочных и столовых-раздаточных ? (Çəki: 1)

- I
- II
- III
- IV
- V

Sual: По какой ступени обслуживание можно осуществлять обслуживание на производственных предприятиях с численностью работающих свыше 10 тыс. чел. ? (Çəki: 1)

- I
- II
- III
- IV
- V

Sual: Сколько перерыва следует предоставлять при продолжительности рабочего дня 8 ч 12 мин ? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Sual: Основными потребителями предприятий общественного питания при учебных заведениях и студенческих общежитиях являются какие студенты ? (Ҷаќи: 1)

- приезжающие на практику
- приезжающие на экзаменационные сессии
- заочники
- вечерних отделений
- дневных отделений вузов

BÖLMƏ: 1501

Ad	1501
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: К какому понятию процесса обслуживания относятся количество потребителей, поступивших в зал (на раздаточную) в единицу времени (час, минуту) ? (Ҷаќи: 1)

- интенсивность потока потребителей
- пропускная способность раздаточной
- время обслуживания потребителя
- время ожидания начала обслуживания
- общее время пребывания потребителей в торговом зале

Sual: К какому понятию процесса обслуживания относятся время пребывания в очереди на раздаточной или ожидания в зале и аванзале до получения блюда (напитка) ? (Ҷаќи: 1)

- интенсивность потока потребителей
- пропускная способность раздаточной
- время обслуживания потребителя
- время ожидания начала обслуживания
- общее время пребывания потребителей в торговом зале

Sual: Как называется время , которое складывается из времени, в течение которого потребители занимают место в зале, времени уборки использованной посуды и сервировки столов ? (Ҷаќи: 1)

- время занятости места в зале
- пропускная способность зала
- время обслуживания потребителя
- время ожидания начала обслуживания
- общее время пребывания потребителей в торговом зале

Sual: На каких блюд ввечернее время возрастает потребление ? 1- холодные блюда,2- закуски,3- первые блюда,4- сладкие блюда,5- напитков собственного приготовления (Ҷаќи: 1)

- 3,4,5
- 1,3, 5
- 3,4

1,2,5

4,5

Sual: В обеденное и вечернее время удельный вес времени обслуживания достигает ? (Çəki: 1)

10—15 %

70—85 %

50—65 %

20—45 %

90—95 %

Sual: Как называется показатель качества если характеризует органолептическую и пищевую ценность продукции и ее ассортимент ? (Çəki: 1)

комплексность обслуживания

качество продукции

качество труда обслуживающего персонала

эксплуатационные качества торговых помещений

органолептическое качество

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: К какому понятию процесса обслуживания относятся количество потребителей, покинувших раздаточную в единицу времени (час, минуту)? (Çəki: 1)

интенсивность потока потребителей

пропускная способность раздаточной

время обслуживания потребителя

время ожидания начала обслуживания

общее время пребывания потребителей в торговом зале

Sual: К какому понятию процесса при самообслуживания относятся времена ожидания в очереди на раздаточной, времени доставки полученной продукции к столу и приема пищи.? (Çəki: 1)

интенсивность потока потребителей

пропускная способность раздаточной

время обслуживания потребителя

время ожидания начала обслуживания

общее время пребывания потребителей в торговом зале

Sual: Как называется количество мест, необходимое в течение определенного промежутка времени (15, 20, 25, 30, 40, 120 мин) при определенной пропускной способности раздаточной ? (Çəki: 1)

время занятости места в зале

пропускная способность зала

- время обслуживания потребителя
 - время ожидания начала обслуживания
 - общее время пребывания потребителей в торговом зале
-

Sual: При равных условиях функционирования в дневное время пропускная способность раздаточных примерно на сколько раз выше, чем в вечернее ? (Ҷаќи: 1)

- в 0,5 раза
 - в 4,5 раза
 - в 5 раза
 - в 10 раза
 - в 1,5 раза
-

Sual: При реализации комплектованных рационов питания за один и тот же промежуток времени каждый официант может обслужить на сколько раз больше потребителей, чем при обслуживании по заказам ? (Ҷаќи: 1)

- в 0,5—1 раза
 - в 6—8 раза
 - в 1,5—2 раза
 - в 22,5—32 раза
 - в 11,5—20 раза
-

Sual: Как называется показатель качества если характеризует время ожидания начала обслуживания потребителей, технику работы персонала, культуру его поведения, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил советской торговли ? (Ҷаќи: 1)

- комплексность обслуживания
 - качество продукции
 - качество труда обслуживающего персонала
 - эксплуатационные качества торговых помещений
 - органолептическое качество
-

БЉЛМЉ: 1503

Ad	1503
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Suallari qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какое понятие процесса обслуживания обратно пропорциональна пропускной способности раздаточной ? (Ҷаќи: 1)

- интенсивность потока потребителей
 - пропускная способность раздаточной
 - время обслуживания потребителя
 - время ожидания начала обслуживания
 - общее время пребывания потребителей в торговом зале
-

Sual: К какому понятию процесса при обслуживании официантами относятся времени ожидания начала обслуживания в аванзале и пребывания в зале, включающем ожидание приема заказа, его выполнение, прием пищи, отдых ? (Ҷаќи: 1)

- интенсивность потока потребителей
 - пропускная способность раздаточной
 - время обслуживания потребителя
 - время ожидания начала обслуживания
 - общее время пребывания потребителей в торговом зале
-

Sual: На каких блюд в вечернее время резко сокращается потребление ? 1- холодные блюда, 2- закуски, 3- первые блюда, 4- сладкие блюда, 5- напитков собственного приготовления (Ќәкі: 1)

- 1,3
 - 2,5
 - 3,4
 - 4,5
 - 1,5
-

Sual: При реализации скомплектованных рационов питания производительность труда официантов возрастает на ? (Ќәкі: 1)

- 150 %
 - 10%
 - 50 %
 - 15 %
 - 57 %
-

Sual: Как называется показатель качества если характеризует степень удовлетворения потребности населения в организации потребления продуктов питания и организации отдыха ? (Ќәкі: 1)

- комплексность обслуживания
 - качество продукции
 - качество труда обслуживающего персонала
 - эксплуатационные качества торговых помещений
 - органолептическое качество
-

Sual: Как называется показатель качества если характеризует соответствие торговых помещений функциональному их назначению, эстетическим, санитарно-гигиеническим требованиям, их оснащенность. (Ќәкі: 1)

- комплексность обслуживания
 - качество продукции
 - качество труда обслуживающего персонала
 - эксплуатационные качества торговых помещений
 - органолептическое качество
-

