

2955-İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili

1. İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili fənninin tədrisində məqsəd nədir?

)) təşkilatı –hüquqi formaları,tipləri,kateqoriyaları ,nəzəri və təcrübi əsasları öyrənmək

tipləri və kateqoriyaları öyrənmək

təşkilatı formaları öyrənmək

hüquqi formaları öyrənmək

nəzəri və təcrübi əsasları öyrənmək

2. İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili kursu hansı vəzifələri yerinə yetirilməlidir?

süfrə materiallarının növləri və xarakteristikasını

müxtəlif növ və kateqoriyalı müəssisələrdə istehlakçılaraxidmətin təşkilinə aid texnikanı

xidmətin təşkili sahəsinə aid əsas anlayışları ,terminlərinlərin və məfhumların mənimsənilməsini, xidmətin texnologiyalarını ,formalarını üsullarını və xidmət vasitələri və.s

xidmət edən işçi heyyyətə göstərilən tələbləri və xidmət göstərən işçi heyətin əməyinin necə təşkil edilməsini

))bütün cavablar doğrudur

3. İaşə sistemində xidmətin təşkilinin əsas prinsiplərinə aşağıdakılar aiddir:

məhsul hazırlanmasında və xidmət prosesində üsulların qidalanmaya olan tələblərinin təmin edilməsi

nahar yerlərində rahat şəraitin yaradılması

zallarda masaların tərtibatında rahatlıq və estetikliyin olmaması

məhsulun və xidmətlərin yeni növlərinin tətbiqi hesabına iaşə müəssisələrinin gəlirlə işləməsinin təmin edilməsi

istehlakçıların dəyişən zövqünün ,bazar iqtisadiyyatının tələblərinə uyğun olaraq müntəzəm dəyişən xidmət növlərinə mütanasibliyin təmin edilməsi

))bütün caavablar doğrudur

4. İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili kursunda obyekt kimi nə başa düşülür

kulinariya məhsullarının satışı

kulinariya məhsullarının istehsalı

))kulinariya məhsullarının realizə olunmasına və əhaliyə xidmət təklifinə yönələn xidmət fəaliyyəti

kulinariya məhsullarının istehlakı

5. Ümumiyyətlə iaşə məhsulları dedikdə nə başa düşürsünüz

xidmət prosesində qidalanma mənasında

))qidalanmada və dincəlmək üçün boş vaxtın keçirilməsində əsas tələblərin məcmusu kimi müəssisələrin sahibkar –vətəndaşların fəaliyyətinin nəticəsi mənasında

dincəlmək üçün əsas tələblər məcmusu

istehsalın qidalanması

sahibkarların fəaliyyətinin nəticəsi mənasında

6. Xidmətin təşkili kursunun tədris fənni kimi əsas anlayışları hansılardır?

xidmətin üsul və formaları

xidmət prosesi və şərtləri

məhsulun keyfiyyəti

məhsulun təhlükəsizliyi və texnologiyası

))xidmət prosesi ,şərtləri,məhsulun keyfiyyəti,təhlükəsizliyi və ekologiyası ,xidmətin üsul və formaları , xidmətedici həyat

7. Xidmət şərtləri dedikdə nə başa düşülür

xidmətin keyfiyyəti

xidmət üsullarının birləşməsi

))xidmətin alınması prpsesinde istehlakçıya təsir edən amillərin məcmusudur

xidmətin təhlükəsizliyi

8. Xidmət keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür

))istehlakşılarn təyin etdiyi və nəzərdə tutulmuş tələbatlarını təmin edə biləcək xidmət xarakteristikası məcmusudur

xidmət təhlükəsizliyi

xidmət üsullarının müxtəlifliyi

xidmət üsullarının müxtəlifliyi

xidmətin yerinə yetirilməsi

9. Xidmətin təhlükəsizliyi dedikdə nə başa düşülür

xidmət üsullarının birləşməsi

xidmətin yerinə yetirilməsi

xidmət prosesləri və keyfiyyəti

))daxili və xarici təhlükəli amillərin təsiri altında istehlakçının həyatını ,səhhətini və əmlakını təhlükəyə atmamaqla göstərilən xidmət kompleksidir

10. Məhsulun (xidmətlərin) ekologiyası dedikdə nə başa düşülür?

))ətraf mühitə təsir zamanı onu riskə atmamaq şərti ilə əldə olunan məhsulun,xidmətlərin kompleksidir

məhsulların kənar edilməsidir

məhsulların istehsala verilməsidir

məhsul kompleksidir

11. İstehlakçılara xidmət üsulu dedikdə nə başa düşülür?

))iaşə məhsullarının istehlakçılara realizə üsuludur

özünəxidmət və kombinləşdirilmiş xidmət üsuludur

ofisiantla xidmət üsuludur

özünəxidmət və ofisiantla xidmət üsuludur

istehsalçılara realizə üsuludur

12. İstehlakçılara xidmət forması dedikdə nə başa düşülür?

xidmət üsullarının müxtəlifliyi

))iaşə məhsulları ilə istehlakçılara xidmət üsullarının müxtəlifliyini və birləşməsini özündə əks etdirən xidmətin təşkili üsuludur

xidmət üsullarının birləşməsi

xidmət üsullarının kompleksləşdirilməsi

13. Müəssisənin xidmət heyəti işçilərinə aşağıdakılar aiddir:

))metrdotel (zəlin baş ofisiantı) ,ofisiantlar, barmen,aşpazlar,bufetçi kassir, qarderobçu,qapıçı, kulinariya mağazasının (şöbəsinin)satıcısı

metrdotel ,ofisiantlar, barmen

xörək paylama şöbəsində məhsulun buraxılması ilə məşğul olan aşpazlar

bufetçi,kassir, qarderobçu, qapıçı

kulinariya məəzasının (şöbəsinin) satıcısı

14. İaşə müəsisələrində xidmət prosesi dedikdə nə başa düşülür?

xidmətlərin istehlakçısı ilə bilavasitə kontaktda olan zaman ,kulinariya məhsulunun realizə edilməsi kimi

))icraçı tərəfindən yerinə yetirilən əməliyyatların məcmusu kimi

xidmətin alınması prosesində istehlakçıya təsir edən amillərin məcmusu kimi

istehlakçının təyin etdiyi və nəzərdə tutulmuş təlanatlarını təmin edə biləcək xidmət xarakteristikasının məcmusu kimi

15.İaşə müəssisələrinin heyəti qarşısında əsas hansı tələblər qoyulur?

sanitariya,şəxsi gigiyena və iş yerinin gigiyenası qaydalarının yerinə yetirilməsi

Yanğın təhlükəsizliyi ,əməyin mühafizəsi və texniki təhlükəsizlik qaydalarını bilməsi və yerinə yetirməsi

İstehlakçılara xidmət göstərilməsi prosesində peşəkar etikanın saxlanılması

))Məhsula və iaşə xidmətlərinə aid normativ sənədlərin tələblərini bilmək .bütün cavablar doğrudur

16. Xidmət heyətinin davranışının peşəkar və əsas etik normaları aşağıdakılardan hansıdır?

istehlakçılarla münasibət

öz vəzifə borcu çərçivəsində

ədab,nəzakət

etika və xoşrəftarlıq

))bütün cavablar doğrudur

17. İaşə müəssisələrində istehlakçılara xidmətin rasionall təşkilinin məqsədi nədən ibarətdir?

))qidalanma zamanı əhaliyə müxtəlif kompleks xidmətlərin göstərilməsindən

istehlakçılara xidmətin formasından

xidmətin mədəniyyətinin yüksəldilməsindən

istehlakçıların hüquqlarının qorunmasından

xidmətlərin təkmilləşdirilməsindən

18.İaşə müəssisələrinin ticarət fəaliyyətinin təşkilinin əsas vəzifələri hansılardır?

))istehlakçılara xidmətin forması və üsullarının təkmilləşdirilməsindən ,xidmət mədəniyyətinin yüksəldilməsi

istehlakçılara xidmətin formasından

xidmət üsullarının təkmilləşdirilməsindən

xidmət mədəniyyətinin yüksəldilməsi

xidmət formasından və xidmət üsullarının təkmilləşdirilməsindən

19.Xidmətin icraçısı kimi kulinariya məhsullarının istehsalını ,satışı və istehlakının təşkili işlərini yerinə yetirən kimdir?

Sahibkar

iaşə müəssisəsinin ofisiantları

adminstrator

menecer

iaşə müəssisəsi və yaxud sahibkar

20. Dövlət müəssisələrində iş rejimini kim tərəfindən təyin edilir?

))müvafiq icra hakimiyyəti və yaxud yerli özünüidarəetmə orqanı

yerli özünüidarəetmə orqanı

icra hakimiyyəti

nazirlik

bələdiyyə

21.İaşə müəssisələrində istehlakçılara hansı məlumatlar təqdim olunmalıdır?

İaşə müəssisələrində istehlakçılara hansı məlumatlar təqdim olunmalıdır?

daxil edilən əsas inqrediyentlərin siyahısı

özünün istehsal etdiyi təklif olunan məhsulun firma adı

))normativ sənədlərə istinadlar,xidmətlərin sertifikatı haqqında məlumatlar bütün cavablar doğrudur

22. Xidmətin göstərilməsində qabaqcadan sifarişin yerinə yetirilməsi vaxtının pozulması hallarında istehlakçının öz seçiminə görə nə edə bilər?

icraçı, xidmətin göstərilməsinə başlamaqla və xidmətin göstərilməsini bitirməklə, xidmətin icrasına yeni müddət təyin edə bilər

xidmətə görə göstərilən qiymətin aşağı düşməsinə tələb edə bilər

istehlakçı tərəfinə təyin edilən real müddət ərzində çatışmazlıqların pulsuz aradan aldırılmasını, eyni keyfiyyətli analogi məhsulun hazırlanmasını tələb edə bilər

xidmətdən imtina edilə bilər

bütün cavablar doğrudur

23. İşə müəssisələrində və həmçinin sahibkar vətəndaşlar tərəfindən idarə olunan işə müəssisələrində istehlakçılara göstərilən xidmətlər aşağıdakılara bölünür:

işə xidməti,kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatların hazırlanması

məhsulun və xidmətin istehlakçının təşkili ;kulinariya məhsulunun realizəsi

asudə vaxtın təşkili

))bütün cavablar doğrudur

24.Kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatlarının hazırlanması üzrə xidmətlər özündə nəyi əks etdirir?

istehlakçıların sifarişin

icra olunan kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatlarının hazırlanması ilə əlaqədar xidmətlər

ev şəraitində yeməklərin ,kulinariya və qənnadı məmulatların hazırlanması üzrə
aşpazı ,qənnadıçının xidmətləri

