

TEST: 2956#01#Y15#01

Test	2956#01#Y15#01
Fənn	2956 - İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi
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	40
Bölmələri qarışdırmaq	☒
Köçürməyə qadağa	☒
Ancaq irəli	☐
Son variant	☒

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Bu müəssisələrdən hansı iaşə müəssisələrinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ Ət-balıq müəssisələri
- ☒ Qəlyanaltılar
- ☐ Süd sənayesi müəssisələri
- ☐ Şərabçılıq müəssisələri
- ☐ Çörək istehsalı müəssisələri

Sual: Layihə dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- ☐ Müəssisənin əmək şəraiti
- ☐ Müəssisənin xammalla təchizatı
- ☒ Texniki-iqtisadi əsaslandırma, sxemlər
- ☐ İşçilərin qəbulu və yerləşdirilməsi
- ☐ Müəssisənin əmək şəraiti

Sual: İaşə müəssisələrinin yenidən qurulmasında əsas məqsəd bunlardan hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ yeni avadanlıqlardan istifadə etmək
- ☐ istehlakçıların vaxtına qənaət etmək
- ☐ vaxtın səmərəliliyi
- ☐ keyfiyyətli qida ilə təmin etmək
- ☒ müəssisələrdə texniki səviyyəni yüksəltmək

Sual: Müəssisələrin yenidən qurulması üçün nəyi bilmək vacibdir? (Çəki: 1)

- ☒ müəssisənin iqtisadi-təşkilati fəaliyyətini
- ☐ elmin yeni nəəliyyətlərini
- ☐ müasir texnologiyanı
- ☐ yeni avadanlıqların layihələndirilməsini
- ☐ yeni fondların yasradılmasını

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Layihənin həyata keçirilməsində kimlər iştirak edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ riyaziyyatçılar
- ☐ dövlət məmurları
- ☐ rəssamlar
- ☒ mühəndis-texnoloqlar
- ☐ tikinti təşkilatları

Sual: İaşə müəssisələrinin layihələndirilməsini hansı təşkilatlar həyata keçirir? (Çəki: 1)

- ☐ ticarət təşkilatları
- ☒ layihə institutları
- ☐ tikinti təşkilatları
- ☐ sahibkarlar
- ☐ ticarət nazirliyi

Sual: Bunlardan hansı iaşə müəssisələrinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ qənnadı müəssisələri
- ☐ şəkər istehsalı müəssisələri
- ☒ yeməxanalar
- ☐ çörək-bulka istehsalı müəssisələri
- ☐ dəyirmanlar

Sual: İaşə müəssisələri dedikdə nə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ sallaqxanası və soyuducusu olan müəssisələr
- ☒ mal – qaranın və kəsilmiş bütün heyvanların kompleks emalını həyata keçirən müəssisələr
- ☐ quşların və kəsilmiş bütün quş məhsullarının kompleks emalı üzrə müəssisələr
- ☐ ət emalı zavodları

☐ mal-qaranın və ya quşların ilkin emalı üzrə sadə müəssisələr

Sual: Ət sənayesində tipik layihələndirmə işləri hansı respublikada daha geniş miqyasda həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ Azərbaycan
 - ☐ Türkiyə
 - ☐ Gürcüstan
 - ☒ Ukrayna
 - ☐ Rusiya
-

Sual: Kəsilmiş heyvanların emalı üzrə ixtisaslaşdırılmış müəssisələr? (Çəki: 1)

- ☐ sallaqxanası və soyuducusu olan müəssisələr
 - ☐ mal – qaranın və kəsilmiş bütün heyvanların kompleks emalını həyata keçirən müəssisələr
 - ☐ quşların və kəsilmiş bütün quş məhsullarının kompleks emalı üzrə müəssisələr
 - ☒ ət emalı zavodları
 - ☐ mal-qaranın və ya quşların ilkin emalı üzrə sadə müəssisələr
-

Sual: Quş əti kombinatları dedikdə hansı müəssisələr nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ mal-qaranın və ya quşların ilkin emalı üzrə sadə müəssisələr
 - ☐ ət emalı zavodları
 - ☒ quşların və kəsilmiş bütün quş məhsullarının kompleks emalı üzrə müəssisələr
 - ☐ mal – qaranın və kəsilmiş bütün heyvanların kompleks emalını həyata keçirən müəssisələr
 - ☐ sallaqxanası və soyuducusu olan müəssisələr
-

Sual: Müasir dövrdə ət sənayesi müəssisələrinin tipləri hansı bənddə tam verilib? (Çəki: 1)

- ☐ sallaqxanalar, soyuq sallaqxanalar
 - ☐ ət kombinatları, quş əti kombinatları
 - ☐ kəsilmiş heyvanların emalı üzrə ixtisaslaşmış müəssisələr
 - ☒ sallaqxanalar, soyuq sallaqxanalar, ət kombinatları, quş əti kombinatları, kəsilmiş heyvanların emalı üzrə ixtisaslaşmış müəssisələr
 - ☐ sallaqxanalar, soyuqsallaqxanalar, ət kombinatları
-

Sual: Sallaqxanalar nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ mal – qaranın və kəsilmiş bütün heyvanların kompleks emalını həyata keçirən müəssisələrə
 - ☐ quşların və kəsilmiş bütün quş məhsullarının kompleks emalı üzrə müəssisələrə
 - ☐ sallaqxanası və soyuducusu olan müəssisələrə
 - ☐ ət emalı zavodlarına
 - ☒ mal-qaranın və ya quşların ilkin emalı üzrə sadə müəssisələrə
-

Sual: Texniki layihədə hansı işlərə görə əsas məsələlər işlənir? (Çəki: 1)

- ☐ arxitektura – tikinti işlərinə görə
 - ☐ iqtisadi səmərəliliyə və istehsalın təşkilinə görə
 - ☒ baş plana, texnoloji proseslərə, iqtisadi səmərəliliyə və istehsalın təşkilinə, avadanlıqlara, texnoloji proseslərin avtomatlaşdırılmasına, arxitektura – tikinti işlərinə görə
 - ☐ baş plana və texnoloji proseslərə görə
 - ☐ texnoloji proseslərin avtomatlaşdırılmasına görə
-

Sual: Ərişmə məmulatlarına hansılar aiddir (Çəki: 1)

- ☐ qar dənəcikləri, əlifba, dənələr
 - ☐ buynuzlar, lələklər
 - ☐ tor, incə, adi və həvəskara
 - ☐ hörümçək toru, incə, adi və həvəskar
 - ☒ dar, geniş və qövfsvari
-

Sual: Boruşəkilli makaron məmulatlarına hansılar aiddir (Çəki: 1)

- ☐ qar dənəcikləri, əlifba, dənələr
 - ☒ buynuzlar, lələklər
 - ☐ tor, incə, adi və həvəskara
 - ☐ balıqqulağılar, ilbizlər, üzüklər
 - ☐ dar, geniş və qövfsvari
-

Sual: Fiqurlu məmulatlara hansılar aiddir (Çəki: 1)

- ☒ balıqqulağılar, ilbizlər, qar dənəcikləri, əlifba, dənələr
 - ☐ buynuzlar, lələklər
 - ☐ tor, incə, adi və həvəskar
 - ☐ hörümçək toru, incə, adi və həvəskar
 - ☐ dar, geniş və qövfsvari
-

Sual: Formadan asılı olaraq makaron məmulatları neçə tipə bölür (Çəki: 1)

- ☐ beş
 - ☐ iki
 - ☒ dörd
 - ☐ üç
 - ☐ altı
-

Sual: Formadan asılı olaraq makaron məmulatlarının tipləri hansılardır (Çəki: 1)

- ☐ tor, incə, adi və həvəskara
 - ☐ dar, geniş və qövfsvari
 - ☐ balıqqulağılar, ilbizlər, üzüklər
 - ☒ boruşəkillilər, sapaoxşarlar (vermişel), lentşəkillilər (əriştə), fiqurlular
 - ☐ qar dənəcikləri, əlifba, dənələr
-

Sual: I növ makaron məmulatları hansı un növləri ilə istehsal edilir (Çəki: 1)

- ☒ I növ yarma və I növ buğda unundan
 - ☐ yarma və əla növ buğda unundan
 - ☐ yarma və ikinci növ çövdar unundan
 - ☐ əla növ buğda və çövdar unundan
 - ☐ ikinci növ və kəpəkli buğda unundan
-

Sual: Makaron məmulatlarının növləri əsasən aşağıda göstərilən hansı avtomatik axın xətlərində istehsal (Çəki: 1)

- ☐ düzbucaqlı matrislər üçün və vakuum nasosunun aqreqatıyla tubusla şnek makaron basqısı
- ☐ çiy (xam) makaron məmulatlarının kəsməsi üçün çəkmə və ya düzülüş maşını
- ☒ uzun, qısa, yumaqlar və yuvalar şəklində məmulatların istehsalı üçün avtomatik axın xətləri
- ☐ qurudulmuş məmulatların sabitləşməsi və yığılması üçün kamera və ya həcmilər
- ☐ bastunlardan məmulatların boşaldılması üçün kəsmə mexanizimləri və ya quruducu barabanların boşaldılması üçün mexanizm

Sual: Vermişel məmullatlarına hansılar aiddir (Çəki: 1)

- ☐ qar dənəcikləri, əlifba, dənələr
 - ☐ buynuzlar, lələklər
 - ☐ tor, incə, adi və həvəskara
 - ☒ hörümçək toru, incə, adi və həvəskar
 - ☐ dar, geniş və qövfsvari
-

Sual: İstifadə olunan tipik layihələr tikinti rayonunun hansı göstəricilərinə uyğunlaşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ topoqrafik, geoloji, hidroloji göstəricilərə
 - ☒ topoqrafik, geoloji, hidroloji və iqlim şəraitləri nəzərə alınmaqla, yerli tikinti şərtlərinə
 - ☐ iqlim şəraitləri nəzərə alınmaqla, yerli tikinti şərtlərinə
 - ☐ hidroloji və iqlim şəraitləri nəzərə alınmaqla, yerli tikinti şərtlərinə
 - ☐ geoloji, hidroloji göstəricilərə
-

Sual: İşçi çertyojlarda obyektin və hər bir elementin hansı göstəriciləri müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ elementin xarakteri və ölçüləri müəyyən edilir
 - ☐ elementin ölçüləri müəyyən olunur
 - ☐ elementin xarakteri detallaşdırılır
 - ☐ elementin son forması detallaşdırılmadan müəyyən edilir
 - ☒ elementin son forması, xarakteri və ölçüləri detallaşdırılır və müəyyən olunur
-

Sual: Layihə nədir? (Çəki: 1)

- ☒ prinsipial əsaslandırmaya, hesabatlara və qrafiki materiala (çertyoj) malik kompleks texniki sənədlər məcmusu
 - ☐ texniki şərtlər
 - ☐ standartlar toplusu
 - ☐ sənədlər toplusu
 - ☐ qrafiklər toplusu
-

Sual: Layihələndirmənin yüksək texniki səviyyəsini və onun iqtisadi effektivliyini təmin etmək məqsədi ilə hansı layihələrdən geniş istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ sadə layihələrdən
 - ☒ tipik layihələrdən
 - ☐ müəkkəb layihələrdən
 - ☐ köməkçi layihələrdən
 - ☐ qrafiklərdən
-

Sual: Mövcud müəssisələrin rekonstruksiyası hansı mənə daşıyır? (Çəki: 1)

- ☐ inşa edilmə
 - ☐ dəyişdirmək
 - ☐ dağıtmaq
 - ☐ başqası ilə əvəzləmək
 - ☒ yenidən qurulması
-

Sual: Nisbətən sadə obyektlər üçün tipik layihələrdən istifadə etdikdə layihələndirməni neçə mərhələdə aparırlar? (Çəki: 1)

- ☐ dörd

- ☐ üç
☐ iki
☒ bir
☐ beş

Sual: Tipik layihə nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ təyinatına görə müxtəlif obyektlərin tikilməsi zamanı çoxdəfəli istifadə üçün nəzərdə tutulan uyğun instansiyalar tərəfindən təsdiq olunan layihəyə
☐ təyinatına görə eyni obyektlərin tikilməsi zamanı birdəfəli istifadə üçün nəzərdə tutulan uyğun instansiyalar tərəfindən təsdiq olunan layihəyə
☒ təyinatına görə eyni obyektlərin tikilməsi zamanı çoxdəfəli istifadə üçün nəzərdə tutulan uyğun instansiyalar tərəfindən təsdiq olunan layihəyə
☐ təyinatına görə müxtəlif obyektlərin tikilməsi zamanı birdəfəli istifadəsi üçün nəzərdə tutulan uyğun instansiyalar tərəfindən təsdiq olunan layihəyə
☐ təyinatına görə eyni obyektlərin tikilməsi zamanı birdəfəli və çoxdəfəli istifadə üçün nəzərdə tutulan uyğun instansiyalar tərəfindən təsdiq olunan layihəyə

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Layihələndirmənin həlli üçün ilkin sənəd hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ tikinti yerinin xarakteristikası
☐ istehlakçıların sayı
☒ texniki- iqtisadi əsaslandırma
☐ tikintinin müddəti
☐ müəssisənin təchizat problemi

Sual: Layihə hansı təşkilatlar arasında hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☐ nazirlik və müəssisə
☐ ticarət təşkilatı və layihə institutu
☐ tikinti təşkilatı və icra hakimiyyəti
☒ sifarişçi və işi yerinə yetirən təşkilat
☐ sahibkar və ticarət təşkilatı

Sual: Bunlardan hansı izahat yazısına aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ ümumi hissə
☐ tikintinin maliyyələşməsi
☐ müəssisənin avadanlıqla təchizatı
☐ hesablaşmalar
☐ binanın fasadı

Sual: Qrafiki hissəyə bunlardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ istilik təchizatı

- ☒ sahənin baş planı
 - ☐ su təchizatı
 - ☐ işıqlandırma
 - ☐ istilik izolyasiyası
-

Sual: Layihənin əsas hissəsi olan texnoloji hissə hansı bölməyə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ qrafiki hissəyə
 - ☐ maliyyə smeta bölməsinə
 - ☐ inşaat-tikinti hissəyə
 - ☒ izahat yazısı bölməsinə
 - ☐ hansı ərazidə yerləşməsinə
-

Sual: Layihələndirmədə sahənin baş planı hansı hissədə göstərilir? (Çəki: 1)

- ☒ qrafiki hissədə
 - ☐ izahat hissəsində
 - ☐ elektrotexniki hissədə
 - ☐ texnoloji hissədə
 - ☐ smeta hissəsində
-

Sual: Texnoloji bölmə hansı sahələri əhatə edir? (Çəki: 1)

- ☒ istehsal və qeyri-istehsal avadanlıqları
 - ☐ istilik, küləklənmə və su
 - ☐ işıqlandırma və müəssisənin gücü
 - ☐ sahənin baş planı
 - ☐ hesablaşmalar
-

Sual: Ət məhsulları istehsalı müəssisələrinin tipik layihələrin hazırlayarkən hansı tədbirlər nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☒ havanın, su hövzələrinin və torpağın çirkab suları və tullantılarla çirklənməsinin qarşısını alan tədbirlər, titrəyiş və səsle mübarizə tədbirləri, sanitar – gigiyenik əmək şəraitinin yaxşılaşdırılması və istehsal tullantılarından səmərəli istifadə olunması tədbirləri
 - ☐ havanın, su hövzələrinin və torpağın çirkab suları və tullantılarla çirklənməsinin qarşısını alan tədbirlər
 - ☐ titrəyiş və səsle mübarizə tədbirləri, sanitar – gigiyenik əmək şəraitinin yaxşılaşdırılması tədbirləri
 - ☐ istehsal tullantılarından səmərəli istifadə olunması tədbirləri
 - ☐ titrəyiş və səsle mübarizə tədbirləri, sanitar – gigiyenik əmək şəraitinin yaxşılaşdırılması və istehsal tullantılarından səmərəli istifadə olunması tədbirləri
-

Sual: Çertyojda hansı məlumatlar əks olunur? (Çəki: 1)

- ☒ bina və qurğuların izahını, əsas texniki – iqtisadi göstəriciləri (torpaq hissəsinin sahəsini, tikinti sahəsini, tikinti əmsalını və s.), qəbul olunmuş şərti işarələri və digər vacib məlumatlar
 - ☐ texniki-iqtisadi göstəricilər
 - ☐ şərti işarələr
 - ☐ binaların izahı
 - ☐ qurğuların izahı
-

Sual: Layihə və smetalar, bir qayda olaraq hansı qərara əsasən təsdiqlənir? (Çəki: 1)

- ☐ Milli Məclisin qərarı ilə
- ☒ Respublika Hökumətinin müəyyən qərarı ilə

- ☐ İcra başçılarının qərarı ilə
 - ☐ Respublika Prezidentinin qərarı ilə
 - ☐ Partiya rəhbərlərinin qərarı ilə
-

Sual: Smeta deyərkən nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- ☐ tikintinin çatışmayan xərcləri
 - ☐ tikintinin nəzərdə tutulan gəlirlər cədvəli başa düşülür
 - ☒ tikintinin nəzərdə tutulan xərclər cədvəli başa düşülür
 - ☐ gəlirlərin cəmi
 - ☐ xərclərin cəmi
-

Sual: İqtisadi effektivliyin əmsalı hansı ifadə ilə hesablanır (Çəki: 1)

$I = (C_s - C_p) D_p$ ☐

$T = K_{iq} \cdot M$ ☐

$T = K I_i$ ☐

$E = I_i / K$ ☒

$K = (K_{iq} + M) + 1$ ☐

Sual: Qida sənayesində iqtisadi effektivliyin normativ əmsalı hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 12
 - ☒ 0,15
 - ☐ 10
 - ☐ 0,6
 - ☐ 0,3
-

Sual: Müəssisədə düz cari xərclərin məbləği hansı ifadə ilə hesablanır? (Çəki: 1)

$I = (C_s - C_p) D_p$ ☒

$I = K_{iq} \cdot M$ ☐

$I = K_{iq} + M$ ☐

$K = K_{iq} / M$ ☐

$K = (K_{iq} + M) + 1$ ☐

Sual: Müəssisənin ümumi kapital qoyuluşu hansı ifadə ilə hesablanır? (Çəki: 1)

$K = K_{iq} \cdot M$ ☒

$K = K_{iq} \cdot M$ ☐

$K = K_{iq} / M$ ☐

$K = (K_{iq} + M) + 1$ ☐

$K = K_{iq} - M$ ☐

Sual: Müəssisədə kapital qoyuluşunun xərclərinin ödəmə müddəti hansı ifadə ilə hesablanır? (Çəki: 1)

$I = (C_s - C_p) D_p$ ☐

$T = K_{iq} \cdot M$ ☐

$T = K I_i$ ☐

$K = K_{iq} / M$ ☐

$K = (K_{iq} + M) + 1$ ☒

Sual: Natural ifadədə məhsul istehsalın həcmi hər növ üzrə necə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☒ sobaların sayına görə, onların məhsuldarlıqları, müəssisənin qurulmuş iş rejimi, progressiv texniki-iqtisadi normalar əsasında
- ☐ elektrik enerji sərfiyyatına və tullantıların miqdarına əsasən
- ☐ sobaların həcminə, materialına əsasən
- ☐ havanın temperaturasına, elektrik enjinin sərfiyyatına və sobaların sayına əsasən
- ☐ sobaların və həcmlərin formasına əsasən

Sual: Yenidən qurmanın effektivliyini xarakterizə edən əmək məhsuldarlığı göstərici hansı ifadə ilə hesablanır? (Çəki: 1)

$I = (C_s - C_p) D_p$ ☐

$T = K_{12} M$ ☐

$T = K I_t$ ☐

$E = I_t / K$ ☐

$R = \frac{P_2 - P_1}{P_1} \cdot 100\%$ ☒

BÖLMƏ: 0202

Ad	0202
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Layihə üçün lazım olan tapşırıqların tərkibinə bunlardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ sanitariya və texnoloji hissə
- ☒ izahat yazısı, qrafiki və maliyyə-smeta hissəsi
- ☐ izahat və inşaat-tikinti hissə
- ☐ qrafiki və elektrotexniki hissə
- ☐ ümumi hissə və maliyyə-smeta hesabatı

Sual: İzahat yazısı hissəsinə bunlardan hansı daxildir? (Çəki: 1)

- ☐ sahənin baş planı
- ☐ binanın fasadı
- ☐ layihənin yeri
- ☒ inşaat-tikinti hissə
- ☐ kapital qoyuluşu

Sual: Bütün bölmələr üzrə aparılan hesablamalar və sxemlər harada əks etdirilir? (Çəki: 1)

- ☒ qrafiki hissədə
- ☐ ümumi hissədə
- ☐ inşaat-tikinti hissəsində
- ☐ texnoloji hissədə
- ☐ kapital qoyuluşunda

Sual: Elektrotexniki hissə üzrə izahat yazısına daxildir (Çəki: 1)

- ☐ istilik təchizatı
- ☒ işıqlandırma

- ☐ xammal və yarımfabrikatların hesabatı
 - ☐ soyuducu sistemlər
 - ☐ su təchizatı
-

Sual: Layihələndirmə prosesi neçə mərhələli olur? (Çəki: 1)

- ☐ bir
 - ☐ iki-dörd
 - ☐ üç-dörd
 - ☒ iki-üç
 - ☐ bir-iki
-

Sual: Layihələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ əsas və köməkçi layihələr
 - ☐ daxili və xarici layihələr
 - ☒ tipli və fərdi layihələr
 - ☐ iri və xırda layihələr
 - ☐ texniki və iqtisadi layihələr
-

Sual: İstehsal otaqları və işçilərin sayının hesabatı hansı bölmədə aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ ümumi hissədə
 - ☒ texnoloji hissədə
 - ☐ qrafiki hissədə
 - ☐ elektrotexniki hissədə
 - ☐ inşaat-tikinti hissədə
-

Sual: Anbar otaqlarının layihələndirilməsi hansı hissədə göstərilir? (Çəki: 1)

- ☐ ümumi hissədə
 - ☒ inşaat-tikinti hissədə
 - ☐ texnoloji hissədə
 - ☐ sahənin xarakteristikasında
 - ☐ maliyyə-smeta hissəsində
-

Sual: Fərdi layihələrin tapşırıqları hansı təşkilatlar ilə razılaşdırılır? (Çəki: 1)

- ☒ iaşə idarələri və icra komitəsinin müvafiq orqanları
 - ☐ ticarət nazirliyi və iaşə trestləri
 - ☐ iaşə trestləri və sahibkarlar
 - ☐ iaşə trestləri və sifarişçilər
 - ☐ tikinti təşkilatları
-

