

TEST: 2956#02#Y15#01

Test	2956#02#Y15#01
Fənn	2956 - laşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	İsgəndərova M.
Testlərin vaxtı	10 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	502
Keçid balı	376,5 (75 %)
Suallardan	502
Bölmələr	45
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 01 01

Ad	01 01
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Срок действия технико-экономического обоснования проекта (ТЭО) составляет: (Çəki: 1)

- 5 лет, для крупных предприятий 4 года
- 2 года, для крупных предприятий 3 года
- 6 лет, для крупных предприятий 1 год
- 7 лет, для крупных предприятий 4 года
- 3 года, для крупных предприятий 5 лет

Sual: К основным типам доготовочных предприятиях относятся: (Çəki: 1)

- магазины кулинарии, фабрики кухни и фабрика полуфабрикатов
- столовые, рестораны, кафе и др.
- столовые, рестораны, фабрика полуфабрикатов
- кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов
- закусовые, кафе, столовые и фабрика полуфабрикатов

Sual: При вузах как правило, проектируют: (Ўэкі: 1)

- рестораны, работающие на полуфабрикатах
 - столовые, работающие на полуфабрикатах
 - кафе, работающие на полуфабрикатах
 - фабрика-кухня, работающие на полуфабрикатах
 - комбинат-питания, работающие на полуфабрикатах
-

Sual: В зданиях общежитий в вузах как правило, проектируют: (Ўэкі: 1)

- рестораны
 - буфеты
 - кафе
 - закусочное
 - шашлычное
-

Sual: Тип рекомендуемого предприятия питания в спортивных сооружениях: (Ўэкі: 1)

- столовое
 - буфет
 - ресторан
 - кафе
 - закусочное
-

Sual: Тип рекомендуемого предприятия питания в библиотеках: (Ўэкі: 1)

- столовое или кафе
 - кафе или буфет
 - ресторан или столовое
 - ресторан или буфет
 - столовое или буфет
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ўэкі: 1)

- мясокомбинаты, чайные фабрики и т.д.
 - рестораны, кафе и т.д.
 - бары, макаронные фабрики и т.д.
 - кафе, макаронные фабрики и т.д.
 - столовые, макаронные фабрики и т.д.
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ўэкі: 1)

- хлебокомбинаты, макаронные фабрики и др.
 - столовые, рестораны и др.
 - столовые, чайные фабрики и др.
 - кафе, чайные фабрики и др.
 - бары, мясокомбинаты и др.
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ўэкі: 1)

- кинотеатры и клубы
 - рестораны и бары
 - хладокомбинаты и чайные фабрики
 - хладокомбинаты и консервные комбинаты
 - мельницы и кондитерские фабрики
-

Bölmə: 0102

Ad	0102
Suallardan	71
Maksimal faiz	71
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Основные положения следующих дисциплин, которые используются при проектировании предприятий общественного питания. (Çəki: 1)

- технология продуктов общественного питания, химия, физика, история и др.
- технология продуктов общественного питания, организация производства, организация обслуживания, оборудование предприятий общественного питания и др.
- химия, физика, организация производства, история и др.
- химия, физика, оборудование предприятий общественного питания, история и др.
- химия, физика, организация обслуживания, история и др.

Sual: По мере изучения дисциплины технологическое проектирование будущие инженеры-технологи общественного питания учатся: (Çəki: 1)

- осуществлять технологические расчеты, планировку, компоновку цехов и другие.
- осуществлять технические расчеты по физике, химии, планировку и другие.
- осуществлять технические расчеты по химии, истории, планировку и другие
- осуществлять технические расчеты по математике, геометрии, истории и другие.
- осуществлять технические расчеты по микробиологии, геометрии, истории и другие.

Sual: Проектирование нового строительства предприятий осуществляют на основе чего? (Çəki: 1)

- на основе решений, принятых в вузах
- на основании решений, принятых в утвержденных ТЭО (технико-экономических обоснованиях) проекта
- на основе решений, принятых в курсовых проектах
- на основе решений, принятых в комитете по стандартизации и метрологии
- на основе решений, принятых в дипломных проектах

Sual: Задание на проектирование составляют: (Çəki: 1)

- на основании генерального плана строительства
- по утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам)
- по утвержденным сборникам рецептур блюд
- по утвержденным техническим условиям
- по заказу потребителей для предприятий питания

Sual: Разработка проектной документации включает три этапа: (Çəki: 1)

- предрасчетный, расчетный и после расчетный
- предпроектный, проектный и послепроектный
- плановый, расчетный и проектный
- технологический, расчетный и проектный
- экономический, технологический и проектный

Sual: Обычно состав и содержание задания на проектирование предприятий ПОП регламентируется в каких документах? (Ќәкі: 1)

- в сборниках рецептов блюд
 - в СНиП1.02.01-85 (строительные нормы и правила)
 - в государственных стандартах
 - в отраслевых стандартах
 - в межреспубликанских стандартах
-

Sual: Какие проекты называют типовым? (Ќәкі: 1)

- проект предназначенный для однократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
 - проект предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
 - проект предназначенный для 2-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
 - проект предназначенный для 3-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
 - проект предназначенный для 4-х кратного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов
-

Sual: Для чего предназначены индивидуальные проекты? (Ќәкі: 1)

- индивидуальные проекты разрабатывают для 2-х кратного строительства
 - индивидуальные проекты разрабатывают для однократного строительства
 - индивидуальные проекты разрабатывают для 3-х кратного строительства
 - индивидуальные проекты разрабатывают для 5-ти кратного строительства
 - индивидуальные проекты разрабатывают для многократного строительства
-

Sual: Для чего разрабатывают проекты реконструкции? (Ќәкі: 1)

- для однократного использования
 - для тех ПОП, которые по своей работе не соответствуют современным требованиям
 - для тех ПОП, которые по своей работе соответствуют современным требованиям
 - для многократного использования
 - для однократного использования
-

Sual: Основным документом для проектирования (реконструкции) заготовочных предприятий ПОП служат: (Ќәкі: 1)

- сборники рецептов блюд
 - ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий
 - республиканские стандарты
 - международные стандарты
 - отраслевые стандарты
-