))bütün cavablar doğrudur

25. Məhsul istehlakının təşkili və qulluq üzrə xidmətlər özündə nəyi əks etdirir

şənliklərin, ailəvi naharların və ritual tədbirlərin təşkili ilə əlaqədar xidmət

konfrans, seminar, müşavirə ,istirahət zonalarında mədəni-kütləvi tədbirlərin
keçirilməsi ilə əlaqədar iaşə xidmətlərini

istehlakçıların sifarişi ilə, həmçinin banketlərin təşkilində kulinariya məhsulu və
qənnadı məmulatların çatdırılması zamanı xidmətləri

istehlakçıların sifarişi ilə, həmçinin banketlərin təşkilində kulinariya məhsulu və
qənnadı məmulatların çatdırılması zamanı xidmətləri

kompektləşmiş rasionlarla xidmət talonlarının və abonentlərin satışını

26. İaşə xidmətləri hansı tələblərə cavab verir?

təhlükəsizlik və ekologiya

erqonomiklik və komfortluğu

estetiklik, xidmət mədəniyyəti və sosial ünvanlığa

))bütün cavablar doğrudur

təminatın dəqiqliyinə

27. İaşə müəssisələrində hansı xidmət üsullarından istifadə edilir?

heyət tərəfindən xidmətdən

qarışıq üsuldan

istehlakçının xidmətindən

kombinasiyalı üsuldan

))özünəxidmət, heyət tərəfindən xidmət və kombinasiyalı metoddan

28. İaşə məhsulunun keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür?

kulinariya məhsulunun gələcək emalı ,yeməyə yararlığını

istehlakçıların sağlamlığı üçün təhlükəsizliyini

istehlakçıların sağlamlığı üçün təhlükəsizliyini

))bütün cavablar doğrudur

29.İaşə sistemində xidmət mədəniyyətini müəyyən edən əsas amillər hansılardır?

))müasir maddi-texniki bazanın olmasıgöstərilən xidmətlərin həcmi, növləri və xüsusiyyəti, istehsal olunan məhsulun çeşidi, mütarəqqi xidmət formalarının tətbiq edilməsi, xidmətin bütün bölmələrində əməyin rəşional təşkili ,reklam informasiya işinin səviyyəsi və s. qonaqlara qarşı xidmətedici heyətin dəqiqliyi, nəzakəti ədəbi aiddir

iaşə müəssilərində qonaqpərvərlik mühitinin yaradılması

iaşə işçilərinin peşəkarlıq ustalığı

peşəkarlığın daim yüksəlməsi

iaşə müəsssiələrində istehsal və realizə olunan məhsulun keyfiyyəti

30. İaşə müəssiləri hansı tiplərə bölünürlər?

restoranlara, barlara

))restoranlara, barlara, kafelərə, yeməxanalara, qəlyanaltıxanalara

yeməxanalara və qəlyanaltıxanalara

kafelərə və qəlyanaltıxanalara

restoranlara və yeməxanalara

31. İaşə müəssisələrinin ticarət otaqlarında hansı avadanlıqlar olmalıdır

))yemək masaları

qab və dəstlər üçün şkaflar

işçilərin geyim ləvazimatı

yemək qızdırıcıları

soyuducular

32. Ticarət zallarında bu avadanlıqların hansı lazım deyil

divan və kreslolar

masalar

ofisiantlar üçün masalar

))qızdırıcı cihazlar

içkiləri sərinləşdirmək üçün soyuducu şkaflar

33. Bar piştaxtasında hansı iaşə işçisi işləməlidir

aşbaz

bufetçi

))barmen

ofisiant

satıcı

34. Müəssisələrin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?

Qarderob

ticarət və banket zalları

))serviz otağı

Vestibül

Avanzal

35. Müəssisələrin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır

))tərtibat elementli işıq lövhələri

Yaşillıq

dekorativ ağaclar

dekorativ güllər

geniş meydança

36. Restoranlarda və ticarət zallarında rəqs və estrada üçün meydançalar nə qədər olmalıdır?

zəlin ölçüsündən asılı

istehlakçıların sayından asılı

müəssisənin növündən asılı

))hər yerə 0,13-0,15 m²

hər yerə 2-1,8 m²

37. Müəssisənin qab-qacaqla təyinatı necə olmalıdır?

))bir yerə 3-4 dəst qab-qacaq

xidmətin xüsusiyyətinə görə

bir yerə 1-2 dəst

müəssisənin tipinə görə

bir yerə 4-5 dəst

38. Sınımış qab-qacaq dəstləri necə ödənməlidir

müəssisənin hesabına

ofisiəntın hesabından

sifarişçinin hesabına

))akt tərtib etməklə

qabyuyanın hesabına

39. Ticarət zallarında otaqların sahəsi nəyə əsasən hesablanır

müəssisənin tipinə

müəssisənin gücünə

))normalara uyğun olaraq yerlərin sayına vurulur

müəssisənin yerindən

istehlakçılarının sayından

40. Restorarlarda bir yerə sahə norması nə qədərdir

))1,8-2 m²

1,8 m²

1,6 m²

1,3 m²

0,8 m²

41. Müəssisədə qarderob harada yerləşir və necə olmalıdır?

müəssisənin girişində

avanzalda, ayrıca otaq şəklində

))vestibeldə, bölməli asılqanlarla

ayrıca otaqda, dayaq şəklində asılqanlarla

zalların birində, şkaflarda

42. Ayaqyolu otaqları harada və necə təchiz olunmalıdır

))vestibüldə yerləşir və dispenserlərlə, vintilyasiya

müəssisənin alt mərtəbəsində, isti və soyuq su, hava təmizləyici ilə təchiz edilir

müəssisənin girişində, xüsusi avadanlıqla

zalların girişində, lazımi avadanlıqla

qarderobun yanında, intensiv vintilyasiya

43. Ticarət zallarında rəqs meydançaları harada olmalıdır

zalı ortasında

işığın çox düşdüyü yerdə

))zalı ölçüsündən və kompozisiyasından asılı

interyerə uyğun

zalı aşağı hissəsində

44. Müəssisədə serviz otağı hansı şöbə ilə yanaşı olmalıdır?

ticarət zalı

paylama şöbəsi

serviz-barla

))qabyuma şöbəsi

Anbarla

45. Ticarət zallarında qab-qacağın dövriyyəsinə verilməsinə və təhvilinə kim nəzarət edir

müəssisənin müdiri

adminstrator

hər masaya cavabdeh olan ofisiant

metrdotel

))ofisiantların müdiri

46. Qab-qacağın yuyulma otağında hansı avadanlıqlar olmalıdır

qabyuyan maşın, şotkalı yuyucular, dolablar, stelajlar

))qabyuyan, texnoloji prosesin ardıcılığı ilə quraşdırma

qaryuyan , vannalar, masalar, rəflər

yuyucu vanna, quruducu dolab, tullantı üçün çənlər

yuyucu vanna, masalar və rəflər

47. Yuma otaqlarında qab-qacağın səsini azaltmaq üçün nə edilir?

qabların arasına parça qoyulur

rezin altlıqlardan istifadə edilir

səsi azaldan materiallar işlədilir

qabların arasına kardon qoyulur

))masalara linoliumdan üz çəkilir

48.Melior qab-qacaq necə yuyulur

qabyuma maşınında, orta temperaturda

vannalarda, bir-birinə dəyməməklə

))yumşaq liflərlə, soda ilə vannalarda
qabyuma maşınında, iki şöbəli üsulla

49Şüşə qab-qacaq və ləvazimatlar necə yuyulur?

))iki şöbəli vannada, vannanın içinə rezin altlıq qoyulur
vannada yuyulur, stelizatorda qaynar suda
qabyuyan maşınd, aşağı temperaturda
isti vannada yuyulur, ilıqda yaxalanır
50-55°C-də yuyulur, 95-98°C-də yaxalanır

50. Çörək doğrama otağında hansı avadanlıqlar olmalıdır?

çörəkdoğrayan, masa, rəflər
çörəkdoğrayan, masa, tərəzi, taxtalar, maşa, şotka, toster
))çörəkdoğrayan, masalar, rəflər, nimçələr
soyuq sexdə ayrıca masada, bıçaqlar, nimçələr
müəssisədə çörək hazırlanır və buraxılır

51. : Gündüz vaxtı günəş şüalarından qorunmaq üçün nədən istifadə olunur?

tünd pərdələr
ışığın istiqaməti dəyişdirilir
))yuyulma günlüklərdən, jalüzlərdən
ışığı buraxmayan pərdələrdən
ışığı tündləşdirən pəncərə şüşələrdən

52. Zalların avadanlıqla təminatında ümumi tələblər hansılardır

))xidmət növünə uyğun estetiklik, davamlılıq

milli üslublu avadanlıq

çox yer tutmalı, müasir olmalı

az yer tutmalı, təhlükəsiz olmalı

sanitar qaydalarına uyğun olmalı

53. Masalar ticarət zallarında hansı formalarda quraşdırılır

xətli şəkildə

divar boyunca

))T, II, III şəkildə

dağınıq şəkildə

səpələnmiş şəkildə

54. Müəssisələrdə quraşdırılan vintilyasiya avadanlıqları necə olmalıdır?

sürətlə işləməli, daxili temperatur 20-25°C

))səssiz olmalı, havanı təmizləməli, normal temperatur yaratmalı

zəif və sakit işləməli, temperatur 10-15°S olmalı

səsli olmalı, hava kütləsi çox keçməlidir

otağın dizaynına uyğun olmalıdır

55. Ticarət zalında xoldakı kreslolar bir-biribndən neçə fərqlənir

böyüklüyünə

rahatlığına

))hündürlüyünə

cəlbedici olmasına

dərinliyinə

56. İşə müəssisələrində vestibüldə hansı avadanlaqlar olmalıdır

masa və stullar

divan və kreslolar

güzgü və jurnal masası

))qarderob, ayaqyolu otaqları, güzgü, oyun avtomatları

dibcək gülləri, serviz üçün şkaflar

57. İşə müəssisələrində köməkçi otaqlar hansılardır?