Sual: Baş plan sxemini hansı miqyas ilə yerinə yetirirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 1:100
 - ☐ 1:200
 - ☐ 1:300
 - ☐ 1:500
 - ☒ 1:1000 və ya 1:2000
-

Sual: Bina və ya qurğuların tipik layihəsi nədən ibarət olur? (Çəki: 1)

- ☐ izahat yazısından
- ☒ izahat yazısı və smetaya malik işçi çertyojların tam komplektindən

- ☐ smetadan
 - ☐ aktdan
 - ☐ protokoldan
-

Sual: Sənaye müəssisələrinin tipik layihəsi əsasən hansı hissələrdən ibarət olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ texniki-iqtisadi hissə
 - ☒ texniki – iqtisadi hissə, baş planın sxemləri, texnoloji hissə, inşaat hissəsi, tikintinin təşkili və smeta sənədləri
 - ☐ baş planın sxemləri
 - ☐ texnoloji hissə
 - ☐ inşaat hissəsi
-

Sual: Tipik layihələrdə baş planın sxemlərini hansı xətləri çəkmədən yerinə yetirirlər? (Çəki: 1)

- ☐ üfüqi
 - ☐ şaquli
 - ☐ maili
 - ☒ horizontal
 - ☐ düz
-

Sual: Baş plan sxemini hansı miqyas ilə yerinə yetirirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 1:100
 - ☐ 1:200
 - ☐ 1:300
 - ☐ 1:500
 - ☒ 1:1000 və ya 1:2000
-

Sual: Bina və ya qurğuların tipik layihəsi nədən ibarət olur? (Çəki: 1)

- ☐ izahat yazısından
 - ☒ izahat yazısı və smetaya malik işçi çertyojların tam komplektindən
 - ☐ smetadan
 - ☐ aktdan
 - ☐ protokoldan
-

Sual: Sənaye müəssisələrinin tipik layihəsi əsasən hansı hissələrdən ibarət olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ texniki-iqtisadi hissə
 - ☒ texniki – iqtisadi hissə, baş planın sxemləri, texnoloji hissə, inşaat hissəsi, tikintinin təşkili və smeta sənədləri
 - ☐ baş planın sxemləri
 - ☐ texnoloji hissə
 - ☐ inşaat hissəsi
-

Sual: Tipik layihələrdə baş planın sxemlərini hansı xətləri çəkmədən yerinə yetirirlər? (Çəki: 1)

- ☐ üfüqi
 - ☐ şaquli
 - ☐ maili
 - ☒ horizontal
 - ☐ düz
-

Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Güc və istilik avadanlıqlarına sərf olunan enerjinin hesabı hansı hissədə aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ qrafiki hissədə
- ☐ sanitariya bölməsində
- ☐ soyuducu hissədə
- ☐ ümumi hissədə
- ☒ elektrotexniki hissədə

Sual: Layihələrin hazırlanmasında birinci mərhələyə aiddir (Çəki: 1)

- ☒ layihə tapşırıqları və maliyyə-smeta hesabları
- ☐ işçi çertyojlar
- ☐ texnoloji məsələlər
- ☐ müəssisənin yeri
- ☐ kapital qoyuluşu

Sual: Layihənin hazırlanmasında ikinci mərhələyə aiddir (Çəki: 1)

- ☐ layihə tapşırıqları
- ☒ işçi çertyojlar
- ☐ texnoloji məsələlər
- ☐ maliyyə hesablaşmaları
- ☐ smeta hesablaşmaları

Sual: Bunlardan hansı fərdi layihələrdəndir? (Çəki: 1)

- ☐ 5 ildən artıq fəaliyyət göstərənlər
- ☒ bir dəfəyə tikilən layihələr
- ☐ kütləvi tikilən layihələr
- ☐ xərcləri aşağı salınan layihələr
- ☐ yenilikləri nəzərə alan layihələr

Sual: Bir dəfəyə tikilən layihələr bunlardan hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ özəl layihələr
- ☐ köməkçi layihələr
- ☒ fərdi layihələr
- ☐ smeta layihələri
- ☐ işçi çertyojlar

Sual: Layihələndirilən binanın quruluşu, müxtəlif otaqların yerləşdirilməsi hansı hissədə layihələndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ ümumi hissədə
- ☐ texnoloji hissədə
- ☒ inşaat-tikinti hissədə
- ☐ sahənin xarakteristikasında

Sual: Daxili və xarici divarlarda aparılan bəzək işləri hansı bölmədə layihələndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ ümumi hissədə
 - ☐ texnoloji hissədə
 - ☐ sanitariya texnikası hissəsində
 - ☒ inşaat-tikinti hissəsində
 - ☐ maliyyə-smeta hissədə
-

Sual: Tipli layihələrin tapşırıqları hansı orqan tərəfindən razılaşdırılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ icra komitəsi
 - ☐ sifarişçi təşkilat
 - ☒ Ticarət Nazirliyi
 - ☐ tikinti təşkilatı
 - ☐ sahibkarlar
-

Sual: Əlavə xərclər hansı şərtlər daxilində həyata keçirilir (Çəki: 1)

- ☐ avadanlıqların yeni əmək vasitələrinin texniki-iqtisadi göstəriciləri səviyyəsinə qədər yüksəldilməsi xərcləri
 - ☒ təchizatın bazalarına qədər orta məsafə, daşınmanın üsulları, anbarlarda yükləmə-boşaltma işlərinin mexanikləşdirilməsindən asılı olaraq
 - ☐ şərti yanacağın məhsulun 1 vahidinə və yanacağın qiymətlərinə norma xərci əsasında
 - ☐ müəssisəyə xammalın və ya materialların çatdırılmasıyla əlaqədar bütün xərclər daxildir
 - ☐ növbəli istehsal tapşırıqları, hazırlanmanın, bir işçinin iş vaxtının balansının və müəssisənin iş rejiminin normaları əsasında
-

Sual: İstehsal işçilərinin sayının hesablaması necə aparılır? (Çəki: 1)

- ☒ növbəli istehsal tapşırıqları, emal norması, bir işçinin iş vaxtı balansının və müəssisənin iş rejiminin normaları əsasında
 - ☐ təchizatın bazalarına qədər orta məsafə, daşınmanın üsulları, anbarlarda yükləmə-boşaltma işlərinin mexanikləşdirilməsindən asılı olaraq
 - ☐ müəssisəyə xammalın və ya materialların çatdırılmasıyla əlaqədar bütün xərclər daxildir
 - ☐ istehsalın həcmi, şərti yanacağın məhsulun 1 vahidinə sərfi və yanacağın qiymətləri əsasında
 - ☐ avadanlıqların yeni əmək vasitələrinin texniki-iqtisadi göstəriciləri səviyyəsinə qədər yüksəldilməsi xərcləri
-

Sual: Şərti yanacağın miqdarı necə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☒ yanacağın sərf normasının istehsal olunan məhsulun həcminə vurulması ilə
 - ☐ 1kq məhsula sərf olunan enerji miqdarı ilə
 - ☐ 1 ton məhsula sərf olunan enerji miqdarı ilə
 - ☐ xammalın daşınmasına sərf olunan miqdarı vurulsun enerji hasilat
 - ☐ elektrik enerji sərfiyyatına əsasən
-

Sual: Texnoloji məqsədlərə görə yanacağın miqdarı və dəyəri necə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ avadanlıqların yeni əmək vasitələrinin texniki-iqtisadi göstəriciləri səviyyəsinə qədər yüksəldilməsi xərcləri
- ☐ təchizatın bazalarına qədər orta məsafə, daşınmanın üsulları, anbarlarda yükləmə-boşaltma işlərinin mexanikləşdirilməsindən asılı olaraq
- ☐ müəssisəyə xammalın və ya materialların çatdırılmasıyla əlaqədar bütün xərclər daxildir

☒ istehsalın həcmi, şərti yanacağıın məhsulun 1 vahidinə sərfi və yanacağıın qiymətləri əsasında

☐ növbəli istehsal tapşırıqları, hazırlanmanın, bir işçinin iş vaxtının balansının və müəssisənin iş rejiminin normaları əsasında

Sual: Ölkənin müxtəlif rayonlarında tikilməsi üçün nəzərdə tutulan tipik layihələri hansı tikinti şərtlərinə münasib olaraq tərtib edirlər? (Çəki: 1)

☒ hesablanmış qış temperaturu - 30 S birinci coğrafi rayon üçün – küləyin sürətli təzyiqi və qar örtüyü

☐ hesablanmış qış temperaturu - 40 S birinci coğrafi rayon üçün – küləyin sürətli təzyiqi və qar örtüyü

☐ hesablanmış qış temperaturu - 10 S birinci coğrafi rayon üçün – küləyin sürətli təzyiqi və qar örtüyü

☐ hesablanmış qış temperaturu - 20 S birinci coğrafi rayon üçün – küləyin sürətli təzyiqi və qar örtüyü

☐ hesablanmış qış temperaturu - 5 S birinci coğrafi rayon üçün – küləyin sürətli təzyiqi və qar örtüyü

Sual: Tipik layihə nəyə malik olur? (Çəki: 1)

☐ işlərin həcmi haqqında, əsas tikinti materiallarına, konstruksiyalara və detallara olan tələbat haqqında məlumatlara

☐ bina və qurğuların tikintisini həyata keçirmək üçün əmək sərfiyyatının həcmi haqqında bütün məlumatlara

☒ işlərin həcmi haqqında, əsas tikinti materiallarına, konstruksiyalara və detallara olan tələbat haqqında, bina və qurğuların tikintisini həyata keçirmək üçün əmək sərfiyyatının həcmi haqqında bütün məlumatlara, habelə tikintinin smeta dəyərini təyin etmək üçün lazım olan məlumatlara

☐ tikintinin smeta dəyərini təyin etmək üçün lazım olan məlumatlara

☐ işlərin həcmi haqqında, əsas tikinti materiallarına, konstruksiyalara və detallara olan tələbat haqqında, bina və qurğuların tikintisini həyata keçirmək üçün əmək sərfiyyatının həcmi haqqında bütün məlumatlara

Sual: Tipik layihənin işçi çertyojlarının ayrı-ayrı sahələrinin planları hansı miqyasda göstərilir? (Çəki: 1)

☐ 1:10 -1:20

☐ 1:30-1:40

☐ 1:10-1:50

☐ 1:50-1:1000

☒ 1:50-1:100

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Texniki-iqtisadi əsaslandırma bu məsələlərdən hansı həll edilməlidir? (Çəki: 1)

☒ iaşə müəssisəsinin tipi və xidmət forması

- ☐ müəssisənin xammalla təchizatı
 - ☐ anbar qrupu otaqlarının hesabı
 - ☐ texniki-təchizat məsələləri
 - ☐ avadanlıqların hesabı
-

Sual: Texniki-iqtisadi əsaslandırmada vacib məsələlərdən biri hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ digər işə müəssisələrinin yaxınlıqda olması
 - ☐ tikinti sahəsinin xarakteristikası
 - ☐ istehsal otaqlarının hesablanması
 - ☐ avadanlıqlara olan texnoloji tələb
 - ☒ müəssisənin iş rejiminin təyini
-

Sual: Bu müəssisələrdən hansə ixtisaslaşdırılmış müəssisədir? (Çəki: 1)

- ☒ kababxanalar
 - ☐ yeməxanalar
 - ☐ qəlyanaltılar
 - ☐ kafelər
 - ☐ bufetlər
-

Sual: Gücünə görə işə müəssisələri necə təsnifləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ lüks müəssisələr
 - ☒ orta, kiçik və iri müəssisələr
 - ☐ beşulduzlu müəssisələr
 - ☐ kateqoriyalı müəssisələr
 - ☐ kompleks müəssisələr
-

Sual: Yeməxanalar hansı tiplərə bölünür? (Çəki: 1)

- ☐ birinci və ikinci dərəcəli yeməxanalar
 - ☒ açıq, qapalı və pəhriz yeməxanaları
 - ☐ ixtisaslaşmış yeməxanalar
 - ☐ xammalla işləyən yeməxanalar
 - ☐ yarımfabrikatla işləyən yeməxanalar
-

Sual: İstehlakçılara aid otaqlar bunlardan hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ istehsalat müdirinin otağı
 - ☐ soyuducu kameralar olan otaqlar
 - ☐ qənnadı sexi
 - ☐ çörək doqrama otağı
 - ☒ gözləmə zalları
-

Sual: Bunlardan hansı istehsal otaqlarına aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ anbar otaqları
 - ☒ isti və soyuq sexlər
 - ☐ maddi-texniki təchizat otaqları
 - ☐ kabinetlər
 - ☐ ticarət zalı
-

Sual: Texniki otaqlara bunlardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ küləkləyici kameralar olan otaqlar

- ☐ tədarük sexləri
 - ☐ süfrə-dəsmal və xalat otağı
 - ☐ əsas kassa otağı
 - ☐ geyinmə otağı
-

Sual: İnzibati-məişət otaqlarına daxildir? (Çəki: 1)

- ☐ soyuducu avadanlıqlar
 - ☐ elektrik lövhələri
 - ☒ direktorun otağı
 - ☐ ticarət zalı
 - ☐ əl-üz yuma otağı
-

Sual: Küləkləyici kameralar hansı otaqlar qrupuna daxildir? (Çəki: 1)

- ☐ inzibati
 - ☐ istehsal
 - ☐ məişət
 - ☒ texniki
 - ☐ anbar
-

Sual: Xidmət formasına görə iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ ümumi tipli
 - ☐ tələbələrə xidmət
 - ☐ qulluqçulara xidmət
 - ☒ özünəxidmət
 - ☐ kompleks xidmət
-

BÖLMƏ: 0302

Ad	0302
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Texniki-iqtisadi əsaslandırmada bu məsələlərdən hansı hesablanmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ texniki təchizat məsələləri
 - ☐ anbar otaqlarının hesabatı
 - ☒ xammal və yarımffabrikatların hesabatı
 - ☐ müəssisə üçün tikinti yerinin müəyyənləşdirilməsi
 - ☐ müəssisənin iş rejiminin təyini
-

Sual: İstirahət zonalarında fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ restoranlar
 - ☒ yeməxanalar
 - ☐ kafelər
 - ☐ kababxanalar
 - ☐ çayxanalar
-

Sual: Dəmir yolu vaqzallarında və təyyarə limanlarında hansı iaşə müəssisələri fəaliyyət göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ yeməxanalar
 - ☒ restoranlar, kafelər
 - ☐ bufetlər, kulinar mağazaları
 - ☐ çayxanalar, barlar
 - ☐ ixtisaslaşmış iaşə müəssisələri
-

Sual: Sənaye və təsərrüfat müəssisələrinin nəzdində fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ qapalı yeməxanalar
 - ☐ qəlyanaltılar
 - ☐ restoranlar
 - ☐ kafelər
 - ☐ kulinar mağazaları
-

Sual: Xidmət formasının seçilməsi nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ istehlakçıların sayından
 - ☐ yerləşdiyi yerdən
 - ☒ müəssisənin tipindən
 - ☐ istehlakçıların peşəsindən
 - ☐ müəssisənin gücündən
-

Sual: İstehlakçı kontingentinin xüsusiyyəti nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☒ müəssisənin xidmət formasından
 - ☐ müəssisənin gücündən
 - ☐ xidmət qaydalarından
 - ☐ keyfiyyətli qıdadan
 - ☐ qəbul qaydalarından
-

Sual: Ticarət zalları hansı funksiyaları yerinə yetirən qrupa daxildir? (Çəki: 1)

- ☐ istehsal qrupu
 - ☒ istehlakçılar üçün olan otaqlar qrupuna
 - ☐ texniki qrupa
 - ☐ inzibati-məişət qrupu
 - ☐ servis otaqlar qrupu
-

Sual: Müəssisənin tipindən asılı olaraq nə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ xörəklərin miqdarı
 - ☒ xidmət forması
 - ☐ xörəklərin hazırlanması
 - ☐ menyunun tərtibi
 - ☐ xammal sərfi
-

Sual: İaşə müəssisələrində yerlərin sayı nəyə əsasən müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☒ normativ qaydalara əsasən
- ☐ rayon və ya şəhərin böyüklüyündən
- ☐ yerləşdiyi əhatədən
- ☐ digər sənaye müəssisələrinin olmasından

☐ tədris müəssisələrinin olmasından

Sual: İlaşə müəssisələrinin tikinti zəruriliyi hansı faktorlardan asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin böyüklüyündən
 - ☐ sifarişçilərin sayından
 - ☐ xidmət formasından
 - ☒ müəssisənin tipi və harada yerləşməsindən
 - ☐ müəssisənin gücündən
-

Sual: Qapalı tipli müəssisələrin iş rejimi necə müəyyənləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ sərbəst tərtib olunur
 - ☒ tabe olduğu müəssisənin iş rejiminə əsasən
 - ☐ işçilərin iş rejiminə əsasən
 - ☐ mövsümdən asılı olaraq
 - ☐ bir neçə növbəli rejim
-

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	☐
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: 2 növbəli sənaye müəssisələrində iş rejimi necə bölüşdürülür? (Çəki: 1)

- ☐ 40% və 60%
 - ☐ 30% və 70%
 - ☐ 25% və 75%
 - ☐ 70% və 30%
 - ☒ 60% və 40%
-

Sual: Rasional tələblərə əsasən xörək qəbulu iş başladıqdan neçə saat sonra başlayır? (Çəki: 1)

- ☐ 1-2 saat
 - ☐ 2-3 saat
 - ☒ 3-4 saat
 - ☐ 4,5-5 saat
 - ☐ 2,5-3saat
-

Sual: 3 növbəli müəssisələrdə iş rejimi necə bölüşdürülür? (Çəki: 1)

- ☒ 60%; 40% və 10%
 - ☐ 50%; 25% və 25%
 - ☐ 40%; 30% və 30%
 - ☐ 30%; 35% və 35%
 - ☐ 40%; 40% və 20%
-

Sual: Sənaye müəssisələrində nahar fasiləsi neçə dəqiqədir? (Çəki: 1)

- ☐ 1 saat 30 dəqiqə
 - ☐ 40-80 dəqiqə
 - ☐ 30-40 dəqiqə
 - ☒ 20-60 dəqiqə
 - ☐ 20-40 dəqiqə
-

Sual: Normativlərə əsasən restoranlarda iş və fasilə vaxtları hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 8-dən 24-ə kimi; 30 dəqiqə fasilə
 - ☐ -dən 23-ə kimi; 40 dəqiqə fasilə
 - ☐ 9-dən 23-ə kimi; 1saat fasilə
 - ☐ 10-dən 23-ə kimi; 40 dəqiqə
 - ☒ 8-dən 24-ə kimi; 1saat fasilə
-

Sual: Kafelərdə iş və fasilə necə olur? (Çəki: 1)

- ☒ fasiləsiz; 8-dən 22-yə kimi
 - ☐ 1 saat fasilə; 8-dən 23-ə kimi
 - ☐ 30 dəq. fasilə; 7-dən 23-ə kimi
 - ☐ 20 dəq. fasilə; 7-dən 23-ə kimi
 - ☐ fasiləsiz; 7-dən 20-ə kimi
-

Sual: Mehmanxanalarda yerləşən restoranların iş rejimi necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 10-dən 22-yə kimi
 - ☐ 10-dən 23-ə kimi
 - ☒ 13-dən 23-ə kimi
 - ☐ 9-dən 22-yə kimi
 - ☐ 12-dən 22-yə kimi
-

Sual: Mehmanxanalarda mərtəbələrdə yerləşən bufetlərin iş rejimi necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 10-dən 22-yə kimi
 - ☐ 10-dən 23-ə kimi
 - ☐ 8-dən 23-ə kimi
 - ☒ 7-dən 22-yə kimi
 - ☐ 9-dən 22-yə kimi
-

Sual: İş rejimi planlaşdırılarkən bunlardan hansı nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ istehlakçıların dincəlməsi
 - ☐ növbələrin yaranmaması
 - ☐ sıxlıq olmaması
 - ☐ vaxtın düzgün bölünməsi
 - ☒ işçilərin dincəlməsi
-

Sual: Açıq tipli müəssisələrdə fasilə necə verilir? (Çəki: 1)

- ☐ növbəli
 - ☒ qrafikə uyğun
 - ☐ 13-dən 14-ə kimi
 - ☐ 12-dən 13-ə kimi
 - ☐ 13-dən 15-ə kimi
-

Sual: Dəmiryolu vaqzalında işləyən bufetlərin oturacaq yerləri üçün normativ necədir? (Çəki: 1)

- ☐ sənişinlərin 10-12%-i
- ☐ sənişinlərin 7-8%-i
- ☒ sənişinlərin 15-20%-i
- ☐ sənişinlərin 6-7%-i
- ☐ sənişinlərin 12-14%-i

Sual: Tədarükçü müəssisələrin texniki-iqtisadi əsaslandırma göstəriciləri hansı təşkilata tabedir? (Çəki: 1)

- ☐ ticarət nazirliyi
- ☐ tikinti təşkilatları
- ☐ sahə üzrə bələdiyyə
- ☒ tabe olduğu trest
- ☐ icra hakimiyyəti

Sual: Qapalı tipli işə müəssisələrin iş rejimi hansı təşkilatlarla razılaşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ tabe olduqları sənaye müəssisələrinin müdiriyyəti
- ☒ tabe olduqları sənaye müəssisələrinin həmkarlar təşkilatı
- ☐ tabe olduqları sənaye müəssisələrinin kadrlar şöbəsi
- ☐ tabe olduqları sənaye müəssisələrinin mühasibatlığı
- ☐ tabe olduqları sənaye müəssisələrinin iş növbəsinə uyğun

Sual: Gözləmə zallarında olan bufetlərin iş rejimi necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 1 saat fasilə; 7-dən 22-yə kimi
- ☐ 1,5 saat fasilə; 7-dən 24-ə kimi
- ☐ 1 saat fasilə; 10-dan 24-ə kimi
- ☐ 1 saat fasilə; 9-dan 24-ə kimi
- ☒ 2 dəfə fasilə olmaqla sutka ərzində

BÖLMƏ: 0401

Ad	0401
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Müəssisənin istehsal proqramına aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin yerləşdiyi sahə
- ☒ xammal və yarımfabrikatların miqdarı
- ☐ müəssisənin tikinti zəruriliyi
- ☐ müəssisənin tabe olduğu təşkilat
- ☐ müəssisənin xidmət forması

Sual: Müəssisənin istehsal proqramına bunlardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin axın xətləri
- ☐ ixtisaslaşma növü
- ☒ işçilərin sayının hesablanması
- ☐ xərəklərin keyfiyyəti

☐ sifarişlərin qəbulu

Sual: Müəssisənin istehsal proqramına daxildir? (Çəki: 1)