Sual: В целом проект состоит из каких материалов? (Ќәкі: 1)

- из генплана и сметной документации
 - из текстовых материалов (пояснительной записки, расчетов), чертежей и сметной документации
 - из рецептов и технологических схем изготавливаемых блюд
 - из технологических схем изготавливаемых блюд
 - из генплана и сборников рецептов блюд
-

Sual: Чертежи это: (Ўэки: 1)

- рисуночное изображение принятых разных решений для проектируемого объекта, его элементов и деталей
 - графическое изображение принятых разных решений для проектируемого объекта, его элементов и деталей
 - расчетные решения для проектирования
 - схематичное изображение принятых разных решений для проектирования
 - фотоизображения принятых разных решений для проектирования
-

Sual: Сметная документация для чего предназначено? (Ўэки: 1)

- для определения архитектурных данных проектов
 - для определения общей стоимости строительства при проектировании
 - для определения вопросов технологии для проектируемых предприятий
 - для определения основных технических вопросов проектирования
 - для определения технико-экономических показателей проекта
-

Sual: Все выполненные проекты согласовывают с какими органами? (Ўэки: 1)

- с органами правопорядка и СЭС
 - с органами Государственной противопожарной службы и СЭС (санитарно-эпидемиологический надзор)
 - с кабинетом министров и органами здравоохранения
 - с министерством информации и госбанком
 - с министерствами образования и здравоохранения
-

Sual: Какая часть проекта к экспертизе и утверждению не подлежит? (Ўэки: 1)

- технологическая часть
 - рабочая документация (чертежи)
 - сводный сметный расчет
 - пояснительная записка
 - инженерные решения
-

Sual: Ассортимент продукции заготовочных предприятий общественного питания: (Ўэки: 1)

- салаты, винегреты, очищенный картофель и другие корнеплоды
 - кулинарные полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия
 - рубленое мясо, очищенный картофель и корнеплоды
 - мясные кости, бульоны, рыбное филе и рыбные полуфабрикаты
 - нарезанные овощи, капуста бланшированный и припущенный
-

Sual: Состав помещений заготовочных предприятий: (Ўэки: 1)

- мясной цех, кондитерский цех и кулинарный цех
 - складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные помещения и экспедиция
 - мясной цех, складские и подсобные помещения
 - овощной цех, складские и подсобные помещения
 - кондитерский цех, складские и подсобные помещения
-

Sual: В состав складских помещений заготовочных предприятий входят: (Ўэки: 1)

- мясной цех, камера отходов и упаковочных материалов и др.

- охлаждаемые камеры хранения сырья и отходов, кладовые для хранения овощей и сухих продуктов, тары, упаковочных материалов и др.
 - овощной цех, камера отходов, экспедиция и др.
 - кондитерский цех, камера отходов, экспедиция и др.
 - рыбный цех, камера отходов, экспедиция и др.
-

Sual: В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят: (Ҷаќи: 1)

- склады, камеры хранения, рыбной цех и другие
 - мясной, птице-гольевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи
 - здравпункт, гардеробы, склады и другие
 - помещения менеджеров, гардеробы, склады и другие
 - экспедиция, гардеробы, склады и другие
-

Sual: В состав служебных, бытовых помещений заготовочных предприятий входят: (Ҷаќи: 1)

- склады, мясной и овощной цех и другие
 - помещения менеджеров, здравпункт, гардеробы и другие
 - рыбный и овощной цех, склады и другие
 - кулинарный и кондитерский цех, склады и другие
 - помещения для уборочная инвентаря, склады и другие
-

Sual: В группу подсобных помещений входят: (Ҷаќи: 1)

- мясной цех, камера отходов и кладовые
 - помещения для хранения инвентаря и других, ремонтно-механическая мастерская и технические помещения
 - гардеробы, помещения менеджеров и мастерская
 - кондитерский цех, помещения менеджеров и мастерская
 - овощной цех, помещения менеджеров и мастерская
-

Sual: В группу подсобных помещений входят: (Ҷаќи: 1)

- овощной цех, мясной цех и кладовые
 - помещения для хранения инвентаря и других, ремонтно-механическая мастерская и технические помещения
 - кулинарный цех, гардеробы и кладовые
 - кондитерский цех, гардеробы и кладовые
 - мясной цех, гардеробы и кладовые
-

Sual: В группу технических помещений входят: (Ҷаќи: 1)

- кулинарный цех, помещения менеджеров, кладовые и др.
 - вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой пункт и др.
 - кулинарный цех, гардеробы и кладовые
 - кондитерский цех, гардеробы и кладовые
 - мясной цех, гардеробы и кладовые
-

Sual: В группу технических помещений входят: (Ҷаќи: 1)

- рыбный цех, камера отходов и кладовые
- вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой пункт и др.
- мясной цех, холодильные камеры
- кондитерский цех, гардеробы и кладовые
- мясной цех, гардеробы и кладовые

Sual: К экспедиции относятся: (Ўэкі: 1)

- мясной цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
 - помещения для загрузки, приемки и комплектации продукции и др.
 - помещения для хранения уборочного инвентаря и комплектации продукции и др.
 - кулинарный цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
 - кондитерский цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
-

Sual: Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50 тыс. человек на 1000 человек на расчетный срок составляет: (Ўэкі: 1)

- 20 и 25
 - 33 и 34
 - 25 и 26
 - 30 и 31
 - 28 и 29
-

Sual: При наличии численности работающих в учреждениях 300 человек и выше, для организации диетпитания отводится место: (Ўэкі: 1)

- не менее 40% от общего числа мест по нормативу
 - не менее 20% от общего числа мест по нормативу
 - не менее 10% от общего числа мест по нормативу
 - не менее 30% от общего числа мест по нормативу
 - не менее 15% от общего числа мест по нормативу
-

Sual: Общее число мест для предприятий общественного питания при вузе определяют: (Ўэкі: 1)

- на 10% от общего расчетного числа студентов
 - на 20% от общего расчетного числа студентов
 - на 30% от общего расчетного числа студентов
 - на 40% от общего расчетного числа студентов
 - на 50% от общего расчетного числа студентов
-

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 200 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Ўэкі: 1)