ticarət və banket zalları

avanzal və qarderob

))serviz otağı, qabların yuyulma otağı

isti və soyuq sexlər

qənnadı sexi

58. Ticarət zallarında istifadə olunan köməkçi masalar nə üçündür?

təmiz yemək dəstləri

çirklənmiş yemək qabları

içki qablarının açılması

))ofisiantlar üçün

meyvələrin doğranması

59. Müəssisələrdə işin normal getməsi üçün işçilər hansı rejimə əməl etməlidir

növbəli iş rejimi

əlavə istirahət verilməklə

fasilə verməklə

))iş qrafikinə əsasən

briqada formasında

60. Bu avadanlıqlardan hansından barda istifadə edilmir?

soyuducu-vitrin

mikser və qəhvə bişirən

))elektrik çayniki

buz generatoru

pivə süzmək üçün aparatlar

61. Müəssisələrində servis-barda hansı məhsullar satılır

))içkilər, qənnadı məmulatları, tütün məmulatı

spirtli içkilər, tütün məmulatları

spirtsiz içkilər, qəhvə, çay

meyvələr, pivə, qənnadı məmulatları

ədədi məmulatlar, kokteyl

62. Avanzalda hansı avadanlıqlar olmur

divan-kreslolar

jurnal masaları

dekorativ gül dibçəkləri

))banket masaları

güzgülər, külqablar

63. Bar piştaxtalarının dekorativ işlənməsində hansı materiallar işlədilir

))keramika+ağac+təbii daş, əl və oyma işlər

şüşə+plastik+büllur

süni daşlar+mərmər

taxta+metal+laminat

şüşə+plastik

64. Ofisiantlar üçün servantda hansı ləvazimatlar olmur?

təmiz süfrə və salfetlər

işlənmiş süfrə və salfetlər

təmiz qab-qaçaq

süfrədən yığılan butulka və qablar

butulkaları açan cihazlar

65. Ticarət otaqlarında lokal işıqlanma vasitələrinə aid deyil?

hallogen lampalar

divara vurulan şamdanlar

stolüstü lampalar

))yüngül çıl-çıraq

xətli közərən lampalar

66. Müəssisə üçün sərinqəşləri seçərkən nəyə fikir verilməlidir?

))hər bir ticarət zalının təyinatına uyğun

normal temperatur yaratmalı

enerjiyə qənaət etməli

havanı daxilə çəkməli

havanı xaricə çəkməli

67. Zallara yemək dəstləri haradan və necə verilməlidir?

sənaye müəssisələrindən müqavilə ilə

mağazalardan satın almaqla

sifariş əsasında mağazalardan

))müəssisənin anbarından, faktura ilə

istehsal müəssisələrindən

68. Qabyuyan maşınlar neçə şöbədə və hansı temperaturda işləyirlər

2 şöbəli +50-55°C –də vannalarda

))üç şöbəli +45+55+98 °C –də

1 şöbədə yuyulur, o birində yaxalanır

yuyulma+qurudulma

3 şöbəli, isti və soyuq su ilə vannada

69. İaşə müəssisələrində işıqlandırma neçə şəkildə təşkil olunmalıdır?

süni və təbii

əsas və köməkçi

))növbətçi+normal+güclənmiş

Ümumi

Lokal

70. Masaların bəzədilməsində qabların səsinin azaldılması necə həyata keçirilir?

masaların üzərinə pambıq süfrə salınır

))süfrənin altına rezinlə örtük salınır

masanın üzərinə lak çəkilir

masaları qatlı plastiklə üzləyirlər

masaların üzəri poliefir üzlüklü olmalıdır

71. Masaya veriləcək süfrə və salfetlər harada saxlanılır

Anbarlarda

müəssisə müdirində

adminsratorda

))ofisiantların servantında

Ofisiantda

72. Rus ampir üsulu nə ilə fərqlənir

təmtəraqlı olması

))sakit, lirik olması, XIX əsri xatırladan əşyalar

müasir qab-qacaq, nişastalı süfrələr

imperiya dövrünü xatırladır

fantastik fiqurlarla bəzədilir

73.Barokko ampir üsulu necə olmalıdır?

))XVI-XVIII əsrin dekorativ incəsənəti, zədəgan-kilsə mədəniyyəti

orta əsrin masa və qabları

yeni üslublu, müasir avadanlıqlar

klassik üslublu masa və qablar

fantaziya, komfort, üslub xarakterikdir

74. Şərq üslublu hansı əlamətləri ilə fərqlənir

tərtibatı ilə fərqlənir

))şərqşayağı sadə, zərif, mis və gümüş qab-qacaq

şamdanlarla bəzənmə, milli yeməklər

kəndsayağı, təbii yaşıl bitkilər, ağac mebel

kababxanalar, pivəxanalarda istifadə olunur

75. İstifadə edilən masanın oturacağa qədər məsafəsi nə qədər olmalıdır?

25x40 sm

28x40 sm

)) 29x31 sm

30x 36 sm

30x35 sm

76. Müəssisələrdə hansı işıqlanma avadanlıqları quraşdırıla bilər?

asılma modul işıq tavanlar

divar boyu işıq lampaları

rəngli lampalar

iri çil-çıraqlar

)) qarışıq işıqlan

77. Ticarət zallarında işıqlandırma normalalarına əsasən döşəmədən nə qədər aralı olmalıdır?

10 metrədən yuxarı

)) 0,8 metrədən yuxarı

0,5 metrədən yuxarı

12 metrədən yuxarı

10 metrədən yuxarı

78. Bar piştaxtaları hansı hissələrdən ibarətdir?

)) barmen əyləşən və qonaqlara xidmət edən hissə

barmen əyləşən və alçaq hissədən

barmen əyləşən və qəlyanaltılar verilən hissə

barmen əyləşən və soyuducu vitrin

barmen əyləşən və istilik vitrinləri

79. İş proseslərinin dəqiq təşkili üçün avadanlıqlar sexlərdə necə yerləşdirilir?

)) bölməli modul avadanlıqların quraşdırılması

mexanikləşdirilmiş avadanlıq

davamlı və yüngül ləvazimatların istifadəsi

sexlərdə normal şərait yaratmaq

daşınma arabalarının yerləşdirilməsi

80. İşçi sexlərində işin normal getməsi üçün avadanlıqlar necə quraşdırılmalıdır?

təhlükəsizlik qaydalarına müvafiq olaraq

sanitar qaydalarına əsasən

))texnoloji prosesə görə bölməli

işçilərin düzgün yerləşməsi

işçilərin düzgün yerləşməsi

81.İaşə müəssisələrində istifadə olunan masalara verilən tələblər hansılardır?

dəmirdən olamlı, gigiyenik olmalı

taxtadan olmalı, optimal sahəsi olmalı

))gigiyenik olmalı, masa və stulun hündürlüyü uzlaşmalı, normalara uyğun ölçülü

temperatur və rütubətə davamlı

səthi poliefir üzlüklü böyük masalar

82.Paylama şöbəsində hansı avadanlıqlar quraşdırılır?

qabyuyan maşınlar

soyuducu kameralar

))kassa terminalı, içkilər qoyulmuş vutrin

qab-qacaqlar üçün şkaflar

çörəkdoğrama maşını

83.Ticarət zallarının interyer tərtibatı üçün “Ampir” üsulunun xüsusiyyətləri?

çox təmtəraqlı, naxışlı, güzgülü

gənclik üslublu, rəngli plastik şüşə və materialdan istifadə

))memarlıq və interyerin təntənəli əzəməti ilə bəzərdilmiş zallar

dekorativ incəsənət nümunələri olan
qədimsayəğı dekorlanmış zallar

84.Xay-tek üslubunda hansı keyfiyyətlər xarakteristikdir?

texniki-konstruksiyalı planlaşdırma
orta əsrə xatırladan avadanlıq və mebellər
zədəgən-kilsə mədəniyyətini əks etdirən
)rəngli plastika və metaldan istifadə, milli xüsusiyyətli və gənclik üslublu
Şərqlə xalqlarına məxsus mis gümüş qablar

85. “Modern” üslubunun xüsusiyyətləri hansılardır?

)yeni konstruksiyalı, qeyri-ənənəvi materialların işlənməsi
metaldan hazırlanan ləvazimatlar, orta əsr kaminləri
XVIII əsrin ortaları üçün yaranan üslub
klassik interyeri xatırladan avadanlıqlar
yarma və dekorativ memarlıq nümunələri olan zal interyeri

86.Qotik üslublu hansı dövrün xüsusiyyətlərinə aiddir?

XVI-XVIII əsrin dekorativ incəsənəti
)XII əsrin memarlıq və lakonik mebelləri
XIX əsrin texniki-konstruksiyalı üslubu
XIX əsrin yarma memarlıq nümunələri
XIX əsrin oyma mebel və memarlıq üslubu

87.Bar piştaxtaları hansı ölçülərdə olmalıdır?

))üst səthinin eni 350 mm hündürlüyü 1150x865

400x1000x500

450x1200x600

300x950x600

400x1200x500

88.Səyyar serviz masaları hansı xidməti yerinə yetirir?

qabların daşınması

işlənmiş ləvazimatın yığılması

))yeməklərin normal temperaturda masaların yanına nəqli

içkiləri sərinləşdirmək

yeməkləri paylaşdırmaq

89.İaşə müəssisələrinin ticarət zallarında mebellərin düzülmə variantları hansılardır?

zalı 2 hissəyə bölməklə

))dioqnal+şahmat+konbinəlanmış+sıralarla

qarışıq+kabinələrdə

sıralarla+dioqnal+ T şəklində

divar uzunluğu+Πşəklində

90.Masaların servirovkasında hansı xüsusi normalar tətbiq olunur?

sifariş əsasında

zalıñ interyerinə uyğun

milli xüsusiyyətlərə uyğun

))ilkin və əlavə servirovka

əvvəlcədən servirovka

91. Ticarət zallarında masanın hündürlüyü döşəmədən hansı məsafədə olmalıdır?

500-600 mm-dən yuxarı

500-700 mm-dən yuxarı

))900-1000 mm-dən yuxarı

800-900 mm-dən yuxarı

1100-1200 mm-dən yuxarı

92.Keramika qablar nədən hazırlanır?

metaldan

))gildən

melxiordan

paslanmayan poladdan

taxtadan

93.Qab və ləvazimatlar hansı gigiyenik qaydalara cavab verməlidir?

təmizlik

təbii materialdan hazırlanmalı

))sanitar

hazırlanma qaydaları

istifadə qaydaları

94. Şüşə qablar hansı iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

restoranlarda

))yeməxanalarda

barlarda

otel restoranlarında

yüksək dərəcəli restoranlarda

95.Ağac materialdan hazırlanan qablarda hansı yeməklər verilir?

birinci yeməklər

))desert və meyvələr

ikinci yeməklər

içkilər

qəlyanaltılar

96.Polimer qablardan ən çox hansı iaşə müəssisələrdə istifadə edilir?