- ☐ iş grafikinın tərtibi
 - ☐ sifarişlərin sayı
 - ☐ müəssisənin kateqoriyası
 - ☒ avadanlıqların hesabatı və seçilməsi
 - ☐ qidalanmanın növü
-

Sual: Müəssisədə çalışan işçilərin hesabatı hansı bölmədə tapılır? (Çəki: 1)

- ☐ tərəvəz sexinin hesabatında
 - ☐ qənnadı sexinin hesabatında
 - ☐ xammal sərfinin hesablanması
 - ☐ xərəklərin miqdarının hesablanması
 - ☒ müəssisənin istehsal proqramının hesablanması
-

Sual: Ticarət zallarında yerlərin sayının müəyyən edilməsi nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin tipini
 - ☐ xidmət formasını
 - ☒ müəssisənin gücünü
 - ☐ xərəklərin miqdarını
 - ☐ istehlak olunma əmsalını
-

Sual: İstehsal qrupu otaqlarının hesablanması necə aparılır? (Çəki: 1)

- ☒ ayrı-ayrı sexlər üzrə
 - ☐ ayrı-ayrı avadanlıqlar üzrə
 - ☐ otaqların sahəsinə əsasən
 - ☐ yeməklərin çeşidinə əsasən
 - ☐ yeməklərin hazırlanma vaxtına əsasən
-

Sual: İşə müəssisələrinin baş planı layihələndirilərkən hansı mütləq tələblərin rəşional nisbəti daha səmərəli və effektiv qərarlar qəbul etməyə imkan verir? (Çəki: 1)

- ☐ yanğın təhlükəsizliyi tələbləri
 - ☒ yanğın təhlükəsizliyi, istehsal (texnoloji axın fasiləsizliyi), sanitar-gigiyenik tələblər
 - ☐ texnoloji axın fasiləsizliyi
 - ☐ sanitar tələblər
 - ☐ gigiyenik tələblər
-

Sual: Avtomobillər üçün keçidin eni neçə metr olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 3 metr
 - ☐ 9 metr
 - ☐ 12 metr
 - ☒ 6 metr
 - ☐ 15 metr
-

Sual: Baş plan layihələndirilən zaman aşağıdakılardan hansı hökmən nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ hökmranlıq edən küləklərin istiqaməti
- ☐ müəssisənin böyüklüyü

- ☐ müəssisənin binalarının sayı
- ☐ işçilərin sayı
- ☐ müəssisənin layihələndirildiyi ərazi

Sual: Baş planın yanğın təhlükəsizliyi tələbləri nə ilə təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ texnoloji proseslərin yanğına təhlükəlilik dərəcəsi
- ☐ binaların yanğına dözümlülük dərəcəsi ilə
- ☒ texnoloji proseslərin yanğına təhlükəlilik dərəcəsi və binaların və onların ayrı ayrı elementlərinin yanğına dözümlülük dərəcəsi ilə
- ☐ binaların ayrı-ayrı elementlərinin yanğına dözümlülük dərəcəsi
- ☐ yanğının əhatə etdiyi sahə

Sual: Keçid hissəsinin və ya sərbəst planlaşdırılmış ərazinin qırağından binanın qırağına qədər olan məsafə neçə metr olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 1 metr
- ☐ 5 metr
- ☐ 10 metr
- ☐ 15 metr
- ☒ 25 metr

Sual: Layihələndirilən ət sənayesi müəssisənin baş planı nəyə deyilir? (Çəki: 1)

- ☒ Layihələndirilən müəssisənin effektiv işlənməsi üçün tam vəhdət şəklində təşkil olunmuş bütün bina və tikililər relsli və relssiz yollar yeraltı və yerüstü kommunikasiyalar və şəbəkələr yerləşdirilməklə tikinti meydaçasının planı
- ☐ Layihələndirilən müəssisəyə gedən yolların əks olunduğu plan
- ☐ Layihələndirilən müəssisənin bina və korpuslarının əks olunduğu plan
- ☐ Layihələndirilən müəssisənin ölçüləri verilmiş planı
- ☐ Müəssisənin yerləşdiyi ərazinin sxemi

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Kompleks iaşə müəssisələrində istehsal gücü nəyə əsasən hesablanır? (Çəki: 1)

- ☒ ticarət zallarındakı yerlərin sayına
- ☐ hesabat menyusuna
- ☐ menyudakı xörəklərin sayına
- ☐ istehlak olunma əmsalına
- ☐ iş saatlarının müddətinə

Sual: Müəssisənin istehsal proqramına daxildir? (Çəki: 1)

- ☐ iş saatlarının davamətmə müddəti
- ☒ müəssisənin gündəlik hesabat menyusu
- ☐ istehlak olunma əmsalı

- ☐ xörəklərin keyfiyyəti
 - ☐ xörəklərin çeşidi
-

Sual: Gündəlik hesabat menyusu hansı bölməyə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin gücünə
 - ☐ müəssisənin tipinə
 - ☐ müəssisənin iş rejiminə
 - ☒ müəssisənin istehsal proqramına
 - ☐ yüklənmə qrafikinə
-

Sual: Hesabat menyusu tərtib edildikdə nəyi nəzərə almaq lazımdır? (Çəki: 1)

- ☒ müəssisənin tipini
 - ☐ istehlakçıların sayını
 - ☐ avadanlıqların gücünü
 - ☐ müəssisənin yerləşdiyi ərazini
 - ☐ ilin mövsümünü
-

Sual: İstehlakçıların sayı hansı məlumatlara əsasən təyin edilir? (Çəki: 1)

- ☐ xörəklərin çeşidinə əsasən
 - ☒ zəlin yüklənmə qrafikinə əsasən
 - ☐ işçilərin iş rejiminə əsasən
 - ☐ xammal sərfinə əsasən
 - ☐ iş gününün davamına əsasən
-

Sual: Baş planın texniki-iqtisadi göstəricilərinin asılı olduğu amillər hansı variantda doğru verilib? (Çəki: 1)

- ☐ tikinti sahəsindən
 - ☒ tikinti sahəsindən, hektarlarla ölçülən ərazidən sahənin istifadəsi və tikilmə əmsallarından
 - ☐ tikinti əmsallarından
 - ☐ hektarlarla ölçülən ərazidən
 - ☐ texniki şərtlərdən
-

Sual: Binalar arasındakı məsafə nəyə əsasən müəyyənləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ əvvəlcədən yazılmış qaydalara əsasən
 - ☐ müəssisənin daxili qaydalarına əsasən
 - ☒ mövcud "Yanğın təhlükəsizliyi tədbirlərinə" əsasən
 - ☐ heç bir xüsusi tələb müəyyən edilmir
 - ☐ müvafiq texniki-şərtlərə əsasən
-

Sual: Binaların kənarları arasındakı məsafə nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 10 metr
 - ☒ 14 metr
 - ☐ 8 metr
 - ☐ 6 metr
 - ☐ 4 metr
-

Sual: Hansı şərtlərə görə həmcins olan binaları birləşdirmək olar? (Çəki: 1)

- ☐ istehsalın gigiyenik şərtlərinə görə
- ☐ istehsalın xüsusi şərtlərinə görə

- ☐ istehsalın texniki şərtlərinə görə
 - ☒ istehsalın sanitariya-gigiyenik şərtlərinə görə
 - ☐ müəssisənin daxili qaydalarına görə
-

Sual: Hansı tip binaların tikilməsi məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

- ☒ qapalı həyətə malik
 - ☐ açıq həyətə malik
 - ☐ az mərtəbəli binaların
 - ☐ bir bloklu binaların
 - ☐ çox mərtəbəli binaların
-

Sual: İstehsal binaları və qonşu müəssisələr habelə yaşayış massivinin mədəni-məişət binaları arasında hansı zona müəyyənləşdirilməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ sanitariya zona
 - ☐ müdafiə zonası
 - ☒ sanitariya-müdafiə zonası
 - ☐ qoruyucu zona
 - ☐ təcrübə zonası
-

Sual: İstehsalın sanitariya-gigiyenik şərtlərinə görə hansı tip binaları birləşdirmək olar? (Çəki: 1)

- ☐ binaları birləşdirmək olmaz
 - ☐ üzbəüz binaları
 - ☐ ardıcıl binaları
 - ☐ qonşu binaları
 - ☒ həmcins binaları
-

Sual: Sanitariya-müdafiə zonası 1000 başdan çox mal-qaralı mal bazası və təmizləmə, yuma, mal-qaranın daşınması üçün istifadə olunan vaqonların dezinfeksiya məntəqələrinə malik ət kombinatları üçün neçə metr olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 1000 metr
 - ☐ 1500 metr
 - ☐ 2000 metr
 - ☒ 3000 metr
 - ☐ 3500 metr
-

Sual: Yanğın baş verən halda su ehtiyatları üçün nəzərdə tutulan bütün hovuzlara çəkilən yolların eni necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 10x10 metr
 - ☒ 12x12 metr
 - ☐ 14x14 metr
 - ☐ 8x8 metr
 - ☐ 4x4 metr
-

Sual: Yanğın baş verən halda su ehtiyatları üçün nəzərdə tutulan bütün hovuzlara hansı tip yollar çəkilməlidir? (Çəki: 1)

- ☒ iki tərəfi açıq və ya dolanbac döngəli meydançalar və ya yollar
- ☐ düz yollar
- ☐ bir tərəfi açıq dolanbac yollar
- ☐ bir tərəfi açıq döngəli yollar
- ☐ döngəli yollar

Sual: Aşağıda göstərilənlərdən hansı fasiləli işləyən xəmiryoğuran maşınlara aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ TMM-1M tipli maşın
 - ☐ MUM-82M tipli maşın
 - ☐ M2 (764) tipli maşın
 - ☐ MC2-150 tipli maşın
 - ☐ MC12-15 tipli maşın
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı xəmiryoğuran maşınlara aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ KB
 - ☒ TMM-1M
 - ☐ MUM
 - ☐ YMM
 - ☐ MPT-60M
-

Sual: Xəmir yoğurmaq üçün hansı markalı maşınlardan istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ KB
 - ☐ MOK
 - ☐ MUM
 - ☐ YMM
 - ☒ MPT-60M
-

Sual: Xəmiryoğuran maşının intiqalının elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ $N = \frac{N_1 + N_2 + N_3}{\eta}$
 - ☐ $N = \frac{(P_1 + P_2) V_0}{\eta}$
 - ☐ $N = \frac{Q_n + p}{1000\eta}$
 - ☐ $N = N_1 + N_2$
 - ☒ $N = \frac{A \cdot n}{\eta}$
-

Sual: Xəmiryoğuran maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ $Q = \frac{I}{I_y + I_e + I_n}$
 - ☐ $Q = F_0 V_0 \rho \varphi$
 - ☐ $P = F_0 V_0 \varphi \rho K$
 - ☒ $P = P_p \cdot \frac{100 + y}{100} K_n$
 - ☐ $Q = \frac{V_0 \rho \varphi}{I_y + I_e}$
-

Sual: Tez xarab olan xammallar harada saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☒ soyutma kameralarda və şkaflarda
- ☐ yeşiklərdə və kisələrdə
- ☐ çəlləklərdə

- ☐ rəflərdə
- ☐ qazanlarda

Sual: TMM-1M markalı maşınlar hansılara aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ qiymə qarışdırma maşınlarına
- ☒ xəmir yoğurma maşınlarına
- ☐ ot çəkən maşınlarına
- ☐ qiymə qarışdırma maşınlarına
- ☐ yuma maşınlarına

Sual: TMM-60M tipli maşın hansı maşınlara aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ otçəkən maşınlarına
- ☐ qiymə qarışdırma maşınlarına
- ☒ fasiləli işləyən xəmir yoğurma maşınlarına
- ☐ fasiləsiz işləyən xəmir yoğurma maşınlarına
- ☐ xırdalama maşınlarına

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Zəlin yüklənmə qrafikində bunlardan hansı nəzərə alınır? (Çəki: 1)

- ☐ yarım fabrikatların sərfi
- ☒ xörək qəbulunun davam etmə müddəti
- ☐ xammal sərfi
- ☐ xörəklərin çeşidi
- ☐ xörəklərin tərkibi

Sual: Zəlin yüklənmə qrafikinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ xammal qəbulu
- ☐ yarım fabrikatların miqdarı
- ☒ zəlin hər saatda yüklənmə faizi
- ☐ istehsal otaqlarının iş müddəti
- ☐ bölmə səhərinin sahəsi

Sual: Xörək qəbulunun davam etmə müddəti nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ xörəklərin miqdarından
- ☒ müəssisənin tipindən
- ☐ xörəklərin tərkibindən
- ☐ zəlin yüklənmə qrafikindən
- ☐ yüklənmə əmsalından

Sual: Yüklənmə qrafikinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ sexlərin faydalı sahələri
 - ☐ xammalın miqdarı
 - ☐ istehsal otaqlarının iş müddəti
 - ☐ istehsal avadlıqlarının sayı
 - ☒ müəssisənin iş rejimi
-

Sual: Xörək qəbulunun davamətmə müddətinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ xörəklərin miqdarı
 - ☐ yüklənmə qrafiki
 - ☐ yüklənmə faizi
 - ☒ xidmət forması
 - ☐ xörəklərə sərf olunan ərzaqlar
-

Sual: Gün ərzində realizə olunacaq xörəklərin miqdarı necə tapılır? (Çəki: 1)

- ☐ $m = m_1 + m_2 + m_3$
 - ☐ $m = m_1 + m_2 + m_3 + m_4$
 - ☒ $ng = m Ng$
 - ☐ $Ng = mng$
 - ☐ $Ns = nt$
-

Sual: Əsas istehsal binaları harada tikilməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ yalnız avtomobil yollarına yaxın yerdə
 - ☐ yalnız dəmir yollarına yaxın yerdə
 - ☒ avtomobil və dəmir yollarına yaxın yerdə
 - ☐ şəhərdən uzaqda
 - ☐ şəhərin mərkəzində
-

Sual: Əsas istehsal binaları yerləşdirilərkən vacib amillərin əks olunduğu variant hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ binalar bir-birinə yaxın yerləşdirilməli
 - ☐ ərazidə yaşıllıq salınmalı
 - ☐ binalarda təhlükəsizlik tədbirləri görülməli
 - ☒ külək, zərərli maddələri (məsələn tüstü borusundan çıxan tüstünü) istehsal prosesinə qaytarmasın və o, digər müəssisələr yaşayış məntəqəsi üçün çirklənmə mənbəyinə çevrilməsin
 - ☐ istehsal binaları müvafiq tələblərə uyğun tikilməli
-

Sual: Əsas istehsal binalarını qanunauyğun şəkildə yerləşdirməkdə məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- ☒ istehsalın maksimum fasiləsizliyini insan və yük axınının rasionallığını, habelə əsas istehsal binalarının köməkçi binalarla rahat əlaqəsini təmin etmək mümkün olsun
 - ☐ ərazidən səmərəli istifadə mümkün olsun
 - ☐ köməkçi binalarla rahat əlaqə mümkün olsun
 - ☐ insan və yük axınının rasionallığı mümkün olsun
 - ☐ istehsalın maksimum fasiləsizliyi təmin olunsun
-

Sual: Əsas istehsal binalarının həyəti necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ gəzinti üçün uyğun olmalı
- ☒ avtomobillərin manevr etməsi üçün rahat olmalı
- ☐ istehsal üçün yararlı olmalı
- ☐ yaşıllıqla örtülü olmalı

☐ Əyləncə üçün uyğun olmalı

Sual: Əsas istehsal binalarının tam verildiyi düzgün variant hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ mal-qaranın kəsim qabağı saxlanma sexləri
 - ☐ soyuducu, konserv zavodu
 - ☐ ət-piy və ət emalı korpusları
 - ☒ ət-piy və ət emalı korpusları, soyuducu, konserv zavodu, quşların kəsim və emalı habelə mal-qaranın kəsim qabağı saxlanma sexləri
 - ☐ quşların kəsim sexləri
-

Sual: Ət-piy və ət emalı korpusları, soyuducu, konserv zavodu, quşların kəsim və emalı habelə mal-qaranın kəsim qabağı saxlanma sexləri hansı tip binalara aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ inzibati-məişət korpuslarına
 - ☐ yardımçı binalara
 - ☐ sanitariya texniki tikililərə
 - ☐ istilik- texniki təsərrüfatlara
 - ☒ əsas istehsal binalarına
-

Sual: İnzibati-məişət korpusu binalarının tam göstəriləndiyi variant hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ geyinib-soyunma otaqları
 - ☒ baş kontor, geyinib-soyunma otaqları, yeməxana, tibb məntəqəsi və bu kimi digər binalar
 - ☐ baş kontor
 - ☐ yeməxana, tibb məntəqəsi
 - ☐ baş kontor, geyinib-soyunma otaqları
-

Sual: İstehsal şəraitlərinə müvafiq olaraq, ət sənayesinin bütün bina və tikililərini hansı tip binalara bölürlər? (Çəki: 1)

- ☐ istehsal, yardımçı, inzibati-məişət korpuslarına
 - ☐ mal-qaranın və quşların qəbulu saxlanması binalarına
 - ☒ əsas , istehsal, yardımçı, inzibati-məişət korpuslarına, mal-qaranın və quşların qəbulu saxlanması, istilik-texniki təsərrüfatı , sanitariya texniki tikililər kimi binalara
 - ☐ sanitariya texniki tikililər kimi binalara
 - ☐ əsas və yardımçı binalara
-

Sual: Köməkçi binaların tam əks olunduğu variant hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ xaratornaçı sexi, qaraj, anbarlar
 - ☐ mexaniki-çilingər emalatxanası
 - ☐ nəzarət ölçü cihazlarının laboratoriyası
 - ☐ çamaşırxana, elektrotəmir sexi
 - ☒ Mexaniki-çilingər emalatxanasını, xaratornaçı sexini, qarajı, anbarları, çamaşırxanayı, elektro təmir sexini, nəzarət ölçü cihazlarının laboratoriyası
-

Sual: Mexaniki-çilingər emalatxanası, xaratornaçı sexi, qaraj, anbarlar, çamaşırxana, elektrotəmir sexi, nəzarət ölçü cihazlarının laboratoriyası hansı tip binalara aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ köməkçi binalara
 - ☐ əsas istehsal binalarına
 - ☐ sanitariya-texniki tikililərə
 - ☐ istilik-texniki təsərrüfatlara
 - ☐ inzibati-məişət korpuslarına
-

Sual: Sanitar müdafiə zonaları bu zonanın sinfindən asılı olaraq neçə metr enə malik zolaqlar şəklində olan yaşıllıqlar kimi istifadə olunur ? (Çəki: 1)

- ☐ 3 metr
 - ☒ 3-5 metr
 - ☐ 5 metr
 - ☐ 6 metr
 - ☐ 7 metr
-

Sual: Buğda xəmiri hansı üsullarla hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☐ şəkər əlavə etməklə
 - ☐ fasiləli və fasiləsiz üsulla
 - ☒ adi mayalı (opara) və mayasız (oparasız) üsulla
 - ☐ qatıq əlavə etməklə
 - ☐ süd əlavə etməklə
-

Sual: Buğda xəmirinin açılması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ TD-4, A2 - XPO/5tipli
 - ☐ TO-4, TO-5 tipli
 - ☒ T3-3M, T3-4M tipli
 - ☐ АЦХ, ДСД tipli
 - ☐ ХПА-40, ФТЛ-2 tipli
-

Sual: Buğda xəmirinin bölünməsi hansı tip maşınlardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☒ TD-4, A2 - XPO/5tipli
 - ☐ TO-4, TO-5 tipli
 - ☐ T3-3M, T3-4M tipli
 - ☐ АЦХ, ДСД tipli
 - ☐ ХПА-40, ФТЛ-2 tipli
-

Sual: Buğda xəmirinin yumurlanması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ TD-4, A2 - XPO/5tipli
 - ☒ TO-4, TO-5 tipli
 - ☐ T3-3M, T3-4M tipli
 - ☐ АЦХ, ДСД tipli
 - ☐ ХПА-40, ФТЛ-2 tipli
-

Sual: Çovdar xəmirini hansı mayalar əlavə etməklə hazırlayırlar ? (Çəki: 1)

- ☒ sıx və ya maye mayalar
 - ☐ rəng yaşıl olan mayalar
 - ☐ mayasız hazırlayırlar
 - ☐ quru mayalar
 - ☐ yapışqan mayalar
-

Sual: Çörək zavodlarının layihələrə konveyer (axınlı) kompleks-mexanikləşdirilmiş xətlərinə hansı qurğular daxildir (Çəki: 1)

- ☒ xəmirhazırlayan aqreqat, bölən, formalayan, yumrulayan maşınlar, saxlama rəfi və soba
- ☐ universal mətbəx avadanlıqları, bişirmə və qızatma avadanlıqları
- ☐ elektrik plitələri, çəki ölçü avadanlıqları, formalayan, sobalar
- ☐ un daşıyan maşınlar, xəmirhazırlayan aqreqat, sobalar

☐ dən təmizləyən, dən üyüdən, boşaldan maşınlar

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İsti və soyuq içkilərin tələb olunan miqdarı nəyə əsasən tapılır? (Çəki: 1)

- ☐ gündəlik tələbata
- ☒ hər bir istehlakçıya düşən normaya
- ☐ sifarişə görə
- ☐ menyuya görə
- ☐ istehlak əmsalına görə

Sual: Müəssisədə qənnadı məmulatlarının istehlak əmsli nəyə əsasən müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ gündəlik tələbata
- ☐ sifarişə
- ☐ menyuya
- ☐ müəssisənin tipinə
- ☒ bir istehlakçıya düşən normaya

Sual: Xörəklərin istehlak olunma əmsalı necə tapılır? (Çəki: 1)

- ☐ qəbul edilən içkilərin miqdarı ilə
- ☐ qəbul edilən qənnadı məmulatlarının miqdarı ilə
- ☐ qəbul edilən meyvə sularının miqdarı ilə
- ☐ realizə olunan xörəklərin sayı ilə
- ☒ gün ərzində bir istehlakçının qəbul etdiyi xörəklərin sayı ilə

Sual: Barlar hansı mehmanxanalarda təşkil edilir? (Çəki: 1)

- ☐ turist mehmanxanalarında
- ☒ əla və 1-ci dərəcəli mehmanxanalarda
- ☐ 3-cü və 4-cü dərəcəli mehmanxanalarda
- ☐ üçulduzlu mehmanxanalarda
- ☐ müalicə zonalarında olan mehmanxanalarda

Sual: $ng = m Ng$ düsturunda m nəyi göstərir (Çəki: 1)