- 0,20 м² на одного человека
 - 0,18 м² на одного человека
 - 0,30 м² на одного человека
 - 0,35 м² на одного человека
 - 0,40 м² на одного человека
-

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 400 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Ўэкі: 1)

- 0,20 м² на одного человека
 - 0,16 м² на одного человека
 - 0,30 м² на одного человека
 - 0,35 м² на одного человека
 - 0,40 м² на одного человека
-

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 600 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Ўэки: 1)

- 0,20 м² на одного человека
 - 0,14 м² на одного человека
 - 0,30 м² на одного человека
 - 0,35 м² на одного человека
 - 0,40 м² на одного человека
-

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 1000 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Ўэки: 1)

- 0,20 м² на одного человека
 - 0,12 м² на одного человека
 - 0,30 м² на одного человека
 - 0,35 м² на одного человека
 - 0,40 м² на одного человека
-

Sual: В общеобразовательных школах проектируют: (Ўэки: 1)

- рестораны
 - столовые
 - кафе
 - шашлычное
 - буфеты
-

Sual: В вечерних общеобразовательных школах проектируют: (Ўэки: 1)

- столовые
 - буфеты
 - рестораны
 - кафе
 - шашлычное
-

Sual: Вместимость залов в столовых в общеобразовательных школах принимают: (Ўэки: 1)

- из расчета 250 мест на 1000 учащихся
 - из расчета 350 мест на 1000 учащихся
 - из расчета 450 мест на 1000 учащихся
 - из расчета 500 мест на 1000 учащихся
 - из расчета 100 мест на 1000 учащихся
-

Sual: Вместимость зала столовых при домов отдыха должна соответствовать: (Ўэки: 1)

- общему числу отдыхающих из расчета 50%-ного обеспечения их питанием
 - общему числу отдыхающих из расчета 100%-ного обеспечения их питанием
 - общему числу отдыхающих из расчета 30%-ного обеспечения их питанием
 - общему числу отдыхающих из расчета 70%-ного обеспечения их питанием
 - общему числу отдыхающих из расчета 80%-ного обеспечения их питанием
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Ўэки: 1)

- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 20 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 31 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 40 мест в зале

- при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 50 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 300 человек 45 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Џәкі: 1)

- при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 45 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 30 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 25 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 40 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 500 человек 15 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Џәкі: 1)

- при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 70 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 50 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 40 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 45 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 700 человек 60 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Џәкі: 1)

- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 125 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 100 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 70 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 80 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 90 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Џәкі: 1)

- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 125 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 80 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 90 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 100 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 75 мест в зале
-

Sual: В промышленных предприятиях тип предприятий ПОП предусматривают: (Џәкі: 1)

- рестораны или кафе
 - столовые заготовочные или столовые доготовочные
 - рестораны или столовые
 - кафе и столовые
 - кафе или
-

Sual: Число мест в столовых в промпредприятиях определяют: (Џәкі: 1)

- из расчета одно место на три человека в максимальной смене
 - из расчета одно место на четыре человека в максимальной смене
 - из расчета одно место на пять человека в максимальной смене
 - из расчета одно место на шесть человека в максимальной смене
 - из расчета одно место на семь человека в максимальной смене
-

Sual: При число работающих в промышленных предприятиях менее 200 человек предусматривают: (Ўэкі: 1)

- кафе
 - столовые-раздаточные
 - рестораны
 - столовые-заготовочные
 - фабрики-кухни
-

Sual: В промышленных предприятиях, если число обслуживаемых менее 30 человек, допускается: (Ўэкі: 1)

- вместе столовых-раздаточных использовать кафе
 - вместе столовых-раздаточных использовать комнаты приема пищи
 - вместе столовых-раздаточных использовать рестораны
 - вместе столовых-раздаточных использовать бары
 - вместе столовых-раздаточных использовать закусочные
-

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Ўэкі: 1)

- 12
 - 50
 - 10
 - 100
 - 150
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и более: (Ўэкі: 1)

- 40 мест
 - 60 мест
 - 70 мест
 - 80 мест
 - 90 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более: (Ўэкі: 1)

- 30 мест
 - 50 мест
 - 60 мест
 - 70 мест
 - 80 мест
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ўэкі: 1)

- 3 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 4 рабочих места
 - 5 рабочих места
 - 6 рабочих места
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ўэкі: 1)

- 10 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 5 рабочих места
 - 6 рабочих места
 - 8 рабочих места
-

Sual: 80. На предприятиях, насчитывающих свыше 10 тыс. работающих в наиболее многочисленной смене, число рабочих мест в магазине кулинарии возрастает: (Ўэки: 1)

- на 1 одно рабочее место на каждые 3 тыс. работающих
 - на 1 одно рабочее место на каждые 5 тыс. работающих
 - на 1 одно рабочее место на каждые 7 тыс. работающих
 - на 1 одно рабочее место на каждые 8 тыс. работающих
 - на 1 одно рабочее место на каждые 9 тыс. работающих
-

Sual: Что представляет собой предприятия общественного питания? (Ўэки: 1)

- это предприятие предназначенное для производства соковой продукции
 - это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
 - это предприятие предназначенное для производства и реализации соковой продукции
 - это предприятие предназначенное для производства сухие кофейные напитки
 - это предприятие предназначенное для производства и расфасовки сухого чая
-

Sual: Что представляет собой предприятия общественного питания? (Ўэки: 1)

- это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков
 - это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
 - это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов
 - это предприятие предназначенное для производства чипсов
 - это предприятие предназначенное для производства мясных консервов
-

Sual: Бары, это ПОП, которые производят и реализуют: (Ўэки: 1)

- макаронны и мука, чипсы, колбасы и др.
 - алкогольные и (или) безалкогольные напитки, коктейли, закуски и др.
 - спирт и коньяк, мясные фарши, колбасы и др.
 - спирт и коньяк, печенье, конфеты и др.
 - спирт и коньяк, консервы, конфеты и др.
-

Sual: Бары, это ПОП, которые производят и реализуют: (Ўэки: 1)

- вермишель и макаронны, чипсы, рулеты и др.
 - горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные закуски и др.
 - вино и водка, колбаса, чипсы и др.
 - вино и водка, конфеты, карамель и др.
 - вино и водка, соки, конфеты и др.
-

Sual: Бары, это ПОП, которые производят и реализуют: (Ўэки: 1)

- рожки и мука, печенье, конфеты и др.
- алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, горячие закуски и др.