))kafe avtomatlarda

bufetlərdə

yeməxanalarda

ixtisaslaşmış müəssisələrdə

çayxanalarda

97.Metal qabları müəssisələrdə masaya nə məqsədlə verilir?

yeməklərin gətirilməsi üçün

yeməyin isti qalması üçün

yeməyin soyudulması üçün

))lazımı temperaturda saxlamaq üçün

yeməklərin hazırlanması üçün

98.Süfrə materialları hazırlanmasında əsas materiallar hansılardır?

ipək və pambıq

))kətan və pambıq

kətan və sintetik

akril və poliestr

akril və pambıq

99.Naperonlar hansı parça növündən hazırlanır?

kətan

ipək

pambıq

))sintetik

plastifikat

100.Banket süfrələrinin ən əlverişli ölçüləri hansılardır?

173x208 sm

173x250 sm

173x600 sm

173x280 sm

))bunların hamısı

101. Furşet süfrələri hansılardır?

adi

naperon

milli ornamentli

tikilmiş

))yubka

102. Toy banketində sifarişin qəbulu kim tərəfindən həyata keçirilir?

müəssisənin müdiri

))metrdotel

ofisiantlar

inzibatçı

menecer

103. Bayram masalarının bəzədilməsində bədii tərtibat elementləri hansılardır?

bayramın növünə uyğun

milli xarakterli qab-qacaq, süfrə ləvazimatı

))bayram atributları ilə bəzədilməsi

romantik masa tərtibatı

bayram suvenirləri

104. Banket-furşet üçün masanın tərtibatında hansı masalardan istifadə olunur?

düzbucaqlı, çoxyerli

))hündür dairəvi

kvadrat-hündür

divarboyu düzülmüş

zalı ortasına düzülmüş

105. İsveç masasında xidmətin hansı növündən istifadə edilir?

ofisiantlarla

satıcılarla

qarışıq xidmət

))özünəxidmət

briqada xidməti

106. Minalı çini qabların hansı növləri biri-birindən fərqləndirilir?

tərkibində kaolin olan çinilər

))bərk və yumşaq çini

meysen çinisi

tərkibində kvars olan çinilər

ağ rəngli bərk çinilər

107. Büllur şüşə qabların tərkibində hansı materiallardan istifadə olunur?

təbaşir və şüşədən

kvars və kaolindən

))kvars+soda+potaş+əhəng+qurğuşun

soda+potaş+şüşə

potaş+təbaşir+əhəng+soda

108.Rəngli şüşə qabların tərkibinə nə qatırlar?

))şüşə kütləsinə kobalt

şüşə kütləsinə rəngli emal

şüşə kütləsinə lak

şüşə kütləsinə almaz

cilalama yolu ilə

109.Hansı metal qablar istilikkeçirici və estetik keyfiyyətlərə malikdir?

paslanmayan poladdan

çini və misin qarışığı

polad və misin qarışığı

))çini və neytilberdən olanlar

nikel və poladdan olanlar

110.Büllur qabların emalının hansı növləri mövcuddur?

rəngli büllur

))naxışlama və cilalama ilə rəsm

rəngsiz büllur

oymalı büllur

rəngli və oymalı büllur

111. Əsas yemək ləvazimatlarına bunlardan hansı aid deyil?

))məhsulların doğranması üçün

masaların bəzədilməsi üçün

qəlyanaltı ləvazimatı

meyvə ləvazimatı

süfrə ləvazimatı

112. Əllə işlənmiş naxışlı, milli ornamentli süfrə və salfetlərdən hansı müəssisələrdə istifadə edilir?

yüksək kateqoriyalı müəssisələrdə

lüks restoranlarda

xüsusi tədbirlərdə

))ixtisaslaşmış milli müəssisələrdə

açıq tipli yeməxanalarda

113. Tematik tədbirlər menyusu nə vaxt tərtib edilir?

milli xarakterli tədbirlərdə

))bayram günlərində

müxtəlif mətbəx xüsusiyyətlərini əks etdirən

kollektiv sifarişlə

turistlər üçün qrup şəklində

114. Menyunun tərtibatında əsas göstərici nədir?

istifadə olunan kağızın növü

spirt və mətnin yazılışı

))müəssisənin emblemi

qiymətlər

fırma yeməklərin olması

115.Menyunun tərtibatında bu prinsiplərin hansından istifadə edilmir?

qənaətcilik

təhlükəsizlik

qarşılıqlı əvəzlənmə

))ixtisaslaşma

uyğunluq

116.Menyunun tərtibatında zəruri şərtlər hansılardır?

eyni menyudan istifadə etmək

optimal çeşidlərin işlənməsi

))ənənə və yenilikləri əks etdirmək

gəlir və qazanc gətirməyən yeməkdən imtina etmək

müəyyən yeməklərlə ixtisaslaşma

117.Hansı menyular satışın həcmiini yüksəldir?

zövqlə bəzədilmiş, şəkil və reklam xarakterli

fırma yeməklər

gəlirli və məşhur yeməklər

mövsümi yeməklər

))rəngin, kağızın və qrafikanın yüksək keyfiyyəti

118.Preyskurantlarda əsas hansı məlumatlar göstərilir?

paylıq xörəklərin çeşidi

daim mövcud olan məhsullar

))daimi qiymət

xörəklər sifarişlə hazırlanır

şərab və içkilərin daimi siyahısı

119.Şərab kartlarında hansı məhsullar əks etdirilir?

isti içkilər

şərab və yeməklər

))içkilərin adları və qiymətləri və həcmi

spirtli içkilər

spirtsiz içkilər

120.Menyuda olan hansı yeməklər satışın həcmi artırır?

ixtisaslaşmış yeməklər

milli yeməklər

fırma yeməkləri

))cəlbedici yeməklər

mövsümə yeməklər

121.Şərab kartlarında hansı içkilərin adları siyahıda birinci olur?

şərabların

fırma içkilərin

))araqların

köpüklənən şərabların

nalivkalardan

122.Yalnız spirtli içkilərin adları siyahıda birinci göstərilərsə bu hansı menyudur?

toy banketi menyusu

))şərab kartı

kokteyl kartı

kompleks xərəklər menyusu

sərbəst seçimli menyu

123.Xarici turistlərə xidmət edən restoranlarda menyu neçə dildə tərtib edilir?

rus+ingilis

))rus+ingilis+alman+fransız

bir çox dillərdə

ingilis+türk+fars+azərbaycan

rus+ingilis+azərbaycan

124.Uşaq gənclər kafesində menyu hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

qəlyanaltılar

buterbrodlar

pitsalar

))isti içkilər

müxtəlif şirələr

125.Çətin həzm olunan yeməklər hansı menyuda istifadə edilməməlidir?

nahar menyusu

banket menyusu

))şam menyusu

səhər menyusu

furşet menyusu

126.Çini qablar ilk dəfə və nə vaxt harada istehsal olunur?

Rusiyada XVIII

Almaniyada XVIII

İngiltərədə XIX

Hindastanda XVI

))Çində XVIII

127.İlk dəfə çini məmulatları hansı ölkədə yaradılmışdır? (Çəki: 1)

Florensiya XV

Hindistan XV

Avropa ölkələrində X

Çində VI-VII

Misirdə

128.İaşə müəssisələrində masaların servirovkasında hansı materiallardan, qablardan istifadə olunur?

))çini-şüşə-büllur

alüminium

gümüş

plastik kütlə

metal

129.Polimer materialdan hazırlanan qab və ləvazimatlar hansı üstünlüyə malikdirlər?

möhkəmlik

dayanıqlıq

))yüksək olmayan qiymət

birdəfəlik istifadə

təmizlik

130.Yemək ləvazimatları neçənci əsrdən başlayaraq istifadə edilirdi?

XVI əsrdə

XIV-XV əsrdə

X əsrdə

))VIII əsrdə

XVII əsrdə

131.Hansı şüşə qablardan mikrodalğalı peçdə istifadə etmək olar?

adi

))qeyri-şəffaf

luminark

büllur

arkopal

132.Masanın tərtibatı üçün çini və keramika qablar nə ilə fərqlənir? (Çəki: 1)

))forma və rəsmi ilə

qızıl suyuna salınmaqla

gümüş işləmələri ilə

müəssisənin emblemi ilə

dəst olması ilə

133.Qəlyanaltı ləvazimatı süfrə ləvazimatından nə ilə fərqlənir?

formasına görə

))ölçülərinə görə

böyüklüyünə görə

kiçikliyinə görə

müxtəlifdir

134.Ağacdan hazırlanan qablar hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

ağırliq

yüngüllük

))su keçirməmək

tərtibatlı

☐ milli

Sual: Təyinatına görə süfrələr hansı növlərə bölünür? (Çəki: 1)

☐ yeməxana

☐ saya və güllü

☐ dekorativ

☐ toy və qonaqlıq

☐ adi və banket

Sual: Rəsmi qəbullar hansı növlərə bölünür? (Çəki: 1)

☐ səhər, nahar və şam yeməkləri qəbulu

☐ fərşet, kokteyl, Barbekyunu qəbulu

☐ əyləşmədə təşkil olunmayan çay qəbulu

☐ masa arxasında kabab qəbulu

☐ əyləşmə təşkil olunmadan kokteyl qəbulu

Sual: Dairəvi masalar üçün adi süfrələrin diametri? (Çəki: 1)

☐ 150; 180; 220 sm

☐ 160; 180; 200 sm

☐ 170; 190; 210 sm

☐ 130; 150; 160 sm

180; 200; 230 sm

135 Toy banketlərində masaların tərtibatı necə olmalıdır?

))sifariş əsasında

normalara uyğun

təmtəraqlı

milli üslubda

Avropa sayağı

136. Kokteyl banketini o biri banketdən fərqləndirən cəhətlər hansıdır?

yeməklərin çeşidi

))bar pıştaxtasından istifadə və vaxt

içkilərin çeşidi

masaların düzülüşü

vaxt məhdudiyyəti

137. Masaların tərtibatında hansı salfetka növündən istifadə edilir?

fərdi salfetlər

kokteyllər üçün salfetlər

ağız silmək üçün salfetlər

))bəzək salfetləri

kətan salfetləri

138.İxtisaslaşmış iaşə müəssisələrində necə süfrə materiallarından istifadə olunmalıdır?

naxışlı kətan

ağ katkalı

))əllə işlənmiş, milli ornamentli

pastel tonlu

açıq mavi, çəhrayı

139.Gündəlik istifadə üçün hansı materialdan hazırlanan süfrələr yararlıdır?