- ☐ soyuq xörəklərin miqdarını
- ☐ isti xörəklərin miqdarını
- ☒ xörəklərin istehlak olunma əmsalı
- ☐ xörək çeşidlərini göstərən əmsal
- ☐ pəhriz xörəklərini nəzərə alan əmsal

Sual: $Px60$ nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☒ 1 saat ərzində zaldakı yerlərin sayı
 - ☐ istehlakçının zalda oturma müddəti
 - ☐ xörək qəbil etmə müddəti
 - ☐ zalın dövriyyəsi
 - ☐ istehlakçıların gün ərzindəki sayı
-

Sual: Ümumşəhər tipli restoranlarda xörəklərin istehlak olunma əmsalı neçədir? (Çəki: 1)

- ☐ 2,5
 - ☐ 2,8
 - ☐ 1,8
 - ☒ 3,5
 - ☐ 3
-

Sual: Gün ərzində qidalanan istehlakçıların sayı hansı düsturla tapılır. (Çəki: 1)

- ☐ $N_s = P \cdot \varphi \cdot x$
 - ☐ $N_s = P \cdot \varphi \cdot x$
 - ☒ $N_g = \varepsilon N_{saat}$
 - ☐ $N_s = N_g \cdot K_{saat}$
 - ☐ $N = n t$
-

Sual: Açıq anbarlarda hansı növ məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☒ hava şəraitində korlanmayan məhsullar
 - ☐ tez korlanan məhsullar
 - ☐ yağışdan korlanmayan məhsullar
 - ☐ qiymətli materiallar
 - ☐ həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar
-

Sual: Bağlı anbarlarda hansı məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ hava şəraitindən qorxmayan məhsullar
 - ☒ tez korlanan məhsullar
 - ☐ yağışdan korlanmayan məhsullar
 - ☐ qiymətli materiallar
 - ☐ həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar
-

Sual: Həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ qaranlıq anbarlarda
 - ☐ bağlı anbarlarda
 - ☐ açıq anbarlarda
 - ☐ yarım açıq
 - ☒ xüsusi anbarlarda
-

Sual: Xüsusi anbarlarda hansı materiallar saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ hava şəraitində korlanmayan məhsullar
 - ☒ həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar
 - ☐ yağışdan korlanmayan məhsullar
 - ☐ rütubətdən korlanmayan məhsullar
 - ☐ tez korlanan məhsullar
-

Sual: Qida sənayesi müəssisələrində konstruksiyasına görə anbarlar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- ☒ 4
 - ☐ 3
 - ☐ 7
 - ☐ 2
 - ☐ 6
-

Sual: Qida sənayesi müəssisələrində konstruksiyasına görə anbarlarının qrupları hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ iri, kiçik, orta anbarlar
 - ☒ bağlı , açıq , yarım açıq , xüsusi anbarlar
 - ☐ fərdi, qaranlıq anbarlar
 - ☐ qapalı, növbəli anbarlar
 - ☐ fərdi, dəstəli, yarım açıq, ümumi anbarlar
-

Sual: Qiymətli materiallar hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ qaranlıq anbarlarda
 - ☐ bağlı anbarlarda
 - ☐ açıq anbarlarda
 - ☐ yarım açıq
 - ☒ xüsusi anbarlarda
-

Sual: Təyinatına görə müəssisə anbarları hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ iri, kiçik, orta anbarlar
 - ☐ bağlı , açıq , yarım açıq , xüsusi anbarlar
 - ☐ fərdi, qaranlıq anbarlar
 - ☒ ümummüəssisə və sex anbarları
 - ☐ fərdi, dəstəli, yarım açıq, ümumi anbarlar
-

Sual: Təyinatına görə müəssisə anbarları neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ 6
 - ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 7
-

Sual: Tez korlanan məhsullar hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ orta anbarlar
 - ☒ bağlı
 - ☐ açıq
 - ☐ yarım açıq
 - ☐ xüsusi anbarlar
-

Sual: Ümummüəssisə anbarlarda hansı məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ hava şəraitində korlanmayan məhsullar
- ☐ həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar
- ☒ müəssisənin istehsal-texniki təyinatlı məhsullar
- ☐ rütubətdən korlanmayan məhsullar
- ☐ tez korlanan məhsullar

Sual: Yağış və rütubətdə korlanmayan materiallar hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ qaranlıq anbarlarda
- ☐ bağlı anbarlarda
- ☒ açıq anbarlarda
- ☐ yarım açıq
- ☐ xüsusi anbarlarda

Sual: Yağış və rütubətdə korlanmayan materiallar hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ qaranlıq anbarlarda
- ☐ bağlı anbarlarda
- ☒ açıq anbarlarda
- ☐ yarım açıq
- ☐ xüsusi anbarlarda

BÖLMƏ: 0502

Ad	0502
Suallardan	30
Maksimal faiz	30
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Ticarət zalının saatlar üzrə yüklənmə qrafikini tərtib etdikdə bunlardan hansını bilmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☒ ticarət zalının hər saatda yüklənmə faizini
- ☐ realizə olunan xərəklərin sayını
- ☐ işçilərin sayını
- ☐ sexlərdəki avadanlıqların həcmi
- ☐ avadanlıqların məhsuldarlığını

Sual: Ticarət zalının yüklənmə qrafikinə bunlardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ realizə olunan xərəklərin sayı
- ☐ işçilərin sayı
- ☒ zalın işə başlama və qurtarma vaxtı
- ☐ zalın hesabat sahəsi
- ☐ qeyri-mexaniki avadanlıqların hesabatı

Sual: İşə müəssisələrində tərtib olunmuş menyuda hansı məlumatlar əks etdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ istehlakçıların sayını
- ☐ istehlakçıların kateqoriyalarını
- ☒ kulinar məmulatları və içkilərin çeşidini
- ☐ xammalların miqdarını
- ☐ müəssisənin tipini

Sual: Menyu kim tərəfindən tərtib olunur? (Çəki: 1)

- ☐ ticarət təşkilatları tərəfindən
- ☐ standart təşkilatları tərəfindən

- ☐ ərazi bələdiyyələri tərəfindən
 - ☒ istehsalat müdiri tərəfindən
 - ☐ mühasibat nümayəndəsi tərəfindən
-

Sual: Menu kim tərəfindən hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☐ ticarət təşkilatları
 - ☐ standart təşkilatları
 - ☐ metrdotel
 - ☒ ərazi
 - ☐ bələdiyyələri
 - ☐ mühasibat nümayəndəsi
-

Sual: Bunlardan hansı menu növlərinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ infarmasiya menyusu
 - ☐ dequstasiya menyusu
 - ☒ kompleks
 - ☐ xörəklər
 - ☐ menyusu
-

Sual: Menyunun hansı növləri mövcuddur? (Çəki: 1)

- ☒ banket menyusu
 - ☐ mövsümi menu
 - ☐ illik menu
 - ☐ duru xörəklər menyusu
 - ☐ desert menyusu
-

Sual: Kompleks menu hansı müəssisələrdə tərtib edilir? (Çəki: 1)

- ☐ kafelərdə
 - ☐ barlarda
 - ☒ müəssisə nəzdində olan yeməxanalarda
 - ☐ sərbəst fəaliyyət göstərən yeməxanalarda
 - ☐ mehmanxanalarda olan restoranlarda
-

Sual: Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir? (Çəki: 1)

- ☒ restoranlarda
 - ☐ yeməxanalarda
 - ☐ kafelərdə
 - ☐ barlarda
 - ☐ kulinar mağazalarda
-

Sual: Bankeet menyusu nəyə əsasən tərtib edilir? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin tipinə və sifarişə əsasən
 - ☒ sifarişə və banketin növünə əsasən
 - ☐ sifarişə və müəssisənin gücünə əsasən
 - ☐ istehlakçıların peşəsinə əsasən
 - ☐ konfrans, qurultay , simpozium iştirakçılarına
-

Sual: Ət kombinatında əsas istehsal prosesləri nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ heyvanların yemlənməsindən

- ☐ cəmdəklərin təmizlənməsindən
 - ☐ cəmdəklərin yuyulmasından
 - ☐ heyvanların kəsilməsindən
 - ☒ heyvanların kəsilməsi və cəmdəklərin hazırlanmasından
-

Sual: Ət kombinatının ərazisində çirkab sularını təmizləmək üçün hansı qurğular mütləq nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ qum tutucuları və yağ tutucuları
 - ☐ qum tutucuları
 - ☐ yağ tutucuları
 - ☐ su tutucuları
 - ☐ hava tutucuları
-

Sual: Ət-piy korpusunun yaxınlığında tez-tez ona bitişik olan hansı korpus yerləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☒ yem və texniki məhsullar korpusunu
 - ☐ yalnız texniki məhsullar korpusu
 - ☐ yalnız yem məhsulları korpusu
 - ☐ istehsal sexi korpusu
 - ☐ xammalın qəbulu korpusu
-

Sual: Avtomobil yollarını layihələndirərkən üç zolaqlı keçidin eni nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 8.0 metr
 - ☒ 9.0 metr
 - ☐ 7.0 metr
 - ☐ 6.0 metr
 - ☐ 5.0 metr
-

Sual: Bir bina üçün hündürlüyün neçə mərtəbədən yüksək olmasına icazə verilmir? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Kiçik mərtəbəli ət kombinatları dedikdə neçə mərtəbəli nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ 3 və ya 4
 - ☐ 4 və ya 5
 - ☐ 1 və ya 3
 - ☐ 2 və ya 3
 - ☒ 1 və ya 2
-

Sual: Qazanxana üçün əsas yanacaq növü kimi nədən istifadə etmək məsləhət görülür? (Çəki: 1)

- ☒ mazut və ya qaz
 - ☐ mazut və ya kerosin
 - ☐ neft və mazut
 - ☐ qaz və neft
 - ☐ qaz və kerosin
-

Sual: Qum tutucuları və yağ tutucuları hansı məhsul istehsal olunan müəssisə ərazisində nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ Süd zavodlarının
 - ☒ Ət kombinatlarının
 - ☐ Un dəyirmanlarının
 - ☐ yağ zavodları
 - ☐ şokolad fabrikləri
-

Sual: Sanitar-texniki qurğular dedikdə nə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ yalnız kanalizasiyalar
 - ☒ su təchizatı, kanalizasiya və çirkab suların təmizlənməsi üçün bina və qurğular
 - ☐ yalnız çirkab suların təmizlənməsi üçün binalar
 - ☐ çirkab suların təmizlənməsi üçün qurğular
 - ☐ su təchizatı
-

Sual: Soyuducu korpusuna kolbasa istehsalı üzrə hansı sexi birləşdirirlər? (Çəki: 1)

- ☐ piy emalı sexi
 - ☐ sümük emalı sexi
 - ☐ yem məhsulları korpusunu
 - ☐ texniki məhsullar korpusunu
 - ☒ ət emalı sexlərini
-

Sual: Su kəmərləri qurğuları nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ su borularından
 - ☐ sanitariya qurğulardan
 - ☒ qəbul olunmuş su təchizatı mənbələrindən
 - ☐ işçilərdən
 - ☐ müəssisədən
-

Sual: Su üçün çənləri su divarı qurğularının qorunan zonasında yeni çənin divarından qorunma zonasının sərhədinə qədər olan məsafə nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 1 metr
 - ☐ 3 metr
 - ☐ 5 metr
 - ☐ 10 metr
 - ☒ 15 metr
-

Sual: İstehsal prosesinin operativ tənzimləmə planlı xarakter daşmalıdır -prinsipi nəyə əsaslanmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ istehsal prosesinə fasiləsiz olaraq nəzarət istehsal-dispetçer tərəfindən həyata keçirilməlidir
 - ☐ maddi istehsal sahələrində həyata keçirilən texnoloji proseslərə operativ nəzarət edilməli
 - ☐ operativ tənzimləyicilər optimal sayda və əmək sərfi minima olmalı
 - ☐ istehsalat prosesində mümkün fasilələrin qarşısının alınmasına nəzarət etməli
 - ☐ istehsalın xarakterindən asılı olmalıdır
-

Sual: Müəssisənin istehsal-texniki təyinatlı məhsulları hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ qaranlıq anbarlarda
- ☐ bağlı anbarlarda

- ☒ ümummüəssisə anbarlarda
 - ☐ sex anbarlarında
 - ☐ xüsusi anbarlarda
-

Sual: Sənaye müəssisələrində anbarlar funksiyalarına görə hansılardır? (Çəki: 1)

- ☒ təchizat, istehsal, satış anbarları
 - ☐ bağlı , açıq , yarım açıq , xüsusi anbarları
 - ☐ fərdi, qaranlıq anbarları
 - ☐ ümummüəssisə və sex anbarları
 - ☐ fərdi, dəstəli, yarım açıq, ümumi anbarları
-

Sual: Sənaye müəssisələrində anbarlar funksiyalarına görə neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- ☒ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 2
 - ☐ 8
 - ☐ 5
-

Sual: Sənaye müəssisələrində anbarlar ixtisaslaşdırılma dərəcəsinə görə hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ təchizat, istehsal, satış anbarları
 - ☐ bağlı , açıq , yarım açıq , xüsusi anbarlar
 - ☒ ixtisaslaşdırılmış, universal , qarışıq anbarlar
 - ☐ ümummüəssisə və sex anbarları
 - ☐ fərdi, dəstəli, yarım açıq, ümumi anbarlar
-

Sual: Sənaye müəssisələrində anbarlar ixtisaslaşdırılma dərəcəsinə görə neçə qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ 8
 - ☐ 4
 - ☒ 3
 - ☐ 8
 - ☐ 5
-

Sual: Sex anbarlarında hansı məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ hava şəraitində korlanmayan məhsullar
 - ☐ həyat üçün təhlükə törədə bilən materiallar
 - ☐ müəssisənin istehsal-texniki təyinatlı məhsulları
 - ☒ sex üçün əhəmiyyət kəsb edən istehsal-texniki təyinatlı məhsulları
 - ☐ tez korlanan məhsullar
-

Sual: Sex üçün əhəmiyyət kəsb edən istehsal-texniki təyinatlı məhsulları hansı tip anbarlarda saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ qaranlıq anbarlarda
 - ☐ bağlı anbarlarda
 - ☐ açıq anbarlarda
 - ☒ sex anbarlarında
 - ☐ xüsusi anbarlarda
-

Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	0 %

Sual: Menyuda hansı məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- ☒ xörəyin adı, 1 payın norması, qiyməti
- ☐ məhsulun növü, qiyməti
- ☐ xörəyin və qarnirin adı, qiyməti
- ☐ müəssisənin ünvanı, xörəyin adı, iş rejimi
- ☐ iş rejimi, xörəyin adı, çıxar norması

Sual: Bunlardan hansı menyunun xüsusi növlərinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ banket menyusu
- ☒ pəhriz menyusu
- ☐ sərbəst menyu
- ☐ kompleks menyu
- ☐ tematik tədbirlər menyusu

Sual: Qarnir və sousla buraxılan yeməklər menyuda necə göstərilir? (Çəki: 1)

- ☐ sous- qarnir- məhsul- kütlə- norma
- ☐ sous və qarnirin kütləsi- məhsulun adı
- ☒ əsas məhsul / sous, qarnir
- ☐ isti yemək/ qəlyanaltı- qarnir- içki
- ☐ isti yemək / içki,qarnir, sous

Sual: Menyunun informasiya hissəsində bunlardan hansı olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ müəssisənin iş rejimi, ünvanı
- ☐ müəssisənin tipi, gücü, yeməyin tərkibi
- ☐ hazır xörək və yarımfabrikatların xammal sərfi
- ☐ qiymətlər
- ☐ bir oturacaq yerinin dövrüyyəsi

Sual: Menyudan hansı xörəkləri çıxarmaq olar? (Çəki: 1)

- ☒ tələb edilmirsə və gəlir gətirmirsə
- ☐ mövsümi xörəkləri
- ☐ firma yeməklərini
- ☐ pəhriz yeməklərini
- ☐ delikates yeməkləri

Sual: Menyuda göstərilən xörəklər hansı bölgü cədvəlinə uyğun olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ istehlakçıların sayının hesablanma cədvəlinə
- ☐ xammal sərfi cədvəlinə
- ☒ xörəklərin faizlə bölgü cədvəlinə
- ☐ realizə cədvəlinə
- ☐ işçilərin sayının hesablanması cədvəlinə

Sual: Gün ərzindəki xərəklərin sayının tapılması üçün nə etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☒ istehlakçıların sayını müəssisənin istehlak olunma əmsalına vurmaq
 - ☐ istehlakçıların sayını oturmaq yerinin əmsalına vurmaq
 - ☐ istehlak olunma əmsalını götürülən növə görə xərəklərin miqdarına vurmaq
 - ☐ istehlakçıların sayını istehlak olunma əmsalına bölmək
 - ☐ istehlakçıların sayını oturmaq yerinin əmsalına bölmək
-

Sual: Xammal sərfi hesablanarkən bunlardan hansını bilmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ hazırlanan xərəklərin miqdarını
 - ☒ realizə olunan xərəklərin miqdarını
 - ☐ oturmaq yerlərinin dövriyyəsi
 - ☐ istehlak olunma əmsalını
 - ☐ ticarət zalının sahəsini
-

Sual: Xammal sərfində bunlardan hansı vacibdir? (Çəki: 1)

- ☐ oturmaq yerinin dövriyyəsi
 - ☒ ticarət zalının sahəsi
 - ☐ istehsal sexlərinin sahəsi
 - ☐ 1 pay xərəyə sərf olunan məhsul norması
 - ☐ istehlak olunma əmsalı
-

Sual: İşə müəssisəsinin oturmaq yerlərinin gün ərzindəki dövriyyəsi necə tapılır: (Çəki: 1)

- $\varphi_g = V_g \cdot P$ ☒
 - $N_s = P \cdot \varphi$ ☐
 - $\varphi = \frac{100}{t}$ ☐
 - $N_s = P \cdot \varphi \cdot K_{y/k}$ ☐
 - $K_{y/k} = N_s / P$ ☐
-

Sual: Bu düsturlardan hansı xammal sərfini hesablamaq üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- $G = \frac{qn}{1000}$ ☒
 - $n_s = n_g \cdot k$ ☐
 - $k = \frac{v_s}{n_g}$ ☐
 - $m = m_1 + m_2 + m_3$ ☐
 - $A = n \cdot k \cdot 100$ ☐
-

Sual: Aqreqatların texnoloji hesabı üçün Qrişinin və Dnkinin təklif etdiyi formula hansıdır? (Çəki: 1)

- I_{il} ☐
- $I_{ax} = T$ ☒
- $V_b = \frac{\mu_t \cdot 1000 T D}{E_x \cdot 60 (D-1)}$ ☐
- $P_f = n_g \cdot 60 / t_b$ ☐
- $P_x = \frac{\Delta N n_x}{K_M}$ ☐

$$X = \frac{i_{sutqr}}{M_t} \quad \bigcirc$$

Sual: Aşağıda göstərilənlərdən hansı istehsal prosesinin operativ tənzimləməsi prinsipinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ operativ tənzimləmədə məsrəf çox olmalıdır
- ☐ operativ tənzimləmənin planı olmalı deyil
- ☒ operativ tənzimləmə planlı xarakter daşımalıdır
- ☐ istehsal prosesində məhsul hazırlanmasına ciddi əməl olunmalıdır
- ☐ operativ tənzimləmə qarışıq xarakter daşımalıdır

Sual: Çörək zavodlarının açıq anbarlarında hansı tip bunkerdən istifadə olunur (Çəki: 1)

- ☐ XTP
- ☐ M-111
- ☐ M8-XAF-6
- ☒ XE-160a
- ☐ BXF

Sual: Gücü 135t/sut olan çörək zavodlarında çörək hansı tip anbarlarda saxlanılır (Çəki: 1)

- ☐ xüsusi anbarlarda
- ☐ açıq anbarda
- ☐ yarım açıq anbarda
- ☒ bağlı anbarda
- ☐ təchizat anbarlarında

Sual: Gücü 45t/sut olan çörək zavodlarında çörək hansı tip anbarlarda saxlanılır (Çəki: 1)

- ☒ bağlı anbarda
- ☐ açıq anbarda
- ☐ yarım açıq anbarda
- ☐ xüsusi anbarlarda
- ☐ təchizat anbarlarında

Sual: Gücü 65t/sut olan çörək zavodlarında çörək hansı tip anbarlarda saxlanılır (Çəki: 1)

- ☒ bağlı anbarda
- ☐ açıq anbarda
- ☐ yarım açıq anbarda
- ☐ xüsusi anbarlarda
- ☐ təchizat anbarlarında

Sual: Gücü 30 t/sut olan çörək zavodlarının anbarlarında hansı tip bunker yerləşdirilir (Çəki: 1)

- ☒ A1-XBY-39
- ☐ XE-160a
- ☐ M-111
- ☐ V-118
- ☐ XB

Sual: Gücü 30t/sut olan çörək zavodlarında çörək hansı tip anbarlarda saxlanılır (Çəki: 1)

- ☒ bağlı anbarda
- ☐ açıq anbarda

- ☐ yarım açıq anbarda
- ☐ xüsusi anbarlarda
- ☐ təchizat anbarlarında

Sual: Gücü 45 t/sut olan çörək zavodlarının anbarlarında hansı tip bunker yerləşdirilir (Çəki: 1)

- ☐ A1-XBY-39
- ☒ XE-160a
- ☐ M-111
- ☐ V-118
- ☐ XB

Sual: Hal hazırda anbar qurğuları üçün hansı tip bunkerdən istifadə olunur (Çəki: 1)

- ☐ XTP
- ☒ M-111
- ☐ И8-XAГ-6
- ☐ БАГ 20/30
- ☐ БХF

Sual: İstehsal prosesinin operativ tənzimlənməsi kompleks xarakter daşılmalıdır prinsipi necə izah olunur? (Çəki: 1)

- ☐ istehsal prosesinə fasiləsiz olaraq nəzarət istehsal-dispetçer tərəfindən həyata keçirilməlidir
- ☒ maddi istehsal sahələrində həyata keçirilən texnoloji proseslərə operativ nəzarət edilməli
- ☐ operativ tənzimləyicilər optimal sayda və əmək sərfi minima olmalı
- ☐ istehsalat prosesində mümkün fasilələrin qarşısının alınmasına nəzarət etməli
- ☐ istehsalın xarakterindən asılı olmalıdır

Sual: İstehsal prosesinin operativ tənzimlənməsi qənatçıl olmalıdır prinsipi necə izah olunur? (Çəki: 1)