- пектин и агар, печенье, конфеты и др.
 - пектин и агар, колбаса, майонез и др.
 - пектин и агар, соки, майонез и др.
-

Sual: По составу и назначению помещений рестораны различаются, как: (Ўэкі: 1)

- мясные и молочные
 - стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах)
 - кондитерские и молочные
 - кофейные и молочные
 - воздушные и водные
-

Sual: По ассортименту реализуемой продукции рестораны различаются, как: (Ўэкі: 1)

- овощные и мясные
 - неспециализированные и специализированные (рыбный, пивной, сырный и т.д.)
 - спортивные и неспортивные
 - летние и железнодорожные
 - спортивные и железнодорожные
-

Sual: К факторам при определении типа ПОП относят: (Ўэкі: 1)

- условия аренды и снабжения
 - ассортимент продукции, формы и методы обслуживания и др.
 - зарплата работников и снабжения
 - этажность зданий и освещение
 - оплата труда и освещение
-

Sual: К факторам при определении типа ПОП относят: (Ўэкі: 1)

- наличие специалистов и условия снабжения
 - ассортимент реализуемой продукции, время обслуживания и др.
 - степень освещенности и количества используемого сырья
 - степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов
 - уровень зарплаты работников и этажность зданий
-

Sual: К факторам при определении типа ПОП относят: (Ўэкі: 1)

- условия аренды и снабжения
 - ассортимент продукции, формы и методы обслуживания и др.
 - зарплата работников и снабжения
 - этажность зданий и освещение
 - оплата труда и освещение
-

Sual: К факторам при определении типа ПОП относят: (Ўэкі: 1)

- наличие специалистов и условия снабжения
 - методы и формы обслуживания, техническая оснащенность и др.
 - степень освещенности и количества используемого сырья
 - степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов
 - уровень зарплаты работников и этажность зданий
-

Sual: Кафе различают: (Ўэкі: 1)

- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
- по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.

- по этажности предприятия, освещенности и т.д.
 - по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.
 - по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
-

Sual: Столовые различают: (Ўэкі: 1)

- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
 - по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
 - по этажности предприятия, освещенности и т.д.
 - по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.
 - по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
-

Sual: Бары различают: (Ўэкі: 1)

- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
 - по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
 - по этажности предприятия, освещенности и т.д.
 - по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.
 - по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
-

Sual: Рестораны различают: (Ўэкі: 1)

- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
 - по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
 - по этажности предприятия, освещенности и т.д.
 - по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.
 - по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
-

Sual: Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»? (Ўэкі: 1)

- рестораны
 - предприятия быстрого обслуживания
 - столовые
 - кафе
 - фабрики-кухни
-

Sual: Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»? (Ўэкі: 1)

- кафе молочное
 - предприятия быстрого обслуживания
 - буфеты
 - кафе-мороженое
 - шашлычная
-

Sual: Магазин кулинарии различают: (Ўэкі: 1)

- по уровню обслуживания
 - по местонахождению
 - по степени оснащённости
 - по уровню снабжения
 - по степени освещенности
-

Sual: Что представляет собой предприятия общественного питания? (Ўэкі: 1)

- это предприятие предназначенное для производства соковой продукции
 - это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
 - это предприятие предназначенное для производства и реализации соковой продукции
 - это предприятие предназначенное для производства сухие кофейные напитки
 - это предприятие предназначенное для производства и расфасовки сухого чая
-

Sual: Что представляет собой предприятия общественного питания? (Ҷаќи: 1)

- это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков
 - это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
 - это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов
 - это предприятие предназначенное для производства чипсов
 - это предприятие предназначенное для производства мясных консервов
-

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	30
Maksimal faiz	30
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Проектная документация представляет собой: (Ҷаќи: 1)

- только технологические расчеты для строительства предприятий
 - система расчетов, чертежей и показателей, создающий возможностей и экономическую целесообразность для строительства предприятий
 - экономическая целесообразность для строительства предприятий
 - только чертежи для строительства предприятий
 - технологические схемы, показывающие возможность для строительства предприятий
-

Sual: Вместимость общедоступных предприятий общественного питания рассчитывают: (Ҷаќи: 1)

- с учетом наличия сырья и соответствующих нормативов
 - с учетом обоснованного контингента потребителей и соответствующих нормативов
 - с учетом финансовых возможностей заказчика
 - с учетом наличия генерального плана для строительства
 - с учетом метрологических условий для строительства
-

Sual: Экспериментальные проекты на строительство предназначены: (Ҷаќи: 1)

- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство типовых проектов
- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство новых проектов
- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство индивидуальных проектов

- для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство проекты реконструкции
 - для многократного использования
-

Sual: Проект состоит из каких частей? (Љәкі: 1)

- из генплана и технологических расчетов
 - архитектурно-строительной, технологической и технико-экономической части и сводных сметных расчетов
 - из технологических схем и расчетов
 - из чертежей и сметных документаций
 - из компоновочной и технологических частей
-

Sual: Что означает САПР (система автоматизированного проектирования)? (Љәкі: 1)

- автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием математических моделей
 - автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием компьютера
 - автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием действующих стандартов
 - автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием данных типовых проектов
 - автоматизированное проектирование вопросов проектирования с использованием данных индивидуальных проектов
-

Sual: Сочетание каких основных функций вызывает необходимость проектирования производственной и торговой групп помещений для ПОП? (Љәкі: 1)

- снабжение сырьем, движение работников и организация потребления
 - производство блюд, их реализация и организация потребления
 - производство блюд, доставка дешевых стройматериалов и их снабжения
 - производство блюд, доставка дешевых стройматериалов и их снабжения
 - электрификация, снабжения кулинарных магазинов и организация потребления
-

Sual: К основным типам доготовочных предприятиях относятся: (Љәкі: 1)