))akril, poliester

ipək

sintetik+kətan

pambıq+poliester

plastifikat+pambıq

140.Naperon süfrələrdən hansı masalarda istifadə olunur?

banket masası

furşet masası

kokteyl masası

))düzbucaqlı masalarda süfrəyə süfrəyə əlavə

nahar masası

141. Fərdi salfetlər nə zaman istifadə edilir
masanın bəzədilməsində

boşqabların yanında

))paltarların üzərinə salmaq

kokteyllər üçün

kağız salfet olub, gigiyenikdir

142. Kafe avtomatlarda hansı qab növləri daha çox işlədilir?
şüşə qablar

taxta qablar

qeyri-şəffaf qablar

))polimer qablar

adi şüşə qablar

143. Mis və nikelin qarışığından hansı qabların hazırlanmasında istifadə olunur?
bərk çini qablar

))yumşaq çini qablar

melixor qablar

saxsı qablar

nazik keramika qablar

144. Lüks restoranlarda hansı qab və ləvazimatlardan istifadə olunur?
çini qablar və ləvazimatlar

melixor qablar və ləvazimatlar

))büllur qablar və ləvazimatlar

gümüşlə işlənmiş qablar və ləvazimatlar

qızıl suyuna salınmış qablar və ləvazimatlar

145.Hansı materialdan hazırlanmış qablar ucuz qiymətə başa gəlir?

taxta

alüminium

adi üşə

))polimer

metal

146.Süfrələrə əlavə olaraq hansı üst və aşağı süfrələr masalara salınır?

rənglərə uyğun

qısa süfrələrə əlavə

uzun süfrələrin üzərinə qısa

tünd və açıq olmaqla

))naperon süfrələr

147.Banket tədbirlərində istehlakçılar üstlərinə salmaq üçün hansı salfetkalardan istifadə edir?

iri ölçülü kağız salfetlər

süfrə materialından

))fərdi və parça salfetlər, iri ölçülü, saya

gigiyenik salfetlər

iri ölçülü salfetlər

148.Madera qədəhləri hansı içkilərin verilməsində istifadə olunur?
sərinləşdirici içkilərin

))tünd və desert şərabların

kokteyllərin

şirə və şərbətlərin

konyaklar

149.Fujerlərdə hansı içkilər verilir?
meyvə suları

müxtəlif likorlar

tünd içkilər üçün

))kokteyllərin hazırlanması və verilməsi

dondurulmuş kokteyllər

150.Kokotniklərdə hansı yeməklər verilir?
paylıq yeməklər

yumurta məhsulları hazırlanır

paylıq balıq məhsulları

))müxtəlif julyenlər hazırlanır və verilir

souslar hazırlanır

151. Balıqdan hazırlanmış yemək masaya necə verilir?

doğranmış üzəri limon və kalu ilə tərtibatda

))iri buludda bütöv, limon və tərəvəzlərlə tərtibatda

nar şərabla halqa şəklində doğranmış

kalu ilə bəzədilmiş şəkildə

nar şərabla papuletkə ilə

152.: Qızardıcı şkafda hazırlanmış bütöv toyuq necə tərtibə salınır?

))limon, göyərti, papilotka ilə dairəvi qabda

doğranmış, tərəvəzlər və göyərti ilə

üzəri yağlanmış və bütöv

parçalara doğranmış, üzərinə nar sıxılmış

bütöv şəkildə, xamalı-mayonezli

153. Kabablar hansı tərtibatda verilir?

şişdə, milli çörək və lavaşla

))iri qablarda doğranmış soğan və göyərti limonla

buludlarda limon və nar şərabla

lavaşa bükülmüş

lavaş və sumaq

154. Hansı tədbirlərdə heyvanat mənşəli xammallardan kompozisiya qurulur?

))lanket tədbirlərində

toy tədbirlərində

gündəlik yeməklərdə

çay süfrələrində

desert süfrələrində

155. Servirovkada ləvazimatlar süfrəyə neçə variantda verilir?

müxtəlif variantlarda

))dörd variantda

qarışıq variantda

müstəvi üsulunda

iki variantda

156. Avropa üsulunda yeməklərin tərtibatı necə fərqlənir?

))masanın tərtibatı ilə

yemək və qəlyanaltının verilməsi ilə

ləvazimatların düzülüşü ilə

I xörəklərin verilməsində

şirin xörəklərin verilməsində

157. İngilis üsullu tərtibat necə olmalıdır?

köməkçi masalarla

))mürəkkəb düzülüşlə, yeməklərin paylaşması

işidilmiş boşqablarla

yeməklərin paylaşması

köməkçi arabalardan istifadə

158.Rus üsullu tərtibat necə fərqlənir:

milli xörək tərtibatı

))bütöv hazırlanmış yeməklərin milli xüsusiyyəti

özünə xidmət forması

milli qab və ləvazimatların tərtibatı

salfet və süfrələrin seçilmə xüsusiyyəti

159.Kombinasiyalı tərtibat hansı iaşə müəssisələrində tətbiq olunur?

yeməxanalarda

otel nəzdindəki restoranlarda

kafə və barlarda

))lüks restoranlard

banketlərdə

160.Klassik variantda ləvazimatların tərtibatı necə olmalıdır?

qaşığı və bıçağı sağ əldə tutulur

))qaşığı və çəngəllə paylaşdırma

iri qaşıqla paylaşdırma

qarnir və soyuq xörəklərin verilməsində

universal ləvazimatlarla paylaşdırma

161.Xörəklərin Avropa üsulu ilə verilməsində tərtibat necə olmalıdır?

))yemək və qəlyanaltı boşqabları, kətan salfetka, isidilmiş formada

paylaşma formasında

Avropasayağı kiçik zallarda

köməkçi masa olmayan yerlərdə

I xörəklər xüsusi qablarda verilir

162.Xörəklərin süfrəyə verilməsi hansı yemək növü ilə başlanmalıdır?

müxtəlif isti içkilərlə

meyvə-tərəvəzlərlə

))soyuq xörək və qəlyanaltılarla

duru xörəklərlə

desert xörəkləri ilə

163.Kürü hansı məhsullarla verilə bilər?

ətli məhsullarla

qənnadı məmulatları ilə

))kərə yağı, təbii tərəvəzlərlə

pendir, xama, mayonezlə

souslarla

164. Az duzlu balıqlar hansı məhsullarla süfrəyə verilir?

))limon, zeytun, göyərti

qatıq, xama

pomidor, xiyar

göyərtilərlə

qarnirlə

165. Bişmiş dəniz məhsulları hansı qablarda və necə tərtibatda verilir?

qəlyanaltı nimçələrində tərəvəzlərlə

))xüsusi oyuqları olan metal qabda, limonla

pirojki boşqabında, zeytunla

nimçələrdə doğranmış tərəvəzlərlə

xırda nimçələrdə sousla

166. Bişirilmiş omarlar hansı məhsul və lavazimatla tərtib olunur?

))oval qabda, tərəvəz və göyərti, masa və çəngəl

pirojki boşqabında, kətan salfetlə

iri qablarda çəngəl və bıçaqla

bölüb paylaşmaqla, çəngəl və bıçaqla

tərəvəzlərlə, təmizlənmiş formada

167. Təzə tərəvəzlər masaya necə verilir?

iri nimçələrdə

))dairəvi qabda qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatla

ayaqlı vazalarda

doğranmış halda qaşığı və çəngəllə

bütöv halda bıçaq və çəngəllə

168. Xörəklər mürəkkəb düzülüşdə və paylaşma yolu ilə verilərsə bu hansı üsuldur?

))ingilis üsulu

klassik üsul

masa üsulu

fransız üsulu

rus üsulu

169. İngilis üsulu ilə xörəklər necə verilir?

göstərilir, sonra verilir

))göstərilir, köməkçi masadan əvvəlcə əsas məhsul, sonra qarnir

müştəri özünə xidmət edir

yeməklər masaya qoyulur, hər kəs özü götürür

qapaqlarla örtülmüş qabda verilir, sonra ofisiant paylaşdırır

170. Xörəklərin təklif edilməsi hansı variantdır?

masa variantı

yumşaq konsistensiyalı yeməklərdə müştəri variantı

sıx konsistensiyalı yeməklərdə masa variantı

kombinasiyalı üsul

))ofisiant variantı

171. Tədbirlərdə masaya hansı xörəklər birinci verilməlidir?

çay və qənnadı məmulatları

))soyuq xörək və qəlyanaltılar

müxtəlif içkilər

kokteyl və içkilər

isti xörəklər

172. Xörəklər masaya verilirərkən nəyə diqqət edilməlidir? (Çəki: 1)

tərkibinə

miqdarına

keyfiyyətinə

))tərtibat etikasını və keyfiyyətini

temperaturuna

173. Ofisiant dörd boşqabı necə tutmalı və təqdim etməlidir?

2-si sol, 2-si də sağ əldə götürülür

))1-i böyük və şəhadət barmaqla, 2-si onun üzərinə, 3-sü əlin biləyinə, 4-sü o biri əldə

boşqablar 3-ü üst-üstə qoyulur, o biri ayrıca götürülür

boşqablar hamısı birlikdə verilir

əlavə masadan verilir

174.Bişirilmiş şirələnmiş soyuq balıq xörəkləri neçə tərtibdə verilir?
oyuqda olan qabda, sousla

))göyərtilimon+sousla çini qablarda

zeytunla iri qablarda

qarnirsiz mayonezlə adi qablarda

limon şirəsi ilə qəlyanaltı boşqabında

175.Ət assortilərinin bədii tərtibatı necə olmalıdır?
təzə tərəvəzlərlə, sousla dairəvi qablarda

çalınmış jele ilə

müxtəlif souslarla

))təzə və konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəzlər, jele, qıtıqotu sousu ilə oval qablarda

göy noxudla qəlyanaltı qablarında

176.İsti qəlyanaltılar hansı qablarda masaya verilir?

iri qablarda şərəblə

))hazırlandığı qablarda+papilyotkalarla

isidilmiş qəlyanaltı qablarında

salfetlə бүkүlmüş qablarda

qızdırıcı ləvazimatlarla

177.Bunlardan hansı isti qəlyanaltı sayılır?