- ☐ istehsal prosesinə fasiləsiz olaraq nəzarət istehsal-dispetçer tərəfindən həyata keçirilməlidir
- ☐ maddi istehsal sahələrində həyata keçirilən texnoloji proseslərə operativ nəzarət edilməli
- ☒ operativ tənzimləyicilər optimal sayda və əmək sərfi minima olmalı
- ☐ istehsalat prosesində mümkün fasilələrin qarşısının alınmasına nəzarət etməli
- ☐ istehsalın xarakterindən asılı olmalıdır

Sual: Müsair çörəkbişirmə zavodlarında istehsal binası hansı əsas hissələrə ayrılır (Çəki: 1)

- ☐ bağlı , açıq , yarım açıq , xüsusi anbarlar
- ☐ ixtisaslaşdırılmış, universal , qarışıq anbarlar
- ☒ xammal anbarı, əsas çörək bişirən istehsalat, çörək saxlanılan və daşınan hissə təchizat, istehsal, satış anbarları
- ☐ ümummüəssisə və sex anbarları
- ☐ fərdi, dəstəli, yarım açıq, ümumi anbarlar

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	42
Maksimal faiz	42
Sualları qarışdırmaq	

Sual: İsti sex hansı istehsalı yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- ☐ tərəvəzlərin təmizləndiyi istehsal sahəsinin bir hissəsidir
 - ☒ məhsulların isti emalını həyata keçirən mərkəzi istehsal sahəsidir
 - ☐ istehsal sahəsinin bir hissəsidir, burada ət xırdalanır
 - ☐ istehsal sahəsinin bir hissəsidir, burada tərəvəzlər təmizlənir, doğranır
 - ☐ istehsal sahəsinin bir hissəsidir, burada soyuq xörək və qəlyanaltılar hazırlanır
-

Sual: İşçilərin sayının hesablanması dusturunda olan y neyi gosterir? (Çəki: 1)

- ☐ istirahət günlərini
 - ☐ işçilətin ümumi sayını
 - ☒ əmək məhsuldarlığının artırılması əmsalı
 - ☐ məhsulun hazırlanmasına sərf olunan vaxt
 - ☐ hazırlanan məhsulun miqdarı
-

Sual: İşçilərin sayının hesablanması düsturunda " t" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ istirahət günlərini
 - ☐ işçilərin ümumi sayını
 - ☒ məhsulun hazırlanmasına sərf olunan vaxt norması
 - ☐ əmək məhsuldarlığını artıran əmsal
 - ☐ hazırlanan məhsulun miqdarı
-

Sual: Məhsulların miqdarının hesablanmasından sonra hansı mərhələ gəlir? (Çəki: 1)

- ☐ avadanlığın hesablanması
 - ☒ ümumi məhsul siyahısının tərtibi
 - ☐ binanın planlaşdırılması
 - ☐ işçilərin sayının hesablanması
 - ☐ sexlərin sahələrinin hesablanması
-

Sual: Hazırlayıcı sexlər üçün istehsal proqramına nə aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ istehlakçıların sayı
 - ☐ avadanlığın işləmə vaxtı
 - ☒ hazırlanmış yarımfabrikatın çeşidi və onların miqdarı
 - ☐ emal olunan xammalın çeşidi
 - ☐ emal olunan kartofun kiloqramla miqdarı
-

Sual: İlaşə müəssisələrinin isti və soyuq sexləri üçün istehsal proqramına nə daxildir? (Çəki: 1)

- ☐ emal olunan kartofun kq-la miqdarı
 - ☐ emal olunan ətin kq-la miqdarı
 - ☐ emal olunan tərəvəz xammalının miqdarı
 - ☐ istehlakçıların sayı
 - ☒ hazırlanan xörəklərin və kulinar məmulatların çeşidi və realizə miqdarı
-

Sual: Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ istehlakçıların sayına görə
- ☐ istifadə edilən avadanlığın sayına görə
- ☐ müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə

- ☒ istehsal normalalarına görə, bir işçinin iş vaxtı fondu və bu dövr ərzində sexin istehsal proqramının nəzərə alınması ilə istehsal normalalarına görə
 - ☐ müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə
-

Sual: İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda " T" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ xörəyə sərf olunan vaxtı
 - ☐ realizə müddətini
 - ☐ hazırlanan məhsulun miqdarını
 - ☒ günün davamətmə müddətini
 - ☐ məhsul emalına sərf olunan vaxtı
-

Sual: İşçilərin işə çıxma qrafiki necə tərtib olunur? (Çəki: 1)

- ☐ pilləli; vaxt normasına görə
 - ☐ pilləli; müəssisənin tipinə görə
 - ☐ xətti; müəssisənin gücünə görə
 - ☒ pilləli ; xətti
 - ☐ xətti; istehlakçıların sayına görə
-

Sual: Pilləli iş qrafiki nəyə əsasən tərtib olunur? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin iş saatından asılı olaraq
 - ☐ nahar fasiləsi nəzərə alınmır
 - ☒ nahar fasiləsi nəzərə alınmaqla, növbəli
 - ☐ fasiləsiz iş müddəti
 - ☐ hamı eyni vaxtda işə çıxmalıdır
-

Sual: Xətti iş qrafiki necə tərtib olunur? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin iş saatından asılı olaraq
 - ☐ nahar fasiləsi nəzərə alınmır
 - ☐ nahar fasiləsi nəzərə alınır
 - ☐ fasiləsiz iş müddəti
 - ☒ hamı eyni vaxtda işə çıxmalıdır
-

Sual: Müəssisə işçiləri eyni vaxtda işə çıxarsa bu hansı qrafikdə göstərməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ birnövbəli müəssisələrdə
 - ☐ ikinövbəli müəssisələrdə
 - ☐ pilləli işə çıxmada
 - ☒ xətti işə çıxmada
 - ☐ bütün sutka ərzində işləyən müəssisələrdə
-

Sual: İşçilərin növbəli işə çıxması hansı qrafikə daxildir? (Çəki: 1)

- ☒ pilləli; nahar fasiləsi nəzərə alınmaqla
 - ☐ pilləli; nahar fasiləsi nəzərə alınmır
 - ☐ pilləli; fasiləsiz iş rejimi
 - ☐ müəssisənin iş saatına uyğun
 - ☐ pilləli; hamı işə çıxmalıdır
-

Sual: Avadanlığın texnoloji hesablanması nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ 1m2 sahəyə görə avadanlığın yüklənməsindən
- ☐ avadanlığın kütləsindən

- ☐ xidmət edən personaldan
 - ☒ əməliyyatın icrası üçün lazım olan avadanlıqların sayının və tipinin seçilməsi, onun iş vaxtının və istifadə əmsalının təyini
 - ☐ avadanlığın ölçülərindən
-

Sual: İstilik avadanlıqlarına bunlardan hansı aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ bişirici, yuyucu
 - ☐ qızardıcı, xırdalayıcı
 - ☐ qeyri- mexaniki
 - ☒ bişirici, qızardıcı
 - ☐ mexaniki
-

Sual: Bunlardan hansı istilik avadanlığıdır? (Çəki: 1)

- ☐ qabyuyan
 - ☐ çörəkdoğrayan
 - ☐ xırdalayıcı
 - ☐ əzici
 - ☒ qızardıcı
-

Sual: Bunlardan hansı qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ qızardıcı şkaf
 - ☐ ətçəkən maşın
 - ☒ istehsal stolları
 - ☐ tərəvəzdəğrayan
 - ☐ şirəçəkən
-

Sual: İstilik avadanlıqlarının texnoloji hesabatı nəyə əsasən hesablanır? (Çəki: 1)

- ☒ müəssisənin tipindən asılı olaraq
 - ☐ müəssisənin gücündən asılı olaraq
 - ☐ xidmət formasından asılı olaraq
 - ☐ xörək çeşidindən asılı olaraq
 - ☐ istehlakçı kontingentindən asılı olaraq
-

Sual: Xörəkbişirən qazanların hesablanması və seçilməsi üçün nəyi bilmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ onların məhsuldarlığını
 - ☐ onların gücünü
 - ☒ onların bişirmə həcmi
 - ☐ onların tipini
 - ☐ tutduğu sahəni
-

Sual: Sümükdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 1,10 dm³
 - ☐ 1,15 dm³
 - ☐ 7,0 dm³
 - ☒ 1,25 dm³
 - ☐ 1,40 dm³
-

Sual: Xörəkbişirən qazanların həcmi hesablanmasında olan düstuda " k" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ hesabat əmsalını
 - ☐ həlimlərin realizə müddətini
 - ☒ qazanın dolma əmsalını
 - ☐ suyun həcmi
 - ☐ realizə edilən xörəklərin miqdarını
-

Sual: İstilik avadanlıqlarına aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ soyuducu kameralar
 - ☐ ətçəkən
 - ☒ kofe bişirənlər
 - ☐ soyuducu şkaf
 - ☐ universal ötürücü
-

Sual: Şirin xörəklər və isti içkilər üçün qazanların həcmi düsturunda olan "V1" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☒ bir pay xörəyin norması
 - ☐ bişmə zamanı su norması
 - ☐ qazanın dolma əmsalı
 - ☐ xörəklərin miqdarı
 - ☐ bir günlük xörəklərin miqdarı
-

Sual: Həlimbişirən qazanlardan başqa istilik avadanlıqlarına aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ formalayıcılar
 - ☐ əzici maşınlar
 - ☒ frityur tavaları
 - ☐ qabyuyanlar
 - ☐ çörəkdoğrayan
-

Sual: Şirin xörəklər bişirilməsi üçün qazanların həcmi hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

$$V = \frac{V_m + V_{su}}{k} \quad \text{○}$$

$$V = \frac{V_m}{k} \quad \text{○}$$

$$N_{su} = n \cdot n_{su} \quad \text{○}$$

$$V = \frac{n V_1}{k} \quad \text{●}$$

$$V_{su} = G_{\text{?}} \cdot n_{su} \quad \text{○}$$

Sual: МД-100 tipli unölçənin tutumu nə qədərdir (Çəki: 1)

- ☐ 1ton
 - ☐ 350 kq
 - ☐ 200kq
 - ☐ 50 kq
 - ☒ 100kq
-

Sual: МД-200 tipli unölçənin tutumu nə qədərdir (Çəki: 1)

- ☐ 1ton

- ☐ 350 kq
 - ☒ 200kq
 - ☐ 50 kq
 - ☐ 100kq
-

Sual: 100kq tutumu olan unölçən hansıdır (Çəki: 1)

- ☐ M-111
 - ☒ MД-100
 - ☐ XE-160a
 - ☐ V-118
 - ☐ MД- 200
-

Sual: 200kq tutumu olan unölçən hansıdır (Çəki: 1)

- ☐ M-111
 - ☐ MД-100
 - ☐ XE-160a
 - ☐ V-118
 - ☒ MД- 200
-

Sual: Çörək zavodlarında hansı tip avtounölçənlərdən istifadə olunur (Çəki: 1)

- ☐ A1-XBY-39 və M-111
 - ☒ MД-100 və MД- 200
 - ☐ XE-160a və MД- 200
 - ☐ MД- 200vəV-118
 - ☐ XB və MД- 200
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiya hansı hissələrdən ibarətdir (Çəki: 1)

- ☒ bak və əsas hissədən
 - ☐ bunkerdən və oturcaqdan
 - ☐ qarışdırıcıdan və kəsicidən
 - ☐ dozalaşdırıcı qurğudan
 - ☐ silosdan və qarışdırıcıdan
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiya neçə əsas hissədən ibarətdir (Çəki: 1)

- ☐ 7
 - ☐ 5
 - ☒ 2
 - ☐ 4
 - ☐ 1
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakı neçə arakəsmə ilə kəsilmiş şöbələrədən ibarətdir (Çəki: 1)

- ☐ 6
 - ☒ 5
 - ☐ 3
 - ☐ 10
 - ☐ 8
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakının beşinci şöbəsi nə üçün nəzərdə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- ☐ şəkər məhlulu üçün

- ☐ duz məhlulu və ya maya üçün
 - ☒ elektrik avadanlığının blokunu yerləşdirmək üçün
 - ☐ su üçün
 - ☐ yağ üçün
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakının birinci şöbəsi nə üçün nəzərdə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- ☐ şəkər məhlulu üçün
 - ☐ duz məhlulu və ya maya üçün
 - ☐ elektrik avadanlığının blokunu yerləşdirmək üçün
 - ☒ su üçün
 - ☐ yağ üçün
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakının dördüncü şöbəsi nə üçün nəzərdə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- ☐ şəkər məhlulu üçün
 - ☒ duz məhlulu və ya maya üçün
 - ☐ elektrik avadanlığının blokunu yerləşdirmək üçün
 - ☐ su üçün
 - ☐ yağ üçün
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakının ikinci şöbəsi nə üçün nəzərdə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- ☐ şəkər məhlulu üçün
 - ☐ duz məhlulu və ya maya üçün
 - ☐ elektrik avadanlığının blokunu yerləşdirmək üçün
 - ☐ su üçün
 - ☒ yağ üçün
-

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın bakının üçüncü şöbəsi nə üçün nəzərdə tutulmuşdur (Çəki: 1)

- ☒ şəkər məhlulu üçün
 - ☐ duz məhlulu və ya maya üçün
 - ☐ elektrik avadanlığının blokunu yerləşdirmək üçün
 - ☐ su üçün
 - ☐ yağ üçün
-

Sual: Xəmir hazırlamaq üçün istifadə olunan isti və soyuq suyun qarışıq temperaturu nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- ☐ 10-20 dərəcə
 - ☒ 20- 60 dərəcə
 - ☐ 100 dərəcə
 - ☐ 0 dərəcə
 - ☐ 90-100 dərəcə
-

Sual: Xəmirhazırlayan şöbədə hansı tip avtomat suölçən cənlərdən istifadə edilir (Çəki: 1)

- ☐ A1-XBY-39 və M-111
 - ☐ MД-100 və MД- 200
 - ☒ ABБ-100M-1 və ABБ-200M
 - ☐ MД- 200vəV-118
 - ☐ XB və MД- 200
-

Sual: Xəmirhazırlayan şöbədə hansı tip duzdozalaşdırıcıdan istifadə edilir (Çəki: 1)

- ☐ M-111
- ☐ MД-100
- ☐ ABБ-100M-1
- ☒ ACБ-200M
- ☐ MД- 200

Sual: Membran-çəki dozalaşdırıcı stansiya nə üçün nəzərdə tutmuşdur (Çəki: 1)

- ☒ kütüyə görə maye mayaların, duz və şəkər məhlullarının və s. avtomatik dozalaşdırmaq üçün
- ☐ xəmiri ölçmək üçün
- ☐ soyuq suyun həcmi ölçmək üçün
- ☐ duz dozalaşdırmaq üçün
- ☐ isti suyun litrini ölçmək üçün

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın qabarit ölçüləri nə qədərdir (Çəki: 1)

- ☒ 950x795x2014
- ☐ 90x60x90
- ☐ 70x80x90
- ☐ 10x20x10
- ☐ 5x10 x15

Sual: Dozalaşdırıcı stansiyanın kütləsi nə qədərdir (Çəki: 1)

- ☐ 500 kq
- ☒ 300 kq
- ☐ 1 ton
- ☐ 100 kq
- ☐ 10 kq

Sual: Xəmirin hazırlanması üçün tutmu neçə litr olan diyirləmə mexanizimli yoğurma maşınlarından istifadə edilir (Çəki: 1)

- ☒ 300 l
- ☐ 200 l
- ☐ 20 l
- ☐ 30 l
- ☐ 5 l

Sual: Çörəkbişirmə müəssisələrində hansı tip xəmir yoğuran maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- ☐ M-111
- ☒ T1-XT2A
- ☐ ABБ-100M-1

- ☐ ACБ-200M
- ☐ МД- 200

Sual: Xəmirin hazırlanması üçün aqreqatlarda hansı tip fasiləsiz işləyən xəmiryoğuran maşınlardan istifadə edilir (Çəki: 1)

- ☐ M-111
- ☐ T1-XT2A
- ☐ ABБ-100M-1
- ☐ ACБ-200M
- ☒ X-12

Sual: Xəmir hazırlayan aqreqat neçə dozalaşdırıcı stansiyadan ibarətdir (Çəki: 1)

- ☐ üç
- ☒ iki
- ☐ dörd
- ☐ yeddi
- ☐ səkkiz

Sual: Xəmir hazırlayan aqreqat neçəfasizləszi işləyən xəmiryoğuran maşından ibarətdir (Çəki: 1)

- ☐ üç
- ☒ iki
- ☐ dörd
- ☐ yeddi
- ☐ səkkiz

Sual: Fasiləsiz işləyən xəmiryoğuran maşınların yoğurma kamerasının tutmu hansı düsturla təyin edilir (Çəki: 1)

- $$V = \frac{P\tau}{3600\rho K_2}$$
 ☒
- $$V_b = \frac{P_t \cdot 1000L}{B_k \cdot 60(D-1)}$$
 ☐
- $$P_2 = m g \cdot 60/t_b$$
 ☐
- $$P_x = \frac{\Delta N n_x}{K_M}$$
 ☐
- $$X = \frac{i_{sutqr}}{M_t}$$
 ☐

Sual: Xəmirin tezləşdirilmiş üsulla hazırlanması üçün çörək zavodlarında hansı tip xəmiryoğuran maşınlarından istifadə edilir (Çəki: 1)

- ☐ M-111
- ☐ T1-XT2A
- ☒ P3-XTИ
- ☐ ACБ-200M
- ☐ X-12

Sual: Çörəyin çıxımı –necə xarakterizə edilir (Çəki: 1)

- ☒ 100 kq undan və əlavə xammaldan alınan çörəyin miqdarı
- ☐ xəmirin rütubəti
- ☐ çörəyin saxlanılma vaxtı

- ☐ 5 kq un və 1 qr drojdan alınan çörəyin miqdarı
- ☐ un və sudan hazırlanan çörəyin miqdarı

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna nə daxildir? (Çəki: 1)

- ☒ vestibul, paylama şöbəsi olan zallar və bufetlər, avanzal, banket zalları və kabinələr
- ☐ ət-balıq saxlanan soyuducu kameralar,ticarət zalları , bufetlər
- ☐ süd məhsulları, yumurta, yağlar, meyvə-giləmeyvələrin,qastronomiya məhsulları
- ☐ ət, balıq, tərəvəz sexləri, isti, soyuq, qənnadı sexləri, tədarükçü, yuyucu sexlər
- ☐ elektrik, ventilyasiya kameraları, istilik məntəqəsi, təmir otaqları, lift və s.

Sual: İstehsalat otaqları qrupuna nə daxildir? (Çəki: 1)

- ☐ ət, balıq saxlamaq üçün soyuducu kameralar, ticarət zalları, ticarət zalları, bufetlər
- ☐ ticarət xalı, avanzal, həkim otağı
- ☐ süd, yumurta, yağlar, meyvə-giləmeyvələr,maddi-texniki təchizat otaqları
- ☒ ət, balıq, tərəvəz sexləri,isti, soyuq, qənnadı sexləri, tədarük sexi
- ☐ elektrik, ventilyasiya kameraları, istilik məntəqəsi, təmir otaqları və s.

Sual: Vestibul, vaqzal, ticarət otaqları, bufetlər hansı qrup otaqlara aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ gözləmə otaqları
- ☐ mədəni-məişət otaqları
- ☒ istehlakçılar üçün olan otaqlar
- ☐ yemək qəbulu üçün otaqlar
- ☐ hazırlayıcı otaqlar

Sual: Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqlar qrupuna hansılar daxildir? (Çəki: 1)

- ☐ elektrik, ventilyasiya kameraları,istilik məntəqəsi, təmir otağı
- ☐ ət, balıq, tərəvəz sexləri, məhsulların emalı, isti və soyuq sexlər
- ☒ süd, yumurta, yağlar, ət, balıq, tərəvəz, meyvə, içkilər, yarımfabrikatlar saxlanılan
- ☐ ticarət zalı, avanzal, həkim otağı
- ☐ dəhlizlər, gözləmə zalları

Sual: Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqların layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ otaqların hamısına keçid olmamalıdır
- ☐ otaqları cənuba istiqamətləndirərəkayrı-ayrı yuxarı mərtəbələrdə yerləşdirirlər
- ☐ kamera və anbarları eyni vaxtda bir neçə mərtəbədə yerləşdirmək lazımdır
- ☐ kamera və anbarları binanın həyətinə yerləşdirmək lazımdır
- ☐ kamera və anbarları iki mərtəbədə yerləşdirmək lazımdır

Sual: Məhsulların qəbulu və saxlanması otaqları necə layihələndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ qarşılıqlı əlaqə olmalı, kvadrat konfigurasiyalı olmalı
 - ☒ otaqların konfigurasiyası düzbucaqlı olmalıdır
 - ☐ otaqların konfigurasiyası sərbəst götürülür
 - ☐ konfigurasiya dairəvi olmalıdır
 - ☐ otaqların konfigurasiyası tutduqları sahədən asılı olaraq götürülür
-

Sual: Xidmət və məişət otaqlarına hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ ət, balıq, tərəvəz, isti, soyuq, kulinariya, qənnadı və s, sexlər
 - ☐ elektrik və ventilyasiya kameraları, istilik məntəqəsi, işıqlandırıcılar
 - ☒ inzibati otaqlar, istehsalat rəhbərləri və xidmətçilərin otaqları, kassa, sanitariya həkim
 - ☐ ət, balıq, süd məhsulları, yumurta, yağ və s. saxlanılan soyuducu kameralar
 - ☐ ticarət zalı, avanza, həkim otağı
-

Sual: Texniki otaqlar qrupuna aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ ventilyasiya kameraları, soyuq və isti sexlər, istilik məntəqəsi, təmir otaqları
 - ☒ elektrik və ventilyasiya kameraları, istilik məntəqəsi, avadanlıqların təmiri otaqları
 - ☐ tərəvəz, balıq, ət sexləri
 - ☐ direktor otağı, mühasibatlıq, kassa, istilik məntəqəsi
 - ☐ qənnadı sexi, çilingər otağı, istilik kameraları, tualet, duş kabinəsi
-

Sual: Ət məhsullarının emalı hansı sexdə aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ isti sexdə
 - ☒ ət-balıq sexində
 - ☐ soyuq sexdə
 - ☐ hazırlayıcı sexdə
 - ☐ tərəvəz sexində
-

Sual: İlaşə müəssisələrinin ət-balıq və tərəvəz sexləri üçün istehsal proqramına nə aid edilir? (Çəki: 1)

- ☒ emal olunan xammalın çeşidi və onun kq-la miqdarı
 - ☐ istehlakçıların sayı
 - ☐ xörəklərin və kulinar məmulatların çeşidi
 - ☐ emal olunan kartofun kq-la miqdarı
 - ☐ emal olunan göyərtinin kq-la miqdarı
-