- столовые, фабрика полуфабрикатов и специализированные цехи по производству полуфабрикатов
 - рестораны, кафе и магазины кулинарии
 - закусочные, рестораны и фабрика полуфабрикатов
 - кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов
 - домовые кухни, столовые, кафе и фабрика полуфабрикатов
-

Sual: В группу помещений доготовочных предприятий относятся: (Љәкі: 1)

- охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров
 - помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.
 - кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
 - горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.
 - холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
-

Sual: ТЭО проекта включает следующие элементы: (Љәкі: 1)

- обоснование необходимости строительства предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - составление генплана строительства, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - обоснование наличия сырья предприятия, характеристика торгового зала и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - составление графика загрузки торгового зала предприятия, расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - составление графика выхода на работу работников предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
-

Sual: В ТЭО проекта входят следующие элементы: (Ўэки: 1)

- обоснование необходимости строительства предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - обоснование генплана, характеристика района и обоснование режима работы, расчет количества блюд и др.
 - наличие генплана, чертежей и др.
 - наличие графиков загрузки зала, чертежей и др.
 - определение количества работников предприятия, характеристика района и обоснование выбора места строительства, расчет эффективности капитальных вложений и др.
-

Sual: Один из пунктов ТЭО проекта входит: (Ўэки: 1)

- расчет количества работников торгового зала и др.
 - расчет эффективности капитальных вложений и др.
 - расчет охранников предприятия и др.
 - наличие здравпункта и др.
 - обоснование реконструкции и др.
-

Sual: Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50-100 тыс.человек на 1000 человек на расчетный срок составляет: (Ўэки: 1)

- 20 и 25
 - 34 и 35
 - 25 и 26
 - 30 и 31
 - 28 и 29
-

Sual: Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50-100 тыс.человек на первую очередь срок составляет: (Ўэки: 1)

- 18 и 19
 - 20 и 21
 - 25 и 26
 - 30 и 31
 - 28 и 29
-

Sual: Необходимое число мест в предприятиях общественного питания при учреждении рассчитывают: (Џәкі: 1)

- с учетом нормы питания работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
 - с учетом численности работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
 - с учетом возраста работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
 - с учетом категории работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
 - с учетом пола работающих и явочного коэффициента, а также норматива развития сети
-

Sual: Как принимают расчетное число студентов при проектировании столовых в вузах? (Џәкі: 1)

- исходя из наибольшей численности студентов заочников
 - исходя из наибольшей численности студентов дневного отделения плюс 10% от обучающихся на заочной отделении
 - с учетом численности преподавательского состава
 - с учетом численности студентов первой или второй смены
 - с учетом численности лаборантского состава в вузах
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП при железнодорожных вокзалах принимают: (Џәкі: 1)

- при пассажирском потоке вокзала на 50-200 человек 10-15 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 6-24 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 20-22 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 6-7 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала 50-200 человек 10-15 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП (буфета) при речных вокзалах принимают: (Џәкі: 1)

- при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 5-10 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 20-10 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 30-35 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 20-25 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала свыше 100 до 400 человек 40-50 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ПОП (кафетерий) при речных вокзалах принимают: (Џәкі: 1)

- при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 5-10 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 16-20 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 20-25 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 30-40 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала свыше 400 до 400 человек 25-30 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают: (Џәкі: 1)

- Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают:
- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 50 мест в зале
- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 25 мест в зале

- при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 40 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 600 человек 60 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают: (Ўаќи: 1)

- при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 30 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 50 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 40 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 35 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1000 человек 35 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают: (Ўаќи: 1)

- при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 40 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 100 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 80 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 70 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 1500 человек 90 мест в зале
-

Sual: Нормативы числа мест для проектирования ресторана при аэропортах принимают: (Ўаќи: 1)

- при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 100 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 150 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 80 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 110 мест в зале
 - при пассажирском потоке вокзала на 2000 человек 50 мест в зале
-

Sual: Тип предприятия ПОП означает, что: (Ўаќи: 1)

- это предприятие имеет ассортимент своей продукции для реализации и техническая оснащенность
 - это предприятие имеет характерный для себя условия обслуживания, отличительный ассортимент продукции для реализации и техническая оснащенность
 - это предприятие питания без обслуживания посетителей
 - это предприятие питания с выпуском консервированной продукции
 - это предприятие с выпуском чайной продукции
-

Sual: Класс предприятия общественного питания означает: (Ўаќи: 1)

- совокупность отличительных признаков выпускаемых изделий для реализации:
 - совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая степень качества услуг
 - совокупность отличительных признаков имеющего образования для реализации продукции
 - совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства продукции
 - совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства и реализации продукции
-

Sual: В процессе проектирования в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия: (Ўаќи: 1)

- кооперативные, заготовочные и специализированные

- комплексные, универсальные и комбинированные
 - комплексные, универсальные и специализированные
 - комплексные, универсальные и внутриотраслевые
 - комплексные, универсальные и межотраслевые
-

Sual: Для проектирования в зависимости от объема и характера услуг предприятия общественного питания подразделяются на: (Ўэки: 1)

- I и II наценочные категории
 - на люкс, высшую, I, II и III наценочные категории
 - I, II, III и X наценочные категории
 - на люкс и высшую наценочные категории
 - низшую, I и II наценочные категории
-

Sual: В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на: (Ўэки: 1)

- постоянно действующие и сезонные
 - осенние
 - весенние
 - летние
 - круглогодичные
-

Sual: Предприятия общественного питания могут подразделяться на: (Ўэки: 1)

- поездные и автобусные
 - автомобильные и железнодорожные
 - передвижные и не передвижные
 - стационарные и передвижные
 - автомобильные и в самолетах
-

Sual: Какими признаками характеризуются предприятия общественного питания? (Ўэки: 1)

- национальностью обслуживаемого контингента, климатом окружающей среды, ассортиментом продуктов питания, характером организации производства
 - национальностью обслуживающего контингента, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей
 - национальностью обслуживающего контингента, характеру суточного рациона
 - типом, по основному контингенту потребителей, характеру суточного рациона, ассортименту продукции и напитков, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей, характером организации производства
 - национальностью обслуживающего контингента, характером организации производства
-

Sual: В группу помещений доготовочных предприятий относятся: (Ўэки: 1)

- охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров
 - помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.
 - кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
 - горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.
 - холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
-

Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: К основным типам доготовочных предприятиях относятся: (Çəki: 1)

- магазины кулинарии, фабрики кухонь и фабрика полуфабрикатов
- столовые, рестораны, кафе и др.
- столовые, рестораны, фабрика полуфабрикатов
- кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов
- закусочные, кафе, столовые и фабрика полуфабрикатов

Sual: К типам проектируемых предприятий общественного питания относятся: (Çəki: 1)

- мясокомбинаты, чайные фабрики и т.д.
- рестораны, кафе и т.д.
- бары, макаронные фабрики и т.д.
- кафе, макаронные фабрики и т.д.
- столовые, макаронные фабрики и т.д.