Ukrayna borşu

qızardılmış toyuq

))kokotmıkdə julyenlər

ət-balıq assortiləri

paşetlər

178.Kərə yağ, pendir hansı menyuya daxildir?

desert

))səhər yeməyi

qəlyanaltı

nahar

sərbəst menyu

179.Bunlardan hansı soyuq xörək sayılır

aşqarlı şorbalar

))toyuq ciyərindən paştet

kərə yağı

dənəvər kürü

tavada qayğanaq

180.Bunlardan hansı qəlyanaltı sayılır

))sıxılmış kürü

bişmiş dəniz məhsulları

bişirilmiş xərçənglər

ət assortisi

tərəvəz assortisi

181.İsti buterbrodlar süfrəyə necə verilir?

salfetə bükülmüş

açıq vəziyyətdə boşqabda

))isidilmiş boşqabda qəlyanaltı çəngəl və bıçaqla

qızardılmış tavada

parça salfetə bükülmüş

182.Quş ətindən hazırlanan julyenlər necə tərtibatda masaya verilir?

kağız salfetlə örtülmüş boşqaba qoyulmuş kokotnikdə

))kokotniklərdə kağız papilotkalarla tərtibatda

pirojki boşqabında bir kokotniklə
sifarişə əsasən boşqabda ləvazimatla
yarımpaylıq qablarda isidilmiş vəziyyətdə

183.Pörtlədilmiş göbələklərdə masaya hansı qabda və necə verilir?

))kokotniklərdə, xama sousunda

kokotniklərdə tomat sousunda

kokotniklərdə soya sousu ilə

ağ şərab əlavə etməklə, yaşıl yağda

zeytun yağı ilə kokotnikdə

184.Paştetləri necə və hansı ləvazimatla tərtib edirlər?

rulet formasında, kürək və bıçaqla

))xüsusi formada, Avropa üsulu ilə

qəlyanaltı nimçəsi və ləvazimatı ilə

bütöv halda bıçaq və çəngəllə

doğranmış halda kürəklə

185.Kərə yağı hansı məhsulla birlikdə süfrəyə verilməlidir?

))pendir, kürü

souslar

tərəvəzlər

xama, mayonez

şirin xörəklər

186.Soyuq xörəklər süfrəyə hansı xörəklərdən sonra verilir?
meyvə-tərəvəzlərdən

))bütün xörəklərdən əvvəl

çay süfrəsindən

birinci xörəklərdən

isti qəlyanaltılardan

187.Birinci xörəklər hansı əlavələrlə verilir?

))qrenki, pirojki, kulebyaklarla

çörək, xama, sirkə

kəsmikli qoğal, lavaş

sous, çörək, xama

tərəvəzlər, göyərtilər, qarnir

188.Birinci xörəklər hansı qablarda masaya verilir?
dərin boşqablarda

))nəlbəkili fincan, kasa və saxsı bardaqlarda

şorba kasalarından kiçik boşqaba tökməklə

bardaqlarda

kasada çömçə ilə

189. Birinci soyuq xörək bunlardan hansıdır?

piti

))çuğundur şorbası

omletli həlim

püreşəkilli şorbalar

qarışıq şorbalar

190. Qida sənayesində hazırlanan sousların rolu aşağıdakılardan hansıdır?

))kalorini yüksəltmək, ətir və dad vermək

bəzədilməsində istifadə edilir

xörəyə qatılır, dadı dəyişir

ayrıca verilir

sərbəst qida kimi qəbul edilir

191. Bunlardan hansının hazırlanmasında un və nişastadan istifadə edilir?

yağlı qatışıqlar

))balıq bülyonunda hazırlanan souslar

bitki yağı ilə hazırlanan souslar

yağlı və xamalı souslar

sirkə ilə hazırlanan souslar

192. Birinci xörəklər hansı yeməklərdən sonra verilir?

desert yeməklərindən sonra

çay süfrəsindən sonra

soyuq yeməklərdən sonra

tərəvəz yeməklərindən sonra

))soyuq və isti qəlyanaltılardan sonra

193. Milli birinci xörək olan “Xarço” süfrəyə necə verilir?

))dərin qabda, tkemalı sousu, sarımsaq

kasalarda ədviyyatla

bardaqlarda, marinadlı tərəvəzlərlə

üzəri doğranmış göyərtilə ilə boşqabla

ədviyyatlı souslarla, kasada

194. Birinci xörəklər süfrəyə hansı həcmdə verilməlidir (1 pay üçün)?

200-250 ml

150-200 ml

))250-500 ml

200-300 ml

300-400 ml

195. Birinci xörəklərin əsasını nə təşkil edir?

ət məhsulları

tərəvəzlər

))müxtəlif həlimlər

yarmalar

quş ətləri

196.Aşqarlı birinci xörəklər süfrəyə necə verilir?

kasalarda

))şorba kasasında gətirilir, isidilmiş boşqaba tökülür

dərin boşqablarda verilir

qağaqlı saxsı bardaqlarda

şorba verilir, yanında lavaş qoyulur

197.Balıq şorbaları süfrəyə necə verilir?

şorba kasalarında pirojki ilə

şorba kasalarında çömçə ilə nimçəyə tökmək üçün

))nəlbəkili həlim fincanında, limon tikəsi ilə

həlim fincanında, salat qabında qrenki ilə

saxsı qablarda kəsmikli qoğalla

198.Piti süfrəyə necə verilir?

kasalarda, taxta qaşıqla

))dərin boşqabla+piti qablarında

xəmirlə bağlanmış bardaqlarda

qapaqlı bardaqlarda

taxta qaşıqla bardaqlarda

199. Bodvinya (rus xörəyi) süfrəyə necə verilir

həlim kasalarında, balıq məhsulları ilə

dərin qablarda qarnirlə

saxsı qablarda tərəvəzlərlə

qapaqlı qablarda göyərtilərlə

dərin nimçələrdə tərəvəzlərlə

200. Milli xörəklərdən bunlardan hansı aiddir?

yumurtalı həlim

rassolniklər

püre şorbaları

))düşbərə

noxud şorbası

201. Banket və toy menyularında bu xörəklərdən hansı verilmir?

Salatlar

suda bişirilmiş ət məhsulları

qənnadı məmulatları

))doğramac

qızardılmış tərəvəzlər

202.. Milli şorbaların süfrəyə verilmə qaydası necədir

))şorba kasalarında, isidilmiş dərin nimçələrə tökülür

bardaqda taxta qaşıqla

həlim fincanlarında, qrenki ilə verilir

kasalarda, sirkə-sarımsaqla verilir

bardaqlarda lavaşla verilir

203.İkinci isti xörəklərin yeməxanalarda buraxılma temperaturu necə olmalıdır?

45-50°C

50-55°C

))60-65°C

65-75°C

75-80°C

204.. İkinci xörəklər restoranlarda hansı temperaturda verilir?

))85-90°C+ isidilmiş boşqabla

70-75°C+ isidilmiş boşqabla

65-75°C+ isidilmiş boşqabla

90-100°C+ isidilmiş boşqabla

75-80°C+ isidilmiş boşqabla

205 İkinci xörəklər üçün sous və qarnirlər necə buraxılır?

isti və soyuq halda

metal qablarda

))xörəyin çeşidindən asılı olaraq

çini qablarda

xörəyin yanında

206. Bişirilmiş balıq xörəkləri necə tərtibatda verilir?

iri nimçələrdə, qarnirlə

))qapaqlı oval barançikdə, sous və limonla

çoxpaylıq barançikdə göbələklə

oval nimçələrdə göyərti ilə

doğranmış tikələr sousla şirələnir

207. Soyuq və isti qəlyanaltılardan sonra masaya hansı xörəklər verilməlidir?

desert yeməkləri

))birinci xörəkləri

şirin xörəklər

soyuq xörəklər

tərəvəz xörəklər

208. İkinci xörəklər hansı əlavələrlə verilir

tərəvəzlərlə

))sous və qarnirlə

içkilərlə

spirtli və spirtsiz içkilərlə

isti qəlyanaltılarla

209. Kabablar hansı əlavələrlə süfrəyə verilir?

doğranmış soğan və göyərti

))şişdə qızardılmış tərəvəzlərlə, lavaşla, limonla

sumaq, narşərabla

limon və sumaq

qızardılmış quyuqla

210.. Qrilye balığı süfrəyə necə verilir?

bulud qablarda limonla

))qarnir, qızardılmış kartof, limon, mayonez sousu

oval qablarda göyərti ilə

iri qablarda nar şərabla

oval qablarda zeytunla

211.Restoranlarda ikinci xörəklər hansı xörəklərdən sonra verilir?

birinci xörəklərdən sonra

bütün yeməklərdən əvvəl

soyuq xörəklərdən sonra

isti qəlyanaltılar

))soyuq xörək və qəlyanaltılar, I xörəklərdən sonra

212.. İkinci xörəklər üçün masada hansı qab dəstləri olmalıdır

2 dəst qəlyanaltı və yemək dəsti ilə

qəlyanaltı və pirojki boşqabı və ləvazimat, qədəh, salfetka

yemək növünə və çeşidinə uyğun

müəssisənin tipinə müvafiq

))sifarişdə olan xörəklərin miqdarına müvafiq

213.İkinci xörəklər hansı menyuların tərkibinə daxildir

nahar menyusu

axşam menyusu

banket menyusu

İsveç masası

ad günü menyusu

))cavabların hamısı düzdür

214.. İkinci yeməklər hansı banket növündə verilmir?

qəbul banketi

qarışıq banketlər

kokteyl-furşet banketi

furşet banket

))çay banketi

215.Unlu qənnadı məmulatlarına bunlardan hansılar aid deyil?

pirojnalar

meyvəli piroqlar

pryaniklər

vafli və halva

))xəmirə qızardılmış meyvə

216.. Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

qəlyanaltı

nahar

banket

kokteyl-furşet banketi

))desert

217.. Unlu məmulatlar hansı içkilərlə verilməlidir?

şərab və konyak

meyvə suyu

likor və şərablar

qəhvə və desert şərabları

))qəhvə və çay

218.. Unlu qənnadı məmulatları hansı növ məmulatlar qrupuna aiddir?

şəkərli qənnadı məmulatları

))qənnadı məmulatları

şirin xörəklər

desert məmulatları

meyvə-tərəvəzli qənnadı məmulatları

219. Bu içkilərdən hansı unlu qənnadı məmulatları ilə süfrəyə verilmir

kakao

qəhvə

likor və şərəblər

çay

))araq məhsulları

220. Unlu qənnadı məmulatları ən çox hansı lənket növündə verilir?

toy banketi

banket-furşet

banket-kyoktel

qarışıq banketlər

))banket-çay

221.. Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

isti içkilər, qəlyanaltılar

meyvə salatlari, şərəblər

buterburodlarla

desert yeməkləri ilə

))meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə

222. Bu qab və ləvazimatlardan hansı unlu qənnadı məmulatlarının tərtibatında verilmir?

desert nimçələri, bıçaqlar

pirojna qabları, desert çəngəllər

desert boşqablar, desert ləvazimatlar

çay və qəhvə fincanları

))dərini nimçələr, xörək qaşıqları

223.Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir

meyvələrlə

mürəbbələrlə

isti içkilərlə

soyuq içkilərlə

))tərəvəzlərlə

224.Unlu qənnadı məmulatları olan süfrə hansı ləvazimatlarla bəzədilir?

fujerlər, şamlar, güllər

naxışlı süfrə və salfetkalar

dairəvi masalar, üzərində şamdanlar

rəngli, boyanmış masalar, serviz salfetkalar

))desert və meyvə ləvazimatı, qədəh, fincan, vaza və razetkalar

225. Unlu qənnadı məmulatları masaya daha hansı məhsullarla verilir?

mürəbbə, cem

konfet məmulatları

pirojnalar

şokolad dəstləri

))şəkərli qənnadı məmulatları ilə

226.Desert boşqabları və ləvazimatları masanın qıraqlarından nə qədər aralıqda olmalıdır?