Sual: Ət-balıq məhsulları hansı sexdə bişirilir? (Çəki: 1)

- ☒ isti, soyuq
 - ☐ tədarük
 - ☐ tərəvəz
 - ☐ hazırlayıcı
 - ☐ isti, tədarük
-

Sual: Xammalların vannalarda durulması nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☒ iş gününün davamından və xammalın vannada emal müddətindən
 - ☐ vannanın dolma əmsalından
 - ☐ suyun səviyyəsindən
 - ☐ 1 kq üçün su normasından
 - ☐ xammalın kütləsindən
-

Sual: Sexin faydalı sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ avadanlıqların tutumunu
 - ☐ avadanlıqların tipini
 - ☒ avadanlıqların sayı, eni, uzunluğu
 - ☐ işçilərin sayını
 - ☐ istehlakçıların sayını
-

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin birinci mərhələsi hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, oparanın və xəmirin qıcqırdılması
 - ☒ xammalı istehsalata hazırlamaq
 - ☐ ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq
 - ☐ formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
 - ☐ formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıcqırması
-

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin ikinci mərhələsi hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, oparanın və xəmirin qıcqırdılması
 - ☐ xammalı istehsalata hazırlamaq
 - ☐ ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq
 - ☐ formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
 - ☐ formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıcqırması
-

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin üçüncü mərhələsi hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, oparanın və xəmirin qıcqırdılması
 - ☐ xammalı istehsalata hazırlamaq
 - ☐ formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıcqırması
 - ☐ formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
 - ☒ ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq
-

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin beşinci mərhələsi hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, oparanın və xəmirin qıcqırdılması
 - ☐ xammalı istehsalata hazırlamaq
 - ☐ formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıcqırması
 - ☒ formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
 - ☐ ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq
-

Sual: Çörək hazırlanmasının texnoloji prosesinin dördüncü mərhələsi hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ resept komponentlərini dozalaşdırmaq, xəmir yoğurmaq, oparanın və xəmirin qıcqırdılması
 - ☐ xammalı istehsalata hazırlamaq
 - ☒ formalaşdırılmış xəmir pəstahlarının qıcqırması
 - ☐ formalaşdırma xəmir pəstahlarını müəyyən şar slindrik və digər forma vermək üçün mexaniki emala uğratma
 - ☐ ayrılma-yetişmiş xəmiri eyni kütləli porsiyalara ayırmaq
-

Sual: Xəmirdə qıcqırma prosesi nəyin hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ temperaturanın yüksəlməsi hesabına baş verir

- ☒ mayaların, südturşusu və digər bakteriyaların həyat fəaliyyəti hesabına baş verir
- ☐ suyun codluğu hesabına baş verir
- ☐ onun sortuna əsasən baş verir
- ☐ onun saxlanma şəraitinə əsasən baş verir

Sual: Qıcqırma zamanı xəmirə hansı hadisələr baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ mexaniki proseslər
- ☐ kimyəvi və mexaniki proseslər
- ☒ mikrobioloji və fermentativ proseslər
- ☐ kolloid prosedrlər
- ☐ mikrobioloji və fiziki proseslər

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: laşə müəssisələrinin ət-balıq və qənnadı sexləri üçün istehsal proqramına nə aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ istehlakçıların sayı
- ☐ emal olunan ətin q-la miqdarı
- ☒ emal olunan xammalın çeşidi və onun kq-la miqdarı
- ☐ emal olunan qənnadı məhsullarının sayı
- ☐ kulinar məmulatların çeşidi

Sual: Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi necə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ 1 pay ət-balıq xörəyinə əsasən
- ☐ realizə olunan ət-balıq xörəklərinə görə
- ☐ gündəlik hazırlanan xörəklərə görə
- ☒ reseptlər məcmuəsindən 1 pay üçün ət-balıq sərfi və istehsal proqramından
- ☐ gün ərzində istifadə olunan ət-balığın miqdarına görə

Sual: Xammal sərfi düsturunda olan "q1"nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ xörəklərin miqdarını
- ☐ ət-balıq xammalının miqdarını
- ☒ 1 pay üçün sərf olunan ət-balıq xammalı normasını
- ☐ realizə olunan ət-balıq xörəkləri
- ☐ yarımfabrikatın miqdarı

Sual: Ət-balıq məhsullarının itkiləri necə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ bişirmə zamanı
- ☒ soyuq emal zamanı
- ☐ realizə zamanı
- ☐ doğrama zamanı
- ☐ sümükədən azad etdikdə

Sual: Ət-balıq sexində mexaniki avadanlıqların seçilməsi nəyə əsasən müəyyən olunur? (Çəki: 1)

- ☒ avadanlığın 1 saatdakı istehsal gücünə və istehsal olunan xammal sərfinə
 - ☐ avadanlığın 1 saatdakı istehsal gücünə və məhsulun miqdarına
 - ☐ avadanlığın 1 saatdakı istehsal gücünə və istehlakçıların sayına
 - ☐ avadanlığın 1 saatdakı istehsal gücünə və realizə xərəklərinə əsasən
 - ☐ avadanlığın 1 saatdakı istehsal gücünə və gündəlik hazırlanan xərəklərə əsasən
-

Sual: Ət yarımfabrikatlarının miqdarını nəyə əsasən müəyyən edirlər? (Çəki: 1)

- ☐ alınan ət xammalının miqdarına əsasən
 - ☒ cəmdəyin ayrı-ayrı hissələrinin çıxarı nəzərə alınmaqla
 - ☐ emal olunan xammala görə
 - ☐ ət-balıq xammalının itkisinə görə
 - ☐ xərəklərin sayına görə
-

Sual: Ət-balıq sexində universal ötürücülərin iş müddəti necə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ universal ötürücünün gücünə görə
 - ☐ universal ötürücünün tipinə görə
 - ☒ universal ötürücünün komplektinə daxil olan mexanizmlərinin vaxtlarının
 - ☐ universal ötürücülərin 1 saatdakı məhsuldarlığına görə
 - ☐ universal ötürücülərin sutka ərzindəki məhsuldarlığına görə
-

Sual: Ətçəkən maşının ümumi iş vaxtı müddəti necə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☒ ətin 1-ci və 2-ci dəfə maşından keçirilməsi zamanı iş vaxtı
 - ☐ maşının məhsuldarlığına görə
 - ☐ işin davamətmə müddətindən asılı olaraq
 - ☐ avadanlıqdan istifadə əmsalına əsasən
 - ☐ ətin kütləsdindən asılı olaraq
-

Sual: Qeyri-mexaniki avadanlıqlardan olan istehsalat stollarının uzunluğu necə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ işçilərin sayına görə
 - ☐ sexdəki texnoloji əməliyyatlara görə
 - ☐ iş gününün davamətmə müddətinə görə
 - ☐ məhsulların miqdarına görə
 - ☒ işçilərin sayı, işə çıxma qrafiki və 1 işçiyə düşən uzunluq normasına görə
-

Sual: Ət-balıq sexində 1 işçiyə düşən istehsalat stolunun uzunluq normativi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 1, 14
 - ☒ 1,25
 - ☐ 0, 8
 - ☐ 0, 85
 - ☐ 0,3 -0,4
-

Sual: Ət-balıq sexində ətin yuyulması üçün vannaları həcmi necə tapılır? (Çəki: 1)

- ☐ suyun gün ərzində işlədilməsi miqdarından
- ☐ ətin təmizlənməsindən
- ☒ suyun gün ərzində dövriyyəsi, vannanın dolma əmsalından və vanna üçün

- ☐ vannanın dolma əmsalı və 1kq xammala su normasından
- ☐ suyun gün ərzindəki dövriyyəsi və 1kq xammala su normasından

Sual: Ət- balıq sexində soyuducu şkaflın hesabatı üçün nəyi bilmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ yarımfabrikatların miqdarını
- ☒ xammal və yarımfabrikatların miqdarı və xammal saxlanan qabın kütlə əmsalını
- ☐ xammal və yarımfabrikatların miqdarı və işin davamətmə müddətini
- ☐ yarımfabrikatların miqdarı və sexin iş müddəti
- ☐ xammalların miqdarı və 1 pay məhsulun miqdarı

Sual: Ət və balığın donunun açılması üçün vannanın həcmi necə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ gün ərzində suyun işlədilməsinə görə
- ☒ suyun dövriyyəsi, vannanın dolma əmsalından və suyun həcmindən
- ☐ donun açılma müddətindən asılı olaraq
- ☐ suyun temperaturundan asılı olaraq
- ☐ 1kq xammala su normasına görə

Sual: Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

$$Q = Q_X - Q_{it} \quad \text{○}$$

$$N_1 = N_{st} \cdot k \quad \text{○}$$

$$L = H \cdot N_t \quad \text{○}$$

$$Q_x = \frac{q \cdot t \cdot n}{1000} \quad \text{●}$$

$$Q = \frac{Q_x \cdot n}{1000} \quad \text{○}$$

Sual: Ət balıq sexində itki və tullantılar hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

$$Q = \frac{q \cdot t \cdot n}{1000} \quad \text{○}$$

$$Q = \frac{Q_x \cdot n}{1000} \quad \text{●}$$

$$Q = Q_X - Q_{it} \quad \text{○}$$

$$N_1 = N_{st} \cdot k \quad \text{○}$$

$$L = H \cdot N_t \quad \text{○}$$

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Menyü kim tərəfindən hazırlanır? (Çəki: 1)

- ☐ ticarət təşkilatları
- ☐ standart təşkilatları
- ☒ metrdotel, müəssisə rəhbəri
- ☐ ərazi bələdiyyələri
- ☐ mühasibat nümayəndəsi

Sual: Kompleks menyu hansı müəssisələrdə tərtib edilir? (Çəki: 1)

- ☐ kafelərdə
- ☐ barlarda
- ☒ müəssisə nəzdində olan yeməxanalarda
- ☐ sərbəst fəaliyyət göstərən yeməxanalarda
- ☐ mehmanxanalarda olan restoranlarda

Sual: laşə müəssisələrində istifadə edilən menyular neçə dildə tərtib edilməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ müxtəlif dillərdə
- ☐ 2 dildə: rus - azərbaycan
- ☒ 3 dildə: azərbaycan - rus - ingilis
- ☐ 3 dildə: azərbaycan - rus - alman
- ☐ müəssisənin tipindən asılı olaraq

Sual: Menyuda xörəklər ardıcılığı hansı yeməklərdən başlayır və qurtarır? (Çəki: 1)

- ☐ spirtli içkilər - dondurma
- ☒ soyuq xörək və qəlyanaltılar - qənnadı məmulatları
- ☐ çay və desertlər - soyuq içkilər
- ☐ isti qəlyanaltılar - müxtəlif su və şirələr
- ☐ salatlar - içkilər

Sual: Uşaq və gənclər kafesində menyu hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur? (Çəki: 1)

- ☐ qəlyanaltılar
- ☐ buterburodlar
- ☐ pitsalar
- ☒ isti içkilər
- ☐ müxtəlif şirələr

Sual: Bir həftə ərzində müxtəlif növün məmulatlarının hazırlanmasında xəttin məşğul olduğu növbənin miqdarı hansı ifadə ilə hesablanır? (Çəki: 1)

- $I = (C_a - C_p) D_p$ ☐
- I_{il} ☐
- $I_{sut} = T$ ☐
- $T = K / I_s$ ☐
- $X = \frac{I_{sut\ qr}}{M_t}$ ☐
- $K = \frac{bnc}{100}$ ☒

Sual: Makaron məmulatının hazırlanması üçün xammalın texnoloji xərcləri hansı ifadə ilə təyin edilir. (Çəki: 1)

- $Z_r = \frac{100 - W_{max}}{100 W_u}$ ☒

$$H_{m,plan} = Z_t + U_i + D_i$$

☐

$$M_{sut} = \frac{M_t K}{n}$$

☐

$$X = \frac{i_{sut qr}}{M_t}$$

☐

$$K = \frac{bnc}{100}$$

☐

Sual: Makaron məmulatının hazırlanması üçün xammalın texnoloji xərcləri hansı ifadə ilə təyin edilir. (Çəki: 1)

$$Z_r = \frac{100 - W_{max}}{100} \frac{W_u}{W_v}$$

☒

$$H_{m,plan} = Z_t + U_i + D_i$$

☐

$$M_{sut} = \frac{M_t K}{n}$$

☐

$$X = \frac{i_{sut qr}}{M_t}$$

☐

$$K = \frac{bnc}{100}$$

☐

Sual: Makaron məmulatlarının ayri növün hazırlanmasının faiz nisbəti hansı ifadə ilə hesablanır? (Çəki: 1)

$$c = \frac{b_1 100}{b_2}$$

☒

$$\dot{I}_{sut} = T$$

☐

$$T = K / \dot{I}_s$$

☐

$$X = \frac{i_{sut qr}}{M_t}$$

☐

$$K = \frac{bnc}{100}$$

☐

Sual: Makaron məmulatlarının hazırlanması üçün lazım olan avtomatik konveyer (axın) xətlərinin miqdarı hansı ifadə ilə hesablanır? (Çəki: 1)

$$\dot{I} = (C_s - C_p) D_p$$

☐

$$\dot{I}_{sut} = T$$

☐

$$T = K / \dot{I}_s$$

☐

$$X = \frac{i_{sut qr}}{M_t}$$

☒

$$K = (K_{kap} + M) + 1$$

☐

Sual: Makaron fabriklərində birgünlük istehsal gücü hansı ifadə ilə hesablanır? (Çəki: 1)

$$\dot{I} = (C_s - C_p) D_p$$

☐

$$\dot{I}_{sut} = T$$

☒

$$T = K / \dot{I}_s$$

☐

$$K = K_{kap} / M$$

☐

$$K = (K_{kap} + M) + 1$$

☐

Sual: Yumurta zənginləşdiriciləri və başqa əlavələrin tətbiqi olmadan makaron məmulatlarının hazırlanması zamanı unun xərcinin plan norması hansı ifadə ilə təyin edilir . (Çəki: 1)

$$\frac{b_1 100}{c}$$

$$c = \frac{b_1}{b_2}$$

$$H_{m,plan} = Z_i + U_i + D_i$$

$$M_{sut} = \frac{M_t K}{n}$$

$$X = \frac{i_{sut qr}}{M_t}$$

$$K = \frac{bnc}{100}$$

☐☒☐☐☐

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Bunlardan hansı menyü növlərinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ informasiya menyusu
- ☐ dequstasiya menyusu
- ☒ kompleks xörəklər menyusu
- ☐ gənclər üçün menyü
- ☐ qulluqçular üçün menyü

Sual: Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir? (Çəki: 1)

- ☒ restoranlarda
- ☐ yeməxanalarda
- ☐ kafelərdə
- ☐ barlarda
- ☐ kulinar mağazalarda

Sual: Bunlardan hansı menyunun xüsusi növlərinə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ banket menyusu
- ☒ pəhriz menyusu
- ☐ sərbəst menyü
- ☐ kompleks menyü
- ☐ tematik tədbirlər menyusu

Sual: Menyudan hansı xörəkləri çıxarmaq olar? (Çəki: 1)

- ☒ tələb edilmirsə və gəlir gətirmirsə
- ☐ mövsümi xörəkləri
- ☐ firma yeməklərini
- ☐ pəhriz yeməklərini
- ☐ delikates yeməkləri

Sual: Konbinələşmiş lanç menyusu necə tərtib olunur? (Çəki: 1)

- ☐ tez hazırlanan yeməklər
 - ☐ ətli yeməklər
 - ☐ bütün növ yeməklər
 - ☒ kiçik paylarla yemək dəsti
 - ☐ ayaq üstü yeməklər
-

Sual: Avropa mətbəxi ilə işləyən restoranlarda şərab kartı hansı formada olur? (Çəki: 1)

- ☒ spirtli içkilər, onların istehsal yeri, tünd içkilər, araq, pivə, qənnadı məmulatları
 - ☐ araqlar, nalivkalar, şərablar
 - ☐ əsasən spirtli içki çeşidləri olur
 - ☐ viski çeşidləri, sərinləşdirici içkilər
 - ☐ araqların çeşidləri, qənnadı və tütün məmulatı
-

Sual: Sifariş əsasında yeməklər tərtib olunarsa bu hansı növ menyuya aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ kompleks yeməklər menyusu
 - ☐ gündüz rasionu menyusu
 - ☐ banket menyusu
 - ☐ pəhriz menyusu
 - ☒ sərbəst seçilmiş xörəklər menyusu
-

Sual: 1 ton südlü makaron məmulatının hazırlanmasına sərf olunan una zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda unun miqdarı nə qədər azalır. (Çəki: 1)

- ☐ 29,2 kq/t
 - ☐ 44,4kq/t
 - ☐ 23kq/t
 - ☒ 11kq/t
 - ☐ 84,4kq/t
-

Sual: 1 ton tomat makaron məmulatının hazırlanmasına sərf olunan una zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda unun miqdarı nə qədər azalır. (Çəki: 1)

- ☐ 29,2 kq/t
 - ☐ 44,4kq/t
 - ☒ 23kq/t
 - ☐ 11kq/t
 - ☐ 84,4kq/t
-

Sual: 1 ton uşaq qidası üçün makaron məmulatının hazırlanmasına sərf olunan una zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda unun miqdarı nə qədər azalır. (Çəki: 1)

- ☐ 29,2 kq/t
 - ☐ 44,4kq/t
 - ☐ 23kq/t
 - ☐ 11kq/t
 - ☒ 84,4kq/t
-

Sual: 1 ton yumurtalı makaron məmulatının hazırlanmasına sərf olunan una zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda unun miqdarı nə qədər azalır. (Çəki: 1)

- ☒ 29,2 kq/t
- ☐ 44,4kq/t

- ☐ 23kq/t
- ☐ 11kq/t
- ☐ 84,4kq/t

Sual: 1 ton yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulatının hazırlanmasına sərf olunan una zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldığında unun miqdarı nə qədər azalır. (Çəki: 1)

- ☐ 29,2 kq/t
- ☒ 44,4kq/t
- ☐ 23kq/t
- ☐ 11kq/t
- ☐ 84,4kq/t

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Menyunun hansı növləri mövcuddur? (Çəki: 1)

- ☒ banket menyusu
- ☐ mövsümi menyu
- ☐ illik menyu
- ☐ duru xörəklər menyusu
- ☐ desert menyusu

Sual: Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin tipinə və sifarişə əsasən
- ☒ sifarişə və banketin növünə əsasən
- ☐ sifarişə və müəssisənin gücünə əsasən
- ☐ istehlakçıların peşəsinə əsasən
- ☐ konfrans, qurultay , simpozium iştirakçılarına

Sual: Qarnir və sousla buraxılan yeməklər menyuda necə göstərilir? (Çəki: 1)

- ☐ sous- qarnir- məhsul- kütlə- norma
- ☐ sous və qarnirin kütləsi- məhsulun adı
- ☒ əsas məhsul / sous, qarnir
- ☐ isti yemək/ qəlyanaltı- qarnir- içki
- ☐ isti yemək / içki,qarnir, sous

Sual: Menyuda göstərilən xörəklər hansı bölgü cədvəlinə uyğun olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ istehlakçıların sayının hesablanma cədvəlinə
- ☐ xammal sərfi cədvəlinə
- ☐ işçilərin sayının hesablanması bölməsinə
- ☒ xörəklərin faizlə bölgü cədvəlinə
- ☐ avadanlıqların hesablanması bölməsinə

Sual: Menyuda əhalinin kontingent xüsusiyyətləri nəzərə alınarsa bu hansı menyudur? (Çəki: 1)

- ☒ gündüz rasionu menyusu
 - ☐ nahar menyusu
 - ☐ banket menyusu
 - ☐ bayram menyusu
 - ☐ çay banketi menyusu
-

Sual: Xarici turistlərə xidmət edən restoranlarda menyu neçə dildə tərtib edilir? (Çəki: 1)

- ☐ rus - ingilis
 - ☒ rus - ingilis - alman - fransız
 - ☐ bir çox dillərdə
 - ☐ ingilis -türk - fars -azərbaycan
 - ☐ rus -azərbaycan - ingilis
-

Sual: Hansı məmulatın hazırlanması sərf olunan unun miqdarı zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda 11 kq/t azalır (Çəki: 1)

- ☐ yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulat
 - ☐ yumurtalı makaron məmulatlar
 - ☐ tomatlı makaron məmulatlarının
 - ☒ südlü makaron məmulatları
 - ☐ uşaq qidası üçün makaron məmulatı
-

Sual: Hansı məmulatın hazırlanması sərf olunan unun miqdarı zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda 23 kq/t azalır (Çəki: 1)

- ☐ yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulat
 - ☐ yumurtalı makaron məmulatlar
 - ☒ tomatlı makaron məmulatlarının
 - ☐ südlü makaron məmulatları
 - ☐ uşaq qidası üçün makaron məmulatı
-

Sual: Hansı məmulatın hazırlanması sərf olunan unun miqdarı zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda 29,2 kq/t azalır (Çəki: 1)

- ☐ yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulat
 - ☒ yumurtalı makaron məmulatlar
 - ☐ tomatlı makaron məmulatlarının
 - ☐ südlü makaron məmulatları
 - ☐ uşaq qidası üçün makaron məmulatı
-

Sual: Hansı məmulatın hazırlanması sərf olunan unun miqdarı zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda 44,4 kq/t azalır (Çəki: 1)

- ☒ yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulat
 - ☐ yumurtalı makaron məmulatlar
 - ☐ tomatlı makaron məmulatlarının
 - ☐ südlü makaron məmulatları
 - ☐ uşaq qidası üçün makaron məmulatı
-

Sual: Hansı məmulatın hazırlanması sərf olunan unun miqdarı zənginləşdiricilər və əlavələr qatıldıqda 84,4kq/t azalır (Çəki: 1)

- ☐ yüksək yumurta zənginləşdiriciləri ilə hasil edilən makaron məmulat
 - ☐ yumurtalı makaron məmulatlar
 - ☐ tomatlı makaron məmulatlarının
 - ☐ südlü makaron məmulatları
 - ☒ uşaq qidası üçün makaron məmulatı
-

Sual: İlk qurudulma hansı proseslərin baş verməsinin qarşısını alır (Çəki: 1)

- ☐ susuzlaşdırılmasının qarşısı alınır
 - ☐ rənginin tündlüyün qarşısı alınır
 - ☒ turşulaşmasının , kiflənməsinin və dartılmasının qarşısı alınır
 - ☐ yumşaqılığının qarşısını alır
 - ☐ heç bir proses baş vermir
-

Sual: Konveyerli və yaxud barabanlı quruducuları olan xətlərdə makaron məmulatının hansı növü istehsal edilir (Çəki: 1)