Sual: К типам проектируемых предприятий общественного питания относятся: (Çəki: 1)

- хлебокомбинаты, макаронные фабрики и др.
- столовые, рестораны и др.
- столовые, чайные фабрики и др.
- кафе, чайные фабрики и др.
- бары, мясокомбинаты и др.

Sual: К типам проектируемых предприятий общественного питания относятся: (Çəki: 1)

- заводы по выпуску пектина и овощные порошков
- кафе и столовая
- чайные фабрики и фабрика пищевых концентратов
- хладокомбинаты и мясокомбинаты
- хладокомбинаты и колбасные заводы

Sual: К типам проектируемых предприятий общественного питания относятся: (Çəki: 1)

- кинотеатры и клубы
- рестораны и бары
- хладокомбинаты и чайные фабрики
- хладокомбинаты и консервные комбинаты
- мельницы и кондитерские фабрики

Sual: Какие бывают проекты для проектирования предприятий питания? (Çəki: 1)

- зональные проекты и региональные
- городские, сельские и проекты населенных пунктов
- городские, сельские и типовые
- типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, а также проекты реконструкции существующих предприятий
- городские, сельские, зональные и региональные проекты

Sual: Какие предприятия относятся к предприятиям общественного питания ? (Çәki: 1)

- мясо - рыбные предприятия
 - закулочные
 - предприятия молочной промышленности
 - винные предприятия
 - предприятия хлебного производства
-

Sual: Какие предприятия относятся к предприятиям общественного питания? (Çәki: 1)

- кондитерские предприятия
 - предприятия сахарного производства
 - столовые
 - предприятия хлебобулочных производств
 - мельницы
-

Sual: Что означает – проект в общем виде? (Çәki: 1)

- трудовая обстановка предприятия и т.д., схемы
 - обеспечение сырьем предприятий и т.д., схемы
 - техническое – экономическое обоснование проектирования
 - прием и распределение работников
 - производственная обстановка предприятия и т.д., схемы
-

Sual: Кто должен участвовать в проектировании предприятий общественного питания? (Çәki: 1)

- математики
 - государственный служащий
 - архитектор
 - инженеры - технологи
 - строительные организации
-

Bölmә: 0202

Ad	0202
Suallardan	66
Maksimal faiz	66
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Фабрика-кухня- это: (Çәki: 1)

- небольшое механизированное предприятие, выпускающее кондитерскую и молочную продукцию, с доставкой потребителю
- небольшое механизированное предприятие
- мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
- мелкое немеханизированное предприятие, выпускающее в основном алкогольную продукцию и с доставкой потребителю
- крупное механизированное предприятие, выпускающее в основном обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой специализированным транспортом на предприятия - доготовочные

Sual: Фабрика быстрозамороженных блюд- это: (Ўэки: 1)

- механизированное предприятие, выпускающее обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой на предприятия - доготовочные
 - крупное механизированное предприятие, выпускающее в основном молочную продукцию
 - крупное механизированное предприятие с использованием низкотемпературного оборудования для замораживания готовых блюд, при температуре от - 38 до-40°.
 - крупное предприятие, выпускающее сыры и кондитерские изделия с доставкой на предприятия - доготовочные
 - мелкое предприятие, выпускающее продукцию, кулинарные и замороженные кондитерские изделия с температурой хранения - 58°С
-

Sual: В зависимости от обслуживаемого контингента и мест расположения проектируемые столовые подразделяются: (Ўэки: 1)

- на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.
 - на малодоступные и недоступные столовые
 - на закрытые и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.
 - на закрытые и недоступные столовые
 - на столовые при детских садах и столовые при ВУЗах
-

Sual: Проектируемые общедоступные столовые предназначены для обслуживания: (Ўэки: 1)

- только определенного контингента трудящихся
 - всего населения.
 - только для студентов
 - только для рабочих
 - только для учащихся
-

Sual: Передвижные столовые предназначены для обслуживания: (Ўэки: 1)

- малочисленных контингентов рассредоточенных по месту работы на больших территориях
 - многочисленных контингентов сосредоточенных по месту работы на маленькой территории
 - детских садов
 - преподавателей
 - только подростков
-

Sual: Столовая: (Ўэки: 1)

- это предприятие с ассортиментом блюд включающих довку и алкогольные напитки и обслуживающее только определенный контингент
 - это предприятие с ассортиментом блюд включающих плов, кебаб и черную икру и обслуживающее только определенный контингент
 - это общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, предприятие с ассортиментом блюд массового спроса.
 - это общедоступное предприятие с ассортиментом блюд сложного приготовления и реализующее промышленные товары
 - это предприятие с ассортиментом блюд включающий котлеты по-киевски и цыплята-табака, ликеры и обслуживающее только женский контингент
-

Sual: Проектируемые диетические столовые это: (Љәкі: 1)

- столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации только киселей и протертых блюд
 - столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации только первых блюд для нуждающихся в лечении желудка
 - столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации салатов и холодных блюд для потребителей стремящихся похудеть
 - столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации диетических блюд для нуждающихся лечебном питании
 - столовые специализирующиеся на приготовлении и реализации сладких блюд для диабетиков
-

Sual: Проектируемые ресторан: (Љәкі: 1)