50-70 sm

60-75 sm

30-40 sm

35-45 sm

))15-20 sm

227.. Unlu qənnadı məmulatları üçün süfrə ləvazimatları hansılardır

qəlyanaltı ləvazimatları, qədəh və fincanlar, meyvə vazaları, fujerlər

pirojki ləvazimatı, fujerlər, lafit badələri, kətan salfetlər

kokteyl qəbulu ləvazimatı, bar piştaxtası, ayaqütü xidmət forması

kiçik yemək ləvazimatı, içkilər köməkçi masadan verilir, qənnadı məmulatları
paylama üsulu ilə verilir

))desert ləvazimatı, içkilər üçün fincan, rozetka və kiçik vazalar, paylaşdırma
ləvazimatları

228.Tortlar süfrəyə necə verilir

bütöv, doğranmış

bütöv, doğranmamış

paylaşdırma üsulu ilə

şamlar və güllərlə bəzədilmiş, bütöv

))sifarişdən, menyu növündən asılı olaraq

229.Tortlar hansı qablarda verilməlidir?

desert boşqabı, bıçaq, çəngəl

dairəvi qablarda, desert çəngəllərlə

desert ləvazimatı ilə, çay qaşığı ilə

tort qablarında qapağı açıq olmaqla

))plato vazalarında kürəklə, desert ləvazimatı ilə

230.Piroqlar süfrəyə hansı tərtibatda verilir?

vazalarda, bölünmüş bıçaq və çəngəllə

buludlarda, desert ləvazimatı ilə

paylıq nimçələrdə, desert qaşığı ilə

bölüşdürmə yolu ilə, çəngəl və bıçaqla

))dairəvi qablarda, desert bölücüsü ilə, desert çəngəlləri ilə

231.. Unlu məmulatları daha hansı yeməklərlə verilə bilər?

qızardılmış balıq yeməkləri

qızardılmış tərəvəz yeməkləri

ət xörəkləri

isti qəlyanaltılarla

meyvəli blinçiklər, sufle, kremlər, dondurma, qaymaq

232..Milli unlu qənnadı məmulatlarına bunlardan hansı aiddir?

keks və piroqlar

rulet və pryaniklər

tort və pirojnalar

bulkalar, şəkərçörəyi

))paxlava, şəkərbura, şorqoğa

233.Milli qənnadı məmulatları hansı tədbirlərdə daha çox hazırlanır?

ad günlərində

toy tədbirlərində

qəbullarda, diplomatik görüşlərdə

yeni il tədbirində

milli bayramlarda

234. Badambura hansı növ unlu qənnadı məmulatıdır?

))milli, içlikli

içliksiz

desert məmulatı

şirin məmulatlar

şəkərli qənnadı məmulatı

235. Ekler pirojnası hansı xəmir növündən hazırlanır və üzəri necə tərtib edilir?

şəkərli xəmir və doğranmış qoz

biskvit xəmiri və şəkər kirşanı

qat-qat xəmir və şəkər tozu

zülallı krem və biskvit xəmiri

))dəmlənmiş xəmir və kakaolu pamadka

236. Unlu qənnadı məmulatlarının tərtibatında bu kremlərdən hansı işlədilmir?

yağlı Şarlott

yağlı Qlyasse

qaymaqlı krem

pralinelı içliyi

))zülallı krem

238.. Pryanik xəmiri hansı üsulla hazırlanır?

təbəqəli xəmir

şəkərli xəmir

yumurta ağı ilə çalınmış xəmir

dəmlənmiş xəmir

))çiy və bişmiş

239.Unlu qənnadı məmulatı olan “fəsəli” hansı milli bayram zamanı hazırlanır

Milad bayramı

Paska bayramı

Yeni il bayramı

Novruz bayramı

))Maslenitsa-rus bayramı

240.Bu tədbirlərin hansında unlu qənnadı məmulatları verilir?

prezintasiyalar

biznes-lanç

isveç masası

təqdimatlar zamanı

))qəhvə-breyki (işgizar xidmətlər zamanı)

241. Unlu qənnadı məmulatları ilə hansı ləvazimatlar verilir?

desert boşqab və ləvazimatları

perojki boşqab və ləvazimatları

rozetkalar, ikidişli çəngəl

fujer, qədəh, piyalələr

))desert çəngəli, desert bıçaq və qaşığı, bölmə qaşığı, kətan salfetka

242.. Pryaniklər üçün ədviyyələr necə hazırlanır

eyni miqdarda götürülür, qarışdırılır

2 növ ədviyyə qarışdırılır

çeşidindən asılı olaraq

I növ ədviyyədən istifadə olunur

))7-8 növ ədviyyə eyni nisbətdə qarışdırılır

243.Pryaniklərin üzərinə nə əlavə edirlər?

şəkər kirşanı

şokolad tozu

şirəsiz

pomadka

))müxtəlif növ şirələr (1 st toz şəkər +0,5 st su)

244. Menu kim tərəfindən tərtib olunur?

müəssisənin təbə olduğu təşkilat

müəssisənin kadrlar şöbəsi

müəssisəyə hazır verilir

standartlaşdırma idarəsi tərəfindən

))müəssisənin müdiri, metrdotel, kalkulyasiyacı

245. Bunlardan hansı menyu növünə daxil deyil?

sərbəst seçilmə menyusu

kompleks xörəklər menyusu

banket menyusu

Biznes-lanç menyusu

))mövsümi menyu

246. Sərbəst seçilmiş xörəklər menyusuna bənlərdən hansı aiddir?

tələbə və məktəblilər üçün menyu

fəhlə və qulluqçular üçün menyu

firma yeməkləri menyusu

milli yeməklər menyusu

))sifariş yeməkləri menyusu

247.Əgər menyuda 3 yemək növü varsa yemək dəsti necə olmalıdır?

xörəklər üçün 4 dəst, desert üçün 2 dəst

3 dəstdən ibarət

yemək dəsti və desert dəsti

5 dəstdən ibarət

))4 dəstdən ibarət

248. Biznes-lanç menyusunun hansı növləri mövcuddur?

İsveç masası

duru xörəklər və balıq xörəkləri

çay, desert və meyvə

tərəvəz xörəkləri və desertylər

))ətsiz kombinəedilmiş lanç menyusı və bazar günü brançı

249. Gündüz rasionu menyusı hansı tədbirlərdə tərtib edilir?

ad və yubiley iştirakçıları üçün

prizentasiya tədbirlərində

idman yarışları tədbirlərində

diplomantik görüşlərdə

))konfrans, müşavirə iştirakçıları üçün

250. Restoranlarda kokteyl kartı nə üçündür və tərtibi necədir?

kokteyl-aperativ

müxtəlif şərabların qarışığı

viskilər əsasında hazırlanmış kokteyl

xanımlar üçün olan içki növü

))iştahanı açmaq üçün klassik kokteyl

251. Müəssisələrdə istifadə edilən menyular neçə dildə olmalıdır

müxtəlif dillərdə

2 dildə: rus-azərbaycan

3 dildə: rus-azərbaycan- alman

müəssisənin tipindən asılı olaraq

))3 dildə: rus-azərbaycan-ingilis

252. Sifariş əsasında yeməklər tərtib olunarsa bu hansı növ menyuya aiddir?

kompleks yeməklər menyusu

gündüz rasion menyusu

banket menyusu

))sərbəst seçilmiş xörəklər menyusu

253. Kompleks xörəklər menyusu əhalinin hansı kontingentləri üçün tərtib edilir

konfrans, müşavirə iştirakçıları üçün

idman yarışlarında

prizentasiyalarda

banket tədbirlərində

))fəhlə, tələbə və şagirdlər üçün

254..Kombinəlanmış lanç menyusu necə tərtib olunur

tez hazırlanan yeməklər

ətli yeməklər

bütün növ yeməklər

ayaqüstü yeməklər

kiçik paylarla yemək dəsti

255. Bazar günü branşı menyusuna hansı yeməklər daxildir

bütün yemək növləri

nahar menyusuna aid yeməklər

çay, desert masaları

yemək və meyvələr daxildir

))şərabdan başqa bütün yeməklər

256. İşgizər qəbullar üçün menyular necə tərtib olunur?

adi qaydalar əsasında

sifariş əsasında

bütün xörək və içki növləri

vaxtdan asılı olaraq

))qonaqların zövqü və milliliyi nəzərə alınmaqla

257. Rəsmi qəbullar hansı vaxtlarda keçirilir və müddəti nə qədərdir

axşam vaxtlarında-4-5 saat

səhər saatlarında 2-3 saat

iclas və yığıncaqlardan sonra 2-4 saat

günün bütün vaxtlarında 2-3 saat

))günorta və axşam vaxtlarında 1,5-2 saat

258. Axşam keçirilən diplomatik qəbullara hansı qəbullar aiddir

şampan şərabı Qədəhi

fürşet şam qəbulları

qarışıq qəbullar

çay banketi

))kokteyl Alya fərşet, bufet naharı, kabab qəbulu

259. Bütün içkilərin adı, qiyməti və həcmi hansı menyü növündə göstərilir?

tematik tədbirlər menyusu

kokteyl kartı

gündüz rəşonu menyusu

bayram günləri menyusu

))şərab kartı

260. Gün ərzində 3 dəfə qidalanmanı nəzərdə tutan menyü hansıdır

banket menyusu

biznes-lanç menyusu

bayram günü menyusu

sifariş yeməkləri menyusu

gündüz rəşonu menyusu

261. Qəbullarda qonaqlara xidmət hansı məhsullardan başlanır?

qənnadı məmulatlarından

xörəklərin verilməsində

))içkilər təklif edilir

tütün məmulatları verilir

spirtli içkilər verilir

262.. Qəbul zamanı iştirakçılara ilk əvvəl hansı içkilər təklif edilir?