- ☐ uzun makaron məmulatlarının
 - ☒ qısa makaron məmulatlarının
 - ☐ yumaqlar şəklində makaron məmulatlarının
 - ☐ yuvalar şəklində makaron məmulatlarının
 - ☐ yarpaq şəklində makaron məmulatlarının
-

Sual: Qısa makaron məmulatları hansı axın xəttində istehsal edilir (Çəki: 1)

- ☒ konveyerli və yaxud barabanlı quruducuları olan xətlərdə
 - ☐ silindrik kasetlərdə və yaxud bastunlarda –nazik metallik borularda qurudulan xətlərdə
 - ☐ vərənli qurudulan xətlərdə
 - ☐ silindrik kasetlərdə və barabanlı quruducuları olan xətlərdə
 - ☐ oval qurudulan xətlərdə
-

Sual: Qurudulmuş xəmir pəstahlarının soyudulması zamanı, onların formasının saxlanılması üçün nə edirlər (Çəki: 1)

- ☐ pəstahın səthindən buxarlanma sürəti artırılır
 - ☒ makaron məmulatlarının uyğun qurğularda saxlanılması və yaxud stabiləşdirilməsi əməliyyatlarını tətbiq edirlər
 - ☐ qurutmanı uzun müddətdə aparmaq, pəstahın səthindən buxarlanma sürətinin azaldılır
 - ☐ qurutma tez bir zamanda bitirilir
 - ☐ qurutma zamanı temperatur yüksək olmalıdır
-

Sual: Makaron məmulatını uzun müddət saxlamaq üçün nəmlik nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- ☐ 20 faiz
 - ☐ 17 faiz
 - ☒ 17 faiz
 - ☐ 2 faiz
 - ☐ 30 faiz
-

Sual: Makaron məmulatının xəmiri hazırlandıqda nəmliyi 15% olan una su əlavə edildikdə qarışığın nəmliyi neçə faiz olur (Çəki: 1)

- ☒ 29,5-31,0 faiz
- ☐ 3-5 faiz
- ☐ 15-20 faiz
- ☐ 8-9 faiz

Sual: Makaron məmulatının pəstahı ikin qurumada neçə müddət qalır (Çəki: 1)

- ☐ 3 saat
 - ☒ 1,5-2 saat
 - ☐ 24 saat
 - ☐ 25-30 dəq
 - ☐ 5-6 saat
-

Sual: Makaron məmulatının yoğurulmasının ikinci mərhələsi zamanı aşağıda göstərilən proseslərdən hansı baş verir (Çəki: 1)

- ☐ unun rəngi qəralır
 - ☒ unun quru, bərk kimyəvi birləşmələrinin və xəmirin kolloid sisteminin əmələ gəlməsi baş verir
 - ☐ xəmirə sarımtıl ləkələr əməl gəlir
 - ☐ su un hissəciklərinin daxilə diffuziya edir unun tərkibinə daxil olan suda həll olan maddələr həll olur, zülallar və karbohidratlar çıxır
 - ☐ xəmir şişir
-

Sual: Makaron məmulatının yoğurulmasının ilkin mərhələsi zamanı aşağıda göstərilən proseslərdən hansı baş verir (Çəki: 1)

- ☐ unun rəngi qəralır
 - ☐ unun quru, bərk kimyəvi birləşmələrinin və xəmirin kolloid sisteminin əmələ gəlməsi baş verir
 - ☐ xəmirə sarımtıl ləkələr əməl gəlir
 - ☒ su un hissəciklərinin daxilə diffuziya edir unun tərkibinə daxil olan suda həll olan maddələr həll olur, zülallar və karbohidratlar çıxır
 - ☐ xəmir şişir
-

Sual: Uzun makaron məmulatları hansı axın xəttində istehsal edilir (Çəki: 1)

- ☐ konveyerli və yaxud barabanlı quruducuları olan xətlərdə
 - ☒ silindrik kasetlərdə və yaxud bastunlarda –nazik metallik borularda qurudulan xətlərdə
 - ☐ vərənli qurudulan xətlərdə
 - ☐ silindrik kasetlərdə və barabanlı quruducuları olan xətlərdə
 - ☐ oval qurudulan xətlərdə
-

Sual: Silindrik kasetlərdə və yaxud bastunlarda –nazik metallik borularda qurudulan xətlərdə makaron məmulatının hansı növü istehsal edilir (Çəki: 1)

- ☒ uzun makaron məmulatlarının
 - ☐ qısa makaron məmulatlarının
 - ☐ yumaqlar şəklində makaron məmulatlarının
 - ☐ yuvalar şəklində makaron məmulatlarının
 - ☐ yarpaq şəklində makaron məmulatlarının
-

Sual: Makaron məmulatlarının kütləvi növləri neçə tip axın xətlərində istehsal edilir (Çəki: 1)

- ☐ üç
 - ☒ dörd
 - ☐ beş
 - ☐ on
 - ☐ yeddi
-

Sual: Makaron məmulatlarının istehsalında --resept komponentlərinin dozalaşdırılması və qarışdırılması; xırda şəkilli qarışıqı vakkumlaşdırmaq əməliyyatları hansı mərhələyə aiddir? (Çəki: 1)

- ☒ ikinci mərhələyə
- ☐ birinci mərhələyə
- ☐ üçüncü mərhələyə
- ☐ dördüncü mərhələyə
- ☐ beşinci mərhələyə

Sual: Makaron məmulatlarının istehsalında --resept komponentlərinin dozalaşdırılması və qarışdırılması; xırda şəkilli qarışıqı vakkumlaşdırmaq əməliyyatları hansı mərhələyə aiddir: (Çəki: 1)

- ☒ ikinci mərhələyə
- ☐ birinci mərhələyə
- ☐ üçüncü mərhələyə
- ☐ dördüncü mərhələyə
- ☐ beşinci mərhələyə

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ istehlakçıların sayına görə
- ☐ istifadə edilən avadanlığın sayına görə
- ☐ müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə
- ☒ istehsal normalarına görə, bir işçinin iş vaxtı fondu və bu dövr ərzində sexin istehsal proqramının nəzərə alınması ilə istehsal normalarına görə
- ☐ müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə

Sual: Pilləli iş qrafiki nəyə əsasən tərtib olunur? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin iş saatından asılı olaraq
- ☐ nahar fasiləsi nəzərə alınmır
- ☒ nahar fasiləsi nəzərə alınmaqla, növbəli
- ☐ fasiləsiz iş müddəti
- ☐ hamı eyni vaxtda işə çıxmalıdır

Sual: Xətti iş qrafiki necə tərtib olunur? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin iş saatından asılı olaraq
- ☐ nahar fasiləsi nəzərə alınmır
- ☐ nahar fasiləsi nəzərə alınır
- ☐ fasiləsiz iş müddəti
- ☒ hamı eyni vaxtda işə çıxmalıdır

Sual: Müəssisə işçiləri eyni vaxtda işə çıxarsa bu hansı qrafikdə göstərməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ bir növbəli müəssisələrdə
- ☐ iki növbəli müəssisələrdə
- ☐ pilləli işə çıxmada
- ☒ xətti işə çıxmada
- ☐ bütün sutka ərzində işləyən müəssisələrdə

Sual: İşçilərin növbəli işə çıxması hansı qrafikə daxildir? (Çəki: 1)

- ☒ pilləli; nahar fasiləsi nəzərə alınmaqla
- ☐ pilləli; nahar fasiləsi nəzərə alınmır
- ☐ pilləli; fasiləsiz iş rejimi
- ☐ müəssisənin iş saatına uyğun
- ☐ pilləli; hamı işə çıxmalıdır

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Realizə edilən xərəklərin sayının hesablanması düsturunda "kÜ" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ realizə edilən xərəklərin sayını
- ☐ gün ərzindəki xərəklərin miqdarını
- ☒ hesabat əmsalını
- ☐ müəssisənin iş saatlarını
- ☐ həlimlərin realizə müddətini

Sual: İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda "T" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ xərəyə sərf olunan vaxtı
- ☐ realizə müddətini
- ☐ hazırlanan məhsulun miqdarını
- ☒ günün davamətmə müddətini
- ☐ məhsul emalına sərf olunan vaxtı

Sual: Vaxt norması düsturunda $t = k \cdot 100$ olan $k \cdot 100$ nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☒ əmək tutumu vahidə bərabər olan məmulatın hazırlanması üçün saniyələrlə vaxt
- ☐ məhsulun hazırlanması üçün vaxt
- ☐ gün ərzindəki xərəklərin miqdarı
- ☐ iş gününün davamətmə müddəti
- ☐ işçilərin ümumi sayı

Sual: İşçilərin sayının hesablanmasında vaxt normasının qiyməti necə tapılır? (Çəki: 1)

- ☐ $T = n \cdot k \cdot 100$
- ☒ $t = k \cdot 100$
- ☐ $N_2 = N_1 \cdot k_1$

$$n_s = n_g \cdot k \quad \bigcirc$$

$$N_g = \varepsilon \cdot N_{\text{sat}} \quad \bigcirc$$

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qənnadı sexləri hansı müəssisələrdə fəaliyyət göstərir? (Çəki: 1)

- ☒ hazırlayıcı müəssisələrdə, restoran və kafelərdə
- ☐ tədarükçü müəssisələrdə, yeməxanalarda
- ☐ emal müəssisələrində
- ☐ sərbəst fəaliyyət göstərir
- ☐ marketlərdə

Sual: Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexində istifadə edilir? (Çəki: 1)

- ☒ qızardıcı şkaf
- ☐ frityur tavaları
- ☐ elektrik sacı
- ☐ çörəkdoğrayan
- ☐ tərəvəzdoğrayan

Sual: Aşağıdakı məmulatlardan hansı qənnadı sexində hazırlanmır? (Çəki: 1)

- ☐ qozlu pirojna
- ☐ şəkərli peçenye
- ☒ kartof püresi
- ☐ şəkərli bulki
- ☐ kətə, keks

Sual: Xəmir yoğuran maşının işləmə müddəti nəyə əsasən müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ maşının məhsuldarlığına görə
- ☐ işçilərin sayına görə
- ☐ istifadə olunan xammalların kütləsinə görə
- ☐ əlavə xammalların miqdarına görə
- ☒ iş gününün davamətmə müddəti və maşından şərti istifadə etmə əmsalına görə

Sual: Qənnadı sexinin sahəsi necə tapılır? (Çəki: 1)

- ☐ sexdə işləyən işçilərin sayına görə
- ☒ sexdəki avadanlıqların tutduğu sahə və sahədən istifadə etmə əmsalına görə
- ☐ sexə daxil olan məhsulların miqdarına görə
- ☐ avadanlıqlar arasındakı məsafəyə görə
- ☐ hazır məmulatların miqdarına görə

Sual: Qızardıcı şkafın tutumunun hesablanmasında istifadə olunan düsturda " q" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ məmullatların qızardılma müddətini
- ☐ məmullatların yüklənmə müddətini
- ☒ 1 ədəd məmullatın çəkisi
- ☐ 1 listdə olan məmullatların sayı
- ☐ qızardıcı şkafdakı listlərin sayı

BÖLMƏ: 1002

Ad	1002
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qənnadı sexlərində bu xəmir növlərinin hansından istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ mayalı
- ☐ yağlı, biskvitli
- ☐ şəkərli, qat-qat
- ☐ dəmlənmiş, zülallı
- ☒ mayasız duzlu

Sual: Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexlərində istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ qızardıcı şkaf
- ☐ xəmiryoğuran
- ☐ kremçalan
- ☐ xəmiryayan
- ☒ həlimbişirən

Sual: Bunlardan hansı qənnadı serxində istifadə olunan mexaniki avadanlıqlara aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ tərəvəz təmizləyən
- ☐ çörəkdoğrayan
- ☒ kremçalan
- ☐ tərəvəz doğrayan
- ☐ yuyucu vannalar

Sual: Xəmiryoğuran maşının tələb olunan məhsuldarlığının hesablanması düsturundakı "ty" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ sexin işləmə vaxtını
- ☐ məhsulun miqdarını
- ☒ maşının şərti işləmə müddətini
- ☐ suyun həcmi
- ☐ xəmirin kütləsini

Sual: Qızardıcı şkafın tutumunun hesablanmasında istifadə olunan düsturda "n2" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ məmullatların qızardılma müddətini
- ☐ məmullatların yüklənmə müddətini
- ☐ 1 ədəd məmullatın çəkisi
- ☐ 1 listedə olan məmullatların sayı
- ☒ qızardıcı şkafdakı listlərin sayı

Sual: Hansı müəssisələrdə axın xətlərinin quraşdırılması məsləhətdir? (Çəki: 1)

- ☒ istehsal proqramı böyük olan müəssisələrdə
- ☐ işçilərin sayı çox olan müəssisələrdə
- ☐ işçilərin sayı az olan müəssisələrdə
- ☐ müəssisə nəzdində olanlarda
- ☐ yeməxanalarda

BÖLMƏ: 1101

Ad	1101
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Paylama şöbəsi hansı funksiyanı yerinə yetirir? (Çəki: 1)

- ☐ xidmət funksiyasını
- ☒ istehsal və istehlak qrupları arasında əlaqələndirici
- ☐ xidmət personalının otağı
- ☐ xörəklərin saxlandığı şöbə
- ☐ qabların saxlandığı şöbə

Sual: Özünəxidmət müəssisələrində paylayıcı kimi hansı avadanlıqlardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ soyuducular
- ☐ soyuducu kameralar
- ☐ paylayıcı arabalar
- ☒ LPS-Q və LPS-D markalı piştaxtalar
- ☐ vitrin piştaxtalar

Sual: Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlər hansı müəssisələrdə quraşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ restoranlarda
- ☒ istehlakçı axını çox olan müəssisələrdə
- ☐ istehlakçı axını az olan müəssisələrdə
- ☐ şadlıq evlərində
- ☐ xüsusi sifarişli banketlərdə

Sual: İlaşə müəssisələrində olan vestübel və əlüzüyanlar nəyə əsasən müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☐ müəssisənin tipinə görə
- ☐ istehlakçıların kontingentinə görə
- ☒ hər 50 yerə bir ədəd hesabı ilə

- ☐ hər 100 yerə bir ədəd hesabı ilə
☐ müəssisənin yerinə görə

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı metodla işləyən iaşə müəssisələrində paylama şöbəsi olmur? (Çəki: 1)

- ☐ ofisiantlarla
☐ satıcılarla
☐ xidmətçilərlə
☒ özünəxidmətlə
☐ sərbəst seçilmə yolu ilə

Sual: Universal tipli paylayıcı xətlərdə xörəklər necə verilir? (Çəki: 1)

- ☐ növlər üzrə
☐ çeşidlər üzrə
☒ bütün xörəklər bir piştaxtadan
☐ realizə saatlarına görə
☐ ədədlə satılan məhsullar

Sual: Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlərə hansı avadanlıqlar daxildir? (Çəki: 1)

- ☐ vitrinlər
☐ arabalar
☒ transportyor və paylayıcılar
☐ piştaxtalar
☐ vitrin və arabalar

Sual: İxtisaslaşdırılmış paylama xətləri olan müəssisələrdə işçilərin sayı necə tapılır? (Çəki: 1)

- ☒ maksimum saatda realizə xörəklərinin miqdarı və 1 xörəyin buraxılışı
☐ maksimum saatda gündəlik xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılışı
☐ maksimum saatda duru xörəklərin miqdarı və 1xörəyin buraxılışı vaxtına görə
☐ maksimum saatda qızardılmış xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılışı
☐ maksimum saatda ədədlə olan məhsulların miqdarı və 1 xörəyin buraxılışı

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İstehlakçılar çox olan müəssisələrdə hansı paylayıcılar quraşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ vitrinlər
- ☐ arabalar
- ☐ avtomatlaşdırılmış xətlər
- ☒ mexanikləşdirilmiş xətlər
- ☐ modullaşdırılmış xətlər

Sual: Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə bu şöbələrdən hansı olmur? (Çəki: 1)

- ☐ çörəkdoğrama şöbəsi
- ☐ qabyuma şöbəsi
- ☐ gözləmə zalı
- ☒ paylama şöbəsi
- ☐ servis şöbəsi

Sual: Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə xörəklərin paylanması necə həyata keçirilir ? (Çəki: 1)

- ☐ ofisiantlarla
- ☒ paylayıcı avadanlıqlarla
- ☐ hər şey stola hazır qoyulur
- ☐ özünəxidmət kassaları ilə
- ☐ xidmətçilərlə

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İlaşə müəssisələrinin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ qarderob
- ☐ banket zalı
- ☐ vestibul
- ☒ servis otağı
- ☐ avanzal

Sual: İlaşə müəssisələrinin qab-qacaqla təminatı necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ bir yerə 3-4 dəst olmaqla
- ☐ xidmətin xüsusiyyətinə görə
- ☐ bir yerə
- ☐ müəssisənin tipinə görə
- ☐ bir yerə 4-5 dəst

Sual: İlaşə müəssisələrində işıqlanma necə şəkildə verilir? (Çəki: 1)

- ☐ süni və təbii
- ☐ əsas və köməkçi
- ☐ ümumi
- ☒ növbətçi; normal ; güclənmiş
- ☐ lokal

Sual: İstehsalat sexlərində vintilyasiya necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ zəruri dekorativ aksentlər yaratmalı
- ☒ forma və rəng nəzərə alınmalı
- ☐ metal lövhələrin istifadəsi düzgün olmalı
- ☐ səssiz işləməli
- ☐ anodlaşmış metallarla örtülməli

Sual: İstehsalat sexlərində qeyri- mexaniki avadanlıqlar necə quraşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ divar boyunca
- ☐ qapının girişində
- ☒ modul masa seksiyaları - yuyucu vannalar
- ☐ zalın ortasında
- ☐ zalın formasından asılı olaraq

Sual: Aşbaza iş yerində avadanlıqlarının yerləşdirilməsinin təşkili necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ aşbaza yaxın olmalı
- ☐ sıxlıq olmamalı
- ☐ avadanlıqlar müasir olmalı
- ☒ quraşdırma xətti prinsip əsasında olmalı
- ☐ divar boyu quraşdırılmalı

Sual: İşin təhlükəsizliyi üçün müəssisələrdə nəyə əməl etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☒ avadanlıqların quraşdırılmasında normativ qaydalara əməl etmək
- ☐ texnoloji qaydalara rəəyət etmək
- ☐ işıqlandırma və vintilyasiya qurğularını düzgün seçmək
- ☐ avadanlıqları düzgün seçmək
- ☐ elektrik xətlərini düzgün quraşdırmaq

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İlaşə müəssisələrinin ticarət zallarına aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ qardirob
- ☐ vestibul
- ☐ gözləmə zalı
- ☒ bufetlər
- ☐ istirahət otağı

Sual: İşə müəssisələrinin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ tərtibat elementləri, işıq lövhələri
- ☐ yaşıllıq
- ☐ dekorativ ağaclar
- ☐ dekorativ güllər
- ☐ geniş meydança

Sual: Ticarət zallarına yemək dəstləri necə verilməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ sənaye müəssisələrindən müqavilə ilə
- ☐ satın almaqla
- ☐ sifariş əsasında mağazalardan
- ☐ istehsal müəssisələrindən
- ☒ müəssisənin anbarından faktura ilə

Sual: İstehsal sexlərində düzgün işıqlanma necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ təbii olmalı, işçilərin tez yormamalı
- ☐ süni olmalı, rəng qamması düzgün seçilməli
- ☐ qarışıq olmalı
- ☐ pəncərələr böyük və təmiz olmalı
- ☐ çiraqlar düzgün seçilməli

Sual: İstehsal sexlərində avadanlıqlar quraşdırılarkən nəyə fikir verilməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ müasir olmalı
- ☐ rahat olmalı
- ☒ qurqşdırmada işin təhlükəsizliyi təmin olunmalı
- ☐ estetik tələblərə uyğun olmalı
- ☐ rəng qaydalarına uyğun olmalı

Sual: Vahid iş ansamblı yaratmaq üçün hansı avadanlıqlardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☒ modulseksiyali avadanlıqlar
- ☐ istilik avadanlıqları
- ☐ eyni ölçülü avadanlıqlar
- ☐ dairəvi və düzbucaq konforlu plitələr

Sual: Zallarda avadanlıqların yerləşdirilməsi nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ avadanlığın böyüklüyündən
- ☒ zalın formasından, qapı, pəncərə və sütunlardan
- ☐ istehlakçıların istəyindən
- ☐ avadanlığın müasirliyindən
- ☐ istehlakçıların rahat hərəkət etməsindən

BÖLMƏ: 1203

Ad 1203

Suallardan 7

Maksimal faiz 7

Sualları qarışdırmaq 

Suallar təqdim etmək 1 %

Sual: Restoranlarda ticarət zalında rəqs və estrada meydançaları üçün nə qədər yer ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ zəlin ölçüsündən asılı olaraq
 - ☐ iştirakçıların sayından asılı olaraq
 - ☐ müəssisənin tipindən asılı olaraq
 - ☒ hər yer üçün 0,13 - 0,15 m²
 - ☐ hər yer üçün 2 - 0,18 m²
-

Sual: İstehsalat sexlərində hansı rənglərdən istifadə etmək məsləhət deyil? (Çəki: 1)

- ☐ soyuq rənglərdən
 - ☐ parlaq rənglərdən
 - ☒ qırmızı, narıncı, qara
 - ☐ sarı-yaşıl
 - ☐ yaşıl-göy
-

Sual: İş yerinin səmərəli və düzgün təşkili hansı göstəriciləri təmin edir? (Çəki: 1)

- ☒ işin keyfiyyətini yüksəltmək, işdə dəqiqlik
 - ☐ texnoloji əməliyyatları yerinə yetirmək
 - ☐ yorğunluğu aşağı salmaq
 - ☐ işçinin işini nizamlaşdırmaq
 - ☐ ticarət işlərini dəqiq yerinə yetirmək
-

Sual: İşin keyfiyyətini yüksəltmək üçün nə etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ növbəli iş rejimi tətbiq etmək
 - ☐ müasir avadanlıqlardan istifadə etmək
 - ☐ istehsal üsullarını bilmək
 - ☒ iş yerini düzgün və səmərəli təşkil etmək
 - ☐ emal üsullarını bilmək
-

Sual: İstehsal sexlərində işin keyfiyyətinin yüksək olması üçün nə etmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ müasir avadanlıqlardan istifadə
 - ☐ yeni mütərəqqi üsullar
 - ☒ iş yerinin səmərəli təşkili
 - ☐ yeni texnologiyalar
 - ☐ iş vaxtının düzgün bölgüsü
-