- это общедоступное предприятие питания с реализацией широкого ассортимента блюд сложного приготовления, отличающиеся лучшим интерьером, оснащением, сервировкой и повышенным уровнем обслуживания, с организацией отдыха потребителей
 - это закрытое предприятие питания, где реализуется узкий ассортимент блюд легкого приготовления с повышенным уровнем обслуживания
 - это предприятие питания для обслуживания только молодежи, с реализацией ассортимента блюд включающего пюре и сардельки, и с музыкальным оснащением
 - это предприятие питания предназначенное только для пожилого населения, где реализуется ассортимент блюд включающий в состав витамины и кальций , с повышенным уровнем обслуживания, в сочетании с организацией отдыха и сна потребителей
 - это общедоступное предприятие питания, в котором реализуется узкий ассортимент блюд не сложного приготовления с улучшенным интерьером
-

Sual: Проектируемый кафе- это: (Љәкі: 1)

- разновидность буфета, отличающаяся расширенным ассортиментом продукции
 - разновидность закусочной, отличающаяся ассортиментом включающим пиво и закуски с черной и красной икрой
 - разновидность бара, отличающаяся расширенным ассортиментом продукции, включающей водку, осетрину и пирожки
 - разновидность закусочной отличающаяся ограниченным ассортиментом продукции, включающей только чай и сосиски
 - разновидность ресторана, отличающаяся ограниченным ассортиментом продукции
-

Sual: Проектируемые кафе-кондитерская это: (Љәкі: 1)

- предприятие, только для мужчин, имеющее в широком ассортименте мучные кондитерские изделия, горячие напитки, сладкие блюда, молочные коктейли, алкогольные напитки, бутерброды, соки
 - предприятие только для пожилых людей, с реализацией горячих напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, кумыса, бутербродов, соков
 - общедоступное предприятие, имеющее в широком ассортименте мучные кондитерские изделия собственного или промышленного производства, с реализацией горячих напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, холодных напитков, бутербродов, соков
 - предприятие только для женщин, с реализацией горячих и алкогольных напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, бутербродов, соков
 - предприятие только для детей, имеющее мучные кондитерские с реализацией горячих напитков, молочных коктейлей, напитков, бутербродов, соков
-

Sual: Проектируемое детское кафе предназначено: (Ҷаќи: 1)

- для потребителей с детьми и включающие в меню горячие и холодные напитки, кондитерские изделия холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, молоко и кисломолочные продукты имеющие уменьшенные нормы выхода и вложения
 - только для детей без взрослых и включающие в меню горячие и холодные напитки, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, молоко и кисломолочные продукты
 - только для взрослых с грудными детьми и включающие в меню горячие и холодные напитки, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, молоко и кисломолочные продукты
 - только для детей без взрослых и включающие в меню холодные и алкогольные напитки, кондитерские изделия, холодные рыбные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда
 - только для детей без взрослых и включающие в меню горячие и холодные алкогольные напитки, кондитерские изделия, холодные блюда и закуски с колбасой, супы, вторые горячие блюда, молоко и кисломолочные
-

Sual: Проектируемый кафетерий-это: (Ҷаќи: 1)

- ресторан организуемый только в крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие, алкогольные и холодные напитки, салаты, вторые блюда бутерброды
 - столовая организуемая только в продовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки бутерброды с черной икрой, супы и гарниры
 - чайная организуемая в крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте чай, мучные кондитерские изделия, бутерброды, алкогольные напитки, салаты, бульоны, колбасы и консервы
 - буфет организуемый преимущественно в продовольственных или крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки мучные кондитерские изделия, бутерброды
 - кулинарный отдел организуемый в непродовольственных магазинах, имеющий в ассортименте горячие и холодные напитки, чебуреки, пирожки, вторые блюда, борщ, алкогольные напитки и пиво
-

Sual: Закусочная для проектирования -это: (Ҷаќи: 1)

- предприятие, для быстрого обслуживания потребителей с ограниченным ассортиментом блюд массового спроса, специализируемое в зависимости от основного ассортимента реализуемых изделий
 - предприятие, для медленного обслуживания потребителей с расширенным ассортиментом блюд
 - предприятие, для обслуживания потребителей и организацией их отдыха
 - предприятие, предназначенное для обслуживания потребителей только на стройке и имеющие расширенный ассортимент блюд
 - предприятие, предназначенное для обслуживания потребителей в пути, по месту их работы и имеющие расширенный ассортимент блюд
-

Sual: К закусочным относятся: (Ҷаќи: 1)

- кафе молочное, кафе мороженное, кафе молодежное, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные, пончиковые, пельменные, хингальные
- кафе буфет, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные, хингальные, купатные и вагоны-рестораны
- шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные, пончиковые, пельменные, хингальные, купатные и т. д.

пивной бар, молочный бар, шашлычные, котлетные, сосисочные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые,пельменные

кафе молочное, кафе мороженное, кафе молодежное, пивной бар, молочный бар, шашлычные, котлетные, бутербродные, чебуречные, пирожковые, блинные пончиковые, пельменные

Sual: Бары, это ПОП, которые производят и реализуют: (Ҷәкі: 1)

макароны и мука, чипсы, колбасы и др.

алкогольные и (или) безалкогольные напитки, коктейли, закуски и др.

алкогольные и (или) безалкогольные напитки, коктейли, закуски и др.

спирт и коньяк, печенье, конфеты и др.

спирт и коньяк, консервы, конфеты и др.

Sual: Бары, это ПОП, которые производят и реализуют: (Ҷәкі: 1)

вермишель и макароны, чипсы, рулеты и др.

горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные закуски и др.

вино и водка, колбаса, чипсы и др.

вино и водка, конфеты, карамель и др.

вино и водка, соки, конфеты и др.

Sual: Бары, это ПОП, которые производят и реализуют: (Ҷәкі: 1)

рожки и мука, печенье, конфеты и др.

алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, горячие закуски и др.

пектин и агар, печенье, конфеты и др.

пектин и агар, колбаса, майонез и др.

пектин и агар, соки, майонез и др.

Sual: По составу и назначению помещений рестораны различаются, как: (Ҷәкі: 1)

мясные и молочные

стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах)

кондитерские и молочные

кофейные и молочные

воздушные и водные

Sual: По ассортименту реализуемой продукции рестораны различаются, как: (Ҷәкі: 1)

овощные и мясные

неспециализированные и специализированные (рыбный, наупокальных, сырный и т.д.)