çay və qəhvə, qənnadı məmulatları ilə

bufet-bar təşkil olunur

içkilərlə bərabər zeytun, qoz, badam verilir

isti və soyuq içkilər verilir

))mineral və sərin meyvə suları, şirələri

263.. Biskvitli puding hansı tərtibatda verilir

desert boşqabı, çəngəl və bıçaqla

bəzəkli kremlə tərtibatlı, deser ləvazimatı ilə

paylıq qabda likorla şirələnmiş

tavada verilir, desert belə ilə, desert ləvazimatı ilə

))yumru formalı qabda, krem və şirə ilə şirələnmiş və doğranmış

264.Konservləşdirilmiş meyvələrdən muss, jele, krem və çalınmış qaymaq necə verilir?

xüsusi qablarda, salıfətdə ilə örtülür, qaşıqla

))şüşə qablarda, meyvə ilə bəzədilmiş, çay qaşığı ilə

bəzədilmiş, meyvə sousu ilə

şüşə keramikada, kokos sousu və meyvə ilə bəzədilməklə

xüsusi qablarda, karamelli sousla

265.. Qənnadı məmulatları ən çox hansı içkilərlə verilir?

şirələr, şərbətlər

likor, viski

konyak

))isti içkilərlə

Çayla

266. Konyaklı qəhvə necə verilir?

qəhvəyə konyak əlavə etməklə

konyak üzərinə əzilmiş şokoladla, ayrıca qəhvə

qəhvə, süd, qaymaq və konyaklı

serviz-barda barmen hazırlayır

))qəhvə, ayrıca konyak, qənnadı məmulatları ilə

267. Bu içkilərdən hansı unlu qənnadı məmulatları ilə süfrəyə verilmir?

kakao

qəhvə

likor və şərəblər

çay

))araq məhsulları

268. Bu qab və ləvazimatlardan hansı unlu qənnadı məmulatlarının tərtibatında verilmir?

desert nimçələri, pirojna qabları, desert çəngəllər bıçaqlar

desert boşqablar, desert ləvazimatlar

çay və qəhvə fincanları

))dərini nimçələr, xörək qaşıqları

269. Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir

meyvələrlə

mürəbbələrlə

isti içkilərlə

soyuq içkilərlə

))tərəvəzlərlə

270. Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər

isti içkilər, qəlyanaltılar

meyvə salatlari, şərablar

buterburodlarla

desert yeməkləri ilə

))meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə

271. Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

isti içkilər, qəlyanaltılar

meyvə salatlari, şərablar

buterburodlarla

desert yeməkləri ilə

))meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə

272. Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

qəlyanaltı

nahar

banket

))desert

kokteyl-furşet banketi

273. Müstəvi variantında ləvazimatların işlədilməsi qaydaları hansıdır?

çəngəlin sağ əldə tutulması

))çəngəl və qaşığın bel şəklində yerləşməsi

çəngəlin sol əldə tutulması

soyuq xörəklərin paylanması

qarnirlərin paylanması

274. Ofisiant variantı necə olmalıdır

özünə xidmət

qarışıq variantda

ofisiantla birlikdə

bir neçə ləvazimatla

təklifetmə

275. Masa variantı necə olmalıdır?

qaşıqla qaylaşdırma

))bir-birinə qarşı qoyulan ləvazimatla

bıçaq və çəngəllə paylaşdırma

müştərinin yanında paylaşdırma

köməkçi masada paylaşdırma

276. Soyuq xörəklər hansı temperaturda süfrəyə verilməlidir?

))10-14°C

8-10°C

6-10°C

4-8°C

12-14°C

277. Soyuq xörəklər hansı ardıcılıqla verilir?

boşqabların düzülməsi

ləvazimat və süfrə ağlarının düzülüşü

süfrə ləvazimatı və əlavələrlə

))menyu tərtibatı qaydaları ardıcılığı

qəlyanaltı ləvazimatı, qədəh, kətan salfetka ilə

278.. Soyuq xörəklərin tərtibatında nəyə fəikət verilməlidir?

))qablara qığıılma qaydalarına

mııqdar və keyfiyyətinə

qabların ölçülərinə

qabların müxtəlif tərtibatlı olmasına

verilmə temperaturuna

279.. Soyuq xörəklərin verilməsində necə qablardan istifadə olunmalıdır

))müvafiq qablarda buz parçaları ilə

pirojna qablarında+razetkalarda

salat qablarında

çini vazalarda

xörəyin miqdarına müvafiq

280. Kürü (dənəvər) masaya necə verilir?

))kürü qabında limonla, buzla

göyərtilə ilə bəzədilmiş qablarda

zeytunla çini qabda

yaşıl soğanla, razetkada

pirojki boşqabında yağla

281. Quş ətləri süfrəyə necə verilə bilər?

doğranmış və mayonezli sousla

bütöv+qarnirlə

Salat qablarında yarı bölünərək

Dörd yerə bölərək dairəvi qabda

))paylara doğranıb müxtəlif qarnirlərlə

282..Salatlar masaya necə verilir?.

tərəvəzdən fiqurlarla dərin qablarda

mayonezlə tərtib etməklə boşqablarda

xama ilə tərtibə salmaqla

marinadlanmış tərəvəzlərlə qəlyanaltı qablarında

))hazırlandığı məhsullarla tərtib olunmaqla salat qablarında

283. İsti qəlyanaltılar hansı temperaturda masaya verilməlidir?

50-60°C-də

50-70°C-də

))85-90°C-də

100-110°C-də

95-100°C-də

284.. İsti qəlyanaltılar süfrəyə necə verilir?

birbaşa hazırlandığı qabla

))hazırlandığı qabı salfetlə örtülmüş pirojki nimçəsinə qoymaqla

tavanı altlığın üzərinə qoymaqla

boşqaba qoyulmuş kasada

isti qabı dəsmalın üstünə qoymaqla

285.. Ən çox hansı xammallardan isti qəlyanaltılar hazırlanır?

unlu yeməklərdən

yumurta məhsullarından

toyuq ətindən

ət məhsullarından

))balıq və balıq məhsullarından

286. Bişirilmiş xərçənglər daha hansı yemək növünə aiddir?

nahar yeməkləri

desert yeməkləri

banket yeməkləri

ayaqüstü yeməklər

))delikates isti qəlyanaltılar

287. Bişirilmiş xərçənglər necə tərtib edilir və masaya necə verilir?

bişirildiyi qabda, kiçik nimçə və cəngəllə

paylıq tavada desert ləvazimatı ilə

şorba kasasında, desert qaşığı ilə

dərin nimçədə, qəlyanaltı ləvazimatı ilə

))salfetlə örtülmüş metal qabda, qəlyanaltı nimçə və cəngəl

288. Blinləri süfrəyə necə verirlər?

))salfetlə örtülmüş barançikdə, isidilmiş nimçə və ləvazimatla

paylıq qablarda xama ilə

kürü ilə, vazalarda

dairəvi nimçələrdə, əridilmiş yağla

qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla

289. Ofisiant 3 dolu boşqabı necə tutmalıdır?

))1-ci sol əlin içinə barmağın üzərinə, 2-si biləyin və 2 barmağın üzərinə, 3-sü sağ əldə sinidə verilməlidir

2 ofisiant verməlidir

paylaşdırıcı masada gətirilməlidir

masadan xörəyin biri sol tərəfdən göstərilməli, verilməli, sonra o biri göstərilməli və verilməlidir

290.Qarnirlər masaya necə verilməlidir

xörəyin yanında

ayrıca, perajki nimçəsində

iri qabda, bölüşdürücü ləvazimatla

əvvəlcə məhsul, sonra qarnir verilməlidir

))bütün qəlyanaltılar çini qablarda bölmək üçün çəngəl və qaşıqla

291.. Doğranmış siyənək balığı hansı tərtibatda verilir?

dairəvi qabda, limonla, qarnirlə

pirojki qabında zeytunla

qəlyanaltı qabında sousla

qarnirlə birlikdə eyni qabda

))tabaqda, göyrti ilə tərtibatda, barançikdə isti kartof

292.. Yuvada hazırlanan siyənək balığı necə tərtibatda verilir?

xəmərdən hazırlanan səbətdə, pendirlə

jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə

paylıq qablarda göyrti və zeytunla tərtibatda

bölməli qablarda müxtəlif tərtibatlarda

))kartofdan hazırlanmış yuvada pendir, yumurta, alma, balıq, üzərinə qaymaq tökülür

293. Vətçinə və kolbasalı qayğanaq masaya necə verilir?

isidilmiş paylıq qablarda

tərəvəzli qarnirlə, paylıq qablarda

qəlyanaltı ləvazimatı ilə dərin boşqabda

qəlyanaltı nimçəsində pomidor və göyərti ilə

))salfetlə boşqaba qoyulmuş paylıq tavada

294. Konservləşdirilmiş meyvələrlə manna sıyığı necə verilir?

paylıq isidilmiş nimçədə, qaşıqla

isidilmiş pirojki nimçəsində meyvə suyu ilə

boşqaba qoyulmuş tavada

paylıq nimçədə, sous və yağla

çini paylıq tavada, desert qaşığı və isti ərik sousu ilə

295. Hazırlanmış qablarda masaya hansı qəlyanaltılar verilə bilər?

julyenlər

souslar

suda bişmiş dəniz məhsulları

buxarda bişirilən məhsullar

))isti qəlyanaltılar, papilotkalarla

296. Kokotnikdə hazırlanmış julyenlər hansı xörəklərin tərkibinə daxildir?

soyuq xörəklər

qəlyanaltılar

isti qəlyanaltılar

))ikinci xörəklər

desert yeməklər

297. Balıq salyankaları hansı qablarda süfrəyə verilir?

hazırlandığı tavada

boşqaba qoyulmuş çini kronşeldə

paylıq qablarda

qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla

desert boşqabı və desert qaşığı ilə

298.Souslu tefteli hansı xörək növünə aiddir və masaya necə verilir?

paylıq qablarda, qəlyanaltı

tavada verilir, soyuq qəlyanaltı

tavada verilir, soyuq xörək

))kronşeldə verilir, isti qəlyanaltı

dairəvi barançıkdə, desert çəngəli ilə

299.Restoranlarda ikinci xörəklər hansı xörəklərdən sonra verilir?

birinci xörəklərdən sonra

bütün yeməklərdən əvvəl

soyuq xörəklərdən sonra

isti qəlyanaltılar

))soyuq xörək və qəlyanaltılar, I xörəklərdən sonra

300.Naperon süfrələrdən hansı masalarda istifadə olunur?

banket masası

furşet masası

kokteyl masası

))düzbucaqlı masalarda süfrəyə süfrəyə əlavə

nahar masası