Sual: İstehsal otaqlarında pəncərələr hansı funksiyaları yerinə yetirir və necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ təbii işıqlanmanı təmin etməli, təmiz və iri olmalıdır
 - ☐ rəngli şüşələr olmalı, içəri görünməməlidir
 - ☐ açılıb-bağlanan olmalı, tez-tez hava verilməlidir
 - ☐ təmiz şüşələr olmalıdır
 - ☐ uyğun pərdələrlə örtülməlidir
-

Sual: Qabyuyan maşınlar neçə şöbəli və hansı temperaturda işləyirlər? (Çəki: 1)

- ☐ 2 şöbəli; 50-55C-də vannalarda
- ☒ 3 şöbəli; 45-55 və 98C-də
- ☐ bir şöbədə yuyulur, o biri şöbədə yaxalanır

- ☐ bir şöbədə yuyulma və qurudulma
- ☐ 3 şöbəli; isti və soyuq su ilə vannada

BÖLMƏ: 1301

Ad	1301
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Anbar qrupu otaqlarının sahəsi nəyə əsasən hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ hər kvadrat metrə düşən xammalın miqdarına
- ☐ hər kvadrat metr sahəyə düşən xammalın həcminə
- ☐ hər kvadrat metr sahəyə düşən yükün ağırlığına
- ☒ hər kvadrat metr yük meydançasına düşən yüklənmə normasına
- ☐ müəssisənin istehsal proqramına əsasən

Sual: Soyudulmayan anbar otaqlarında hansı məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☒ un, yarma, şəkər
- ☐ içkilər, tərəvəzlər
- ☐ meyvələr, göyərtilər
- ☐ süd məhsulları
- ☐ yumurta məhsulları

Sual: Anbar qrupu otaqlarının sahəsinin artırılmasını nəzərə alan əmsal hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 2,5; 3,5; 4,5
- ☒ 2,2; 1, 8; 1,6
- ☐ 2,8; 2,5; 2,2
- ☐ 1; 0,8; 0, 6
- ☐ 2; 1; 1

Sual: Anbar otaqlarının sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır? (Çəki: 1)

- ☒ hər kvadrat metr sahəyə düşən yüklənmə normasını
- ☐ sutkalıq hazırlanan xörəklərin miqdarı
- ☐ realizə olunan xörəklərin miqdarı
- ☐ müəssisənin sutkalıq dövriyyəsi
- ☐ iş gününün davam etmə müddəti

Sual: 50 yerlik restoranlarda gözləmə zallarına nə qədər əlavə sahə ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ 10m²
- ☐ 15m²
- ☐ 20m²
- ☒ 5m²
- ☐ 25m²

Sual: Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır? (Çəki: 1)

- ☒ məhsulların qəbulu və buraxılması şərtlərini
 - ☐ məhsulların keyfiyyətini
 - ☐ məhsulların miqdarını
 - ☐ daxili şəraiti
 - ☐ oturacaq yerlərin sayını
-

Sual: Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən hansı mərtəbə əsas sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ birinci mərtəbədə
 - ☒ eyni mərtəbədə blok şəklində
 - ☐ ikinci mərtəbədə
 - ☐ zirzəmidə
 - ☐ müxtəlif mərtəbələrdə
-

Sual: Anbar qrupu otaqlarının qapılarının eni nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 90sm
 - ☐ 80 sm
 - ☐ 1 m
 - ☒ 1, 2m-dən az olmamalı
 - ☐ 1,5 m-dən az olmamalı
-

Sual: Yuma şöbəsinə yaxın yerdə hansı şöbə yerləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ qab-qacaq olan şöbə
 - ☐ süfrəyə əlsilənlə saxlanan şöbə
 - ☐ işçilərin iş geyimləri olan şöbə
 - ☒ tullantılar şöbəsi
 - ☐ artıq yeməklərin saxlanma otağı
-

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İstehsal otaqlarının sahəsi hansı metodla hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ avadanlıqların tutduğu sahəyə görə
 - ☐ işçilərin sayına görə
 - ☐ hazırlanan xörəklərin çeşidinə görə
 - ☒ işçilərin istifadə etdikləri sahəyə görə
 - ☐ avadanlıqların tutduğu faydalı sahə və işçilərin hərəkəti üçün lazım olan sahəyə görə
-

Sual: Soyudulmayan anbar otaqlarında bu məhsullardan hansı saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ meyvələr, göyərtilər
 - ☒ makaron, düyü, peçenye, konfet
 - ☐ süd məhsulları
 - ☐ içkilər, tərəvəzlər
 - ☐ yumurta məhsulları
-

Sual: 50 yerlik yeməxanalarda evə xörək buraxılan otaq üçün əlavə oturacaq yerinə nə qədər sahə ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ 20m²
- ☐ 30m²
- ☒ 10m²
- ☐ 35m²
- ☐ 15m²

Sual: Anbar qrupu otaqlarının sahələri hesablanarkən bunlardan hansı əhəmiyyətlidir? (Çəki: 1)

- ☐ iş gününün davamətmə müddəti
- ☐ müəssisənin sutkalıq dövriyyəsi
- ☐ realizə olunan xörəklərin miqdarı
- ☐ gün ərzində hazırlanan xörəklərin miqdarı
- ☒ məhsulların sutkalıq miqdarı və saxlanma müddəti

Sual: İnzibati otaqlarda hər qulluqçuya nə qədər sahə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- ☐ 2m²
- ☒ 4m²
- ☐ 6m²
- ☐ 8m²
- ☐ 10m²

Sual: Hansı iaşə müəssisələrində gözləmə zallarına əlavə 15m² sahə ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ 50 yerlik yeməxanalarda
- ☒ 150 yerlik restoranlarda
- ☐ 150 yerlik qapalı yeməxanalarda
- ☐ 100 yerlik kafelərdə
- ☐ 100 yerlik açıq tipli yeməxanalarda

Sual: Anbar qrupu otaqlarında soyudulan kameralar necə əlaqələndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ dərinlikdə vahid sistem şəklində
- ☐ xüsusi trasformatorla
- ☒ dərinliyi 1,6m olan vahid tamburla
- ☐ hər otaqda ayrılıqda kamera olmalıdır
- ☐ yeraltı xətlər olmalıdır

Sual: Anbar otaqlarından olan tullantılar kamerası harada layihələndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ soyuducu kameranın yanında
- ☐ binanın zirzəmisində
- ☒ yuma şöbəsinə yaxın yerdə
- ☐ qapıya yaxın yerdə
- ☐ binanın birinci mərtəbəsində

BÖLMƏ: 1303

Ad 1303

Suallardan 8

Maksimal faiz 8

Sualları qarışdırmaq



Sual: Ticarət zalında istifadə olunan sahə necə hesablanır? (Çəki: 1)

- ☒ bir oturmaq yerinə düşən sahə normasına görə
- ☐ zalın sahəsindən qənaətlə istifadə olunma şərtlərinə görə
- ☐ tikinti normalarına əsasən
- ☐ zalda olan avadanlıqların sayına görə
- ☐ müəssisənin tipindən asılı olaraq

Sual: Soyudulan anbar binalarında hansı məhsullar saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ şəkər tozu, makaron məmulatları
- ☐ qənnadı məmulatları
- ☒ ət-balıq, süd məhsulları, hazır kulinar məmulatlar
- ☐ meyvə -giləmeyvələr
- ☐ kartof, yeyinti tullantıları

Sual: 150 yerlik restoranda gözləmə zallarına nə qədər sahə ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ 20m²
- ☐ 30m²
- ☐ 10m²
- ☐ 35m²
- ☒ 15m²

Sual: Məhsulların sutkalıq miqdarı, saxlanma müddəti və 1 m² sahəyə düşən yüklənmə normasına əsasən hansı otaqların sahəsi hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ inzibati-məişət otaqlarının
- ☐ ticarət zalının
- ☒ anbar qrupu otaqlarının
- ☐ tədarük sexinin
- ☐ soyuq sexin

Sual: Təyinatından asılı olaraq anbar qrupu otaqları hansılardır? (Çəki: 1)

- ☐ soyudulan otaqlar
- ☒ yüklənmə və saxlanma otaqları
- ☐ soyudulmayan otaqlar
- ☐ daxili və xarici otaqlar
- ☐ əsas və əlavə otaqlar

Sual: 4m² əlavə sahə hansı otaqlarda işləyən işçilər üçün nəzərdə tutulmuşdur? (Çəki: 1)

- ☐ isri sexdə
- ☐ tədarük sexdə
- ☐ qənnadı sexində
- ☐ məişət otaqlarında
- ☒ inzibati otaqlarda

Sual: 100; 200; 300 oturmaq yeri olan iaşə müəssisələrində anbar qrupu otaqları arasında kolidorların eni nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ 1,3; 1,5 və 2,7m
- ☐ 1,5; 1,8 və 3,1m
- ☐ 1,8; 1,9 və 2,3m
- ☐ 1; 2,1 və 3,5 m
- ☐ 0,5; 0,8 və 1,5m

Sual: Anbar otaqlarında avadanlıqlarla divar arasında məsafə nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ 0,1 m
- ☐ 0,2 m
- ☐ 0,3 m
- ☐ 0,4 m
- ☐ 0,5 m

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Məhsulların isladılması üçün olan vannalar hansı avadanlıqlara aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ istilik
- ☐ mexaniki
- ☒ qeyri-mexaniki
- ☐ soyuducu
- ☐ ixtisaslaşdırılmış

Sual: Yuma vannalarının dolma əmsalı neçədir? (Çəki: 1)

- ☐ 0,65
- ☒ 0,85
- ☐ 0,60
- ☐ 0,86
- ☐ 0,80

Sual: Yükqaldırıcıların sayı hesablanarkən bunları bilmək lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ yüklərin sayını
- ☐ anbarın tutumunu
- ☐ yüklənmə vaxtını
- ☐ istehsal sexlərinin həcmi
- ☒ yüklənən və boşaldılan yüklərin miqdarını

Sual: Yükqaldırıcıların sayı hansı düsturla tapılır? (Çəki: 1)

$$n = \frac{F}{G}$$

☒

$$T = T_d + T_q + T_y + T_b$$

☐

$$n_s = n \cdot k$$

☐

$$V_{su} = G_{em} \cdot n_{su}$$

$$L = N \cdot I$$



Sual: $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturunda "Ty" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ boşaltma vaxtını
- ☒ yükləmə vaxtını
- ☐ yükün yerdəyişmə vaxtını
- ☐ boş arabanın qayıtma vaxtını
- ☐ arabanın dövr etməsini

Sual: $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturu vasitəsi ilə nəyi tapırlar? (Çəki: 1)

- ☐ yüklərin miqdarını
- ☐ yüklərin saatlıq dövriyyəsinə
- ☒ arabaların dövr etmə vaxtını
- ☐ arabaların sürətini
- ☐ arabaların qayıtma vaxtını

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İstehsal stollarının üfiqi səthinin uzunluğu nəyə əsasən hesablanır? (Çəki: 1)

- ☐ işçilərin sayına görə
- ☐ iş müddətinin davamına görə
- ☐ gün ərzində istehsal olunan xərəklərin sayına görə
- ☐ 1 işçiyə düşən uzunluq normasına görə
- ☒ 1 növbədə işləyənlərin sayına və 1 nəfərə düşən stolun uzunluq normalarına görə

Sual: İstehsal qrupu otaqlarına və anbarlara yükləri qaldırmaq üçün hansı avadanlıqlardan istifadə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ arabalardan
- ☐ konteynlərdən
- ☒ yükqaldırıcılardan
- ☐ daşınma mexanizmlərindən
- ☐ lotoklardan

Sual: Yükqaldırıcıların sayını müəyyən etmək üçün bunları nəzərə almaq lazımdır? (Çəki: 1)

- ☐ yüklərin sayını
- ☒ yük axınının miqdarını
- ☐ istehsal sexlərinin böyüklüyünü
- ☐ anbarın tutumunu
- ☐ yüklənmə vaxtını

Sual: $T = T_b + T_q + T_y + T_b$ düsturunda "T_b" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☒ boşaltma vaxtını
- ☐ yükləmə vaxtını
- ☐ yükün yerdəyişmə vaxtını
- ☐ boş arabanın qayıtma vaxtını
- ☐ arabanın dövr etməsini

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: İaşə müəssisələrində istifadə olunan yükqaldırıcılar hansı otaqlar qrupu üçün işləyirlər? (Çəki: 1)

- ☐ işçiləri daşımaq üçün
- ☐ istehsal otaqlarını əlaqələndirmək üçün
- ☒ anbar və istehsal otaqlarına yük daşımaq üçün
- ☐ inzibati-məişət otaqları üçün
- ☐ xidmət otaqları üçün

Sual: Yükqaldırıcıların sayı bunlardan hansı ilə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- ☒ yükqaldırıcının məhsuldarlığı ilə
- ☐ yüklərin sayı ilə
- ☐ istehsal sexlərinin böyüklüyü ilə
- ☐ anbarın tutumu ilə
- ☐ yüklənmə vaxtı ilə

Sual: $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturunda " T_d" nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ boşaltma vaxtını
- ☐ yükləmə vaxtını
- ☐ yükün yerdəyişmə vaxtını
- ☐ boş arabanın qayıtma vaxtını
- ☒ arabanın dövr etməsini

BÖLMƏ: 1501

Ad	1501
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: İaşə müəssisələrinin planlaşdırılmasında bunlardan hansı nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ texniki-iqtisadi göstəricilərin təyini

- ☐ oturmaq yerlərin dövryyəsi
 - ☐ hazırlanacaq xörəklərin miqdarı
 - ☐ işçilərin işə çıxma qrafiki
 - ☐ avadanlıqların məhsuldarlığı
-

Sual: Hansı müəssisələr ikimərtəbəli layihələndirilir? (Çəki: 1)

- ☒ oturmaq yerləri 200-dən çox olan yeməxanalar, kafelər və 150 olan restoranlar
 - ☐ oturmaq yerləri 150 olan kafelər
 - ☐ oturmaq yerləri 100 olan yeməxanalar
 - ☐ ixtisaslaşdırılmış 50 yerlik kababxanalar
 - ☐ 100 yerlik pəhriz yeməxanaları
-

Sual: İaşə müəssisələrinin binalarının planlaşdırılmasında soyuducu kameralar harada yerləşdirilir ? (Çəki: 1)

- ☒ binanın mərkəzində, istehsal sexləri və otaqlar onun ətrafında olmalı
 - ☐ binanın arxa hissəsində, istehsal otaqlarına yaxın
 - ☐ binanın küləkli istiqamətində
 - ☐ binanın şimal-qərb hissəsində
 - ☐ binanın giriş hissəsində
-

Sual: Əgər iaşə müəssisəsinin binası " Γ " şəkilli planlaşdırma sxemində olarsa ? (Çəki: 1)

- ☒ soyuducu kameralar binaya qismən birləşdirilməli, istehsal otaqları 2 tərəfdən
 - ☐ hər tərəfdən istehsal sexləri ilə əhatə olunmalıdır
 - ☐ üç tərəfdən divar, bir tərəfi isə istehsal sexləri ilə birləşdirilməli
 - ☐ ortada olmalı, istehsal sexləri 2 tərəfdən yerləşməli
 - ☐ bütün sexlərlə əlaqəli olmalı
-

Sual: İaşə müəssisəsinin binasının ümumi ölçüləri nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ istehsal otaqlarının sayından
 - ☒ otaqlar qrupundan və onların qarşılıqlı əlaqəsindən
 - ☐ müəssisənin tipindən
 - ☐ zalların sayından
 - ☐ binanın harada yerləşməsindən
-

Sual: Tədris müəssisələrində yerləşən yeməxanalar necə layihələndirilir? (Çəki: 1)

- ☒ tədris binasının nəzdində
 - ☐ ayrıca binada
 - ☐ binanın hər mərtəbəsində
 - ☐ həyətdə ayrı binada
 - ☐ keçidlər olmaqla başqa binada
-

Sual: Mehmanxanalarda hansı iaşə müəssisələri yerləşdirilə bilər? (Çəki: 1)

- ☐ yeməxanalar, kulinar mağazaları
 - ☐ kafelər, qəlyanaltılar
 - ☒ restoranlar, bufetlər
 - ☐ barlar, kafelər
 - ☐ kulinar mağazaları, qəlyanaltılar
-

Sual: Sahəsi 200m²-dan çox olan otaqlara məxsus mərtəbənin hündürlüyü nə qədər olmalıdır?

(Çəki: 1)

- ☐ 2,5 m
- ☐ 2,8 m
- ☐ 3 m
- ☐ 3,3 m
- ☒ 4,2 m

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Üç yerdən girişi olan iaşə müəssisələri hansı sənaye obyektlərində yerləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ təhsil müəssisələrində
- ☐ zavod və fabriklərdə
- ☒ vaqzal restoranlarında
- ☐ mehmanxanalarda
- ☐ ofislərdə

Sual: Sənaye müəssisələrində olan yeməxanalar necə yerləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☒ ayrıca binada, müəssisə binasının bir hissəsində
- ☐ ayrıca binada
- ☐ sənaye müəssisəsinin həyətinə
- ☐ müəssisəyə bitişik olmaqla ayrı binada
- ☐ müəssisə binasının bir hissəsində

Sual: Vaqzal restoranlarında ticarət zalının neçə giriş yolu olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ bir girişi
- ☐ iki girişi
- ☒ üç girişi
- ☐ hər mərtəbədə giriş olmalı
- ☐ vestibeldən giriş olmalı

Sual: İaşə müəssisələri layihələndirilərkən hansı ölçülərə malik sütunlarla quraşdırılması məqsədə uyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ 3x3; 6x6; 9x9 m
- ☐ 2x2; 5x5; 10x10m
- ☒ 6x6; 9x9; 12x12 m
- ☐ 4x4; 5x5; 6x6 m
- ☐ 6x6; 8x8; 10x10 m

Sual: Üfiqi planlaşdırma hansı müəssisələr üçün tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- ☐ iri həcmli binalarda
- ☐ başqa binalarda yerləşən

- ☐ 2 zalı olan müəssisələrdə
- ☐ kvadrat formalı binalarda
- ☒ kiçik zalı olan müəssisələrdə

Sual: Əgər iaşə binası П şəkilli olarsa necə planlaşdırılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ ortada olmalı, hər 2 tərəfdən istehsal otaqları yerləşməli
- ☒ soyuducu kameralar üç tərəfdən istehsal sexləri və bir tərəfdən divarla birləşməli
- ☐ hər tərəfdən istehsal sexləri ilə əhatə olunmalıdır
- ☐ üç tərəfdən divar, bir tərəfi isə istehsal sexləri ilə birləşməli
- ☐ bütün sexlərlə əlaqəli olmalıdır

Sual: İaşə müəssisələrinin konfigurasiyası layihə planında hansı formada olması məqsəduyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ dairəvi, kvadrat
- ☒ kvadrat, düzbucaqlı
- ☐ istənilən formada
- ☐ düzbucaqlı, dairəvi
- ☐ düzbucaqlı, uzunsov

Sual: Müəssisələrin planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ oturacaq yerlərinin döviyyəsi
- ☒ binanın konfigurasiyası və otaqların ardıcıl planı
- ☐ hazırlanacaq xörəklərin miqdarı
- ☐ işçilərin işə çıxma qrafiki
- ☐ avadanlıqların məhsuldarlığı

Sual: Müəssisələrin həcm planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ binanın neçə mərtəbəli olması və zirzəminin olub-olmaması
- ☐ oturacaq yerlərinin döviyyəsi
- ☐ hazırlanacaq xörəklərin miqdarı
- ☐ işçilərin işə çıxma qrafiki
- ☐ avadanlıqların məhsuldarlığı

BÖLMƏ: 1503

Ad	1503
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı müəssisələr birmərtəbəli layihələndirilir? (Çəki: 1)

- ☐ oturacaq yerlərinin sayı 150-dən çox olan restoranlar
- ☐ oturacaq yerlərinin sayı 200-dən çox olan yeməxanalar
- ☐ oturacaq yerlərinin sayı 300-dən çox olan restoranlar
- ☒ oturacaq yerlərinin sayı 100-150 olan yeməxanalar
- ☐ oturacaq yerlərinin sayı 200 olan kafelər

Sual: Müəssisənin konfigurasiyasında binanın tərəflərinin birinin digərinə nisbəti necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 1:1:1
 - ☐ 1:2:1
 - ☒ 1:1:5
 - ☐ 1:1:4
 - ☐ 1:1:3
-

Sual: Soyuducu kameralar üç tərəfdən istehsal sexləri və bir tərəfdən divarla birləşirsə bu bina hansı şəkildə planlaşdırılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ kvadrat
 - ☐ Г şəkilli
 - ☒ П şəkilli
 - ☐ dairəvi
 - ☐ düzbucaqlı
-

Sual: Bucaq formasında planlaşdırma sxemi hansı binalarda tətbiq olunur? (Çəki: 1)

- ☐ iri həcmli binalarda
 - ☐ kvadrat formalı binalarda
 - ☐ kiçik zalı olan müəssisələrdə
 - ☒ 2 zalı və bir istehsal mərkəzi olan müəssisələrdə
 - ☐ başqa binalarda yerləşən
-

Sual: Dəmiryolu vaqzallarında yerləşən iaşə binaları necə planlaşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ ayrıca binada yerləşməli
 - ☐ vaqzal binasının girəcəyində yerləşməli
 - ☐ vaqzal binasına yaxın olmalı
 - ☒ vaqzal binasında yerləşməli, vahid bloka malik olmalı
 - ☐ vaqzal binasında yerləşməli, bir giriş qapısı olmalıdır
-

Sual: İaşə müəssisələrində sanitariy-texniki tələblərə bunlardan hansı daxildir? (Çəki: 1)

- ☒ isti və soyuq su təchizatı
 - ☐ ayrı-ayrı otaqların faydalı sahələri
 - ☐ binanın mərtəbələrinin sayı
 - ☐ binanın hansı zonada olması
 - ☐ avadanlıqların quraşdırılma forması
-

Sual: Mehmanxanalardakı iaşə müəssisələrində nahar zalları harada yerləşdirilir? (Çəki: 1)

- ☐ hər bir mərtəbədə olmalı
 - ☒ birinci və ikinci mərtəbədə yerləşdirilir
 - ☐ birinci mərtəbədə yerləşir
 - ☐ istehsal otaqlarına yaxın
 - ☐ köməkçi otaqlara yaxın
-

Sual: Tikinti norma və qaydalarına görə sahəsi 200m² olan otaqlara məxsus mərtəbənin hündürlüyü nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 2,5 m
- ☐ 2,8 m
- ☐ 3 m

☒ 3,3 m

☐ 4,2 m



0/100

1/1