спортивные и неспортивные

летние и железнодорожные

спортивные и железнодорожные

Sual: К факторам при определении типа ПОП относят: (Ҷәкі: 1)

условия аренды и снабжения

ассортимент продукции, формы и методы обслуживания и др.

зарплата работников и снабжения

этажность зданий и освещение

оплата труда и освещение

Sual: К факторам при определении типа ПОП относят: (Ўэки: 1)

- К факторам при определении типа ПОП относят:
 - ассортимент реализуемой продукции, время обслуживания и др.
 - степень освещенности и количества используемого сырья
 - степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов
 - уровень зарплаты работников и этажность зданий
-

Sual: К факторам при определении типа ПОП относят: (Ўэки: 1)

- наличие специалистов и условия снабжения
 - методы и формы обслуживания, техническая оснащенность и др.
 - степень освещенности и количества используемого сырья
 - степень освещенности и количества используемых полуфабрикатов
 - уровень зарплаты работников и этажность зданий
-

Sual: Кафе различают: (Ўэки: 1)

- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
 - по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
 - по этажности предприятия, освещенности и т.д.
 - по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.
 - по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
-

Sual: Столовые различают: (Ўэки: 1)

- по наличию овощного сырья, по наличию мясного сырья и др.
 - по ассортименту реализуемой продукции, по методам и формам обслуживания и т.д.
 - по этажности предприятия, освещенности и т.д.
 - по этажности предприятия, по уровню снабжения и т.д.
 - по этажности предприятия, по цене продукции и т.д.
-

Sual: Как проектируются предприятия питания при гостиницах? (Ўэки: 1)

- с различными помещениями для приемки и хранения продуктов, служебными, бытовыми, производственными и техническими помещениями
 - с общими помещениями для приемки и хранения продуктов, служебными, бытовыми, производственными и техническими помещениями
 - с общими помещениями торгового зала и приемки хранения продуктов
 - с общими помещениями для приемки, переработки и хранения продуктов, помещениями для отходов, служебными помещениями
 - с общими помещениями для приемки, тепловой обработки и хранения продуктов
-

Sual: На предприятиях минимум с каким количеством работающих проектируются столовые при промпредприятиях? (Ўэки: 1)

- 600 и более человек
 - 100 и менее человек
 - 30 и более человек
 - 500 и более человек
 - 300 и более человек
-

Sual: К основным типам заготовочных предприятий питания относятся. (Ўэки: 1)

- шашлычная, блинная, пельменная
- фабрики, полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи, предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий

- чайная, шашлычная, кондитерская
 - буфеты, кафетерии и шашлычные
 - вагон - рестораны, буфеты и шашлычные
-

Sual: Что составляет основы производственной программой для заготовочных предприятий питания? (Ќәкі: 1)

- ассортимент выпускаемый кулинарной продукции
 - объем перерабатываемого сырья
 - объем проданной продукции за предыдущий день
 - наименование вырабатываемой продукции
 - перечень перерабатываемых блюд
-

Sual: Что является основой для составления производственной программой общедоступных предприятий питания? (Ќәкі: 1)

- дневное расчетное меню для реализации блюд в зале для снабжения буфетов, магазинов - кулинария, отпуска обедов на дом
 - программа закупа продуктов в зависимости от их цен на рынке
 - перечень наименований блюд с указанием только их цен
 - ассортимент всех блюд для реализации в торговом зале
 - заявка для отпуска обедов на дом
-

Sual: Что такое расчетное меню? (Ќәкі: 1)

- это перечень наименований блюд с указанием только их цен
 - это перечень наименований алкогольных напитков (их цен) подаваемых к блюдам
 - это перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд
 - это красиво оформленный лист бумаги с указанием адреса предприятия питания, его типа и наименования
 - это перечень наименований продуктов из которых готовят блюда на данном предприятии
-

Sual: Каким может быть расчетное меню? (Ќәкі: 1)

- с выбором блюд и без выбора блюд
 - с одним комплексом и комплексами более двух напитков
 - дневного и вечернего назначения
 - меню банкетное, меню торжественное
 - со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное
-

Sual: Как рассчитывается необходимое количество продуктов при проектировании предприятий питания? (Ќәкі: 1)

- по ценам на рынке
 - с учетом экономических возможностей предприятия
 - по физиологическим нормам питания и по меню расчетного дня
 - по числу потребителей и намечаемым нормам продуктов на одного человека
 - без расчета, по произвольным закупкам продуктов на рынке
-

Sual: Как рассчитывается количество продуктов (в кг) по физиологическим нормам питания? (Ќәкі: 1)

- умножением норм продукта на количество блюд по сборнику рецептур, на количество блюд реализуемых в течение месяца
 - делением норм продукта на одно блюда по сборнику рецептур на количество блюд реализуемых в течение дня
 - делением количества потребителей в течение дня, на физиологические нормы продукта данного вида на человека в день
 - по экономическим возможностям предприятия
 - умножением числа потребителей предприятия в течении дня на физиологические нормы продукта данного вида на одного человека в день (в граммах) и делением полученного произведения на 1000
-

Sual: Как рассчитывается количество используемых продуктов (в кг) по меню расчетного дня? (Љәкі: 1)

- умножением норм продукта на одно блюдо (в граммах), на количество блюд реализуемых в предприятии в течении дня и делением полученного произведения на 1000
 - с учетом экономических возможностей предприятия
 - с учетом количества обслуживаемых потребителей в день
 - по ценам на рынке
 - делением норм продукта на одно блюдо (в граммах), на количество блюд реализуемых в предприятии в течении дня и умножением полученного результата на 1000
-

Sual: В технологических расчетах какой этап является следующим, после расчета количества продуктов используемых для расхода и хранения в предприятиях? (Љәкі: 1)

- расчет оборудования
 - составление сводной продуктовой ведомости
 - планировка здания
 - расчет численности работников
 - расчет площади цехов
-

Sual: Что является основой для составления производственной программы доготовочных цехов предприятий питания? (Љәкі: 1)

- количество потребителей в час обслуживания
 - время работы оборудования за весь день
 - ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов и их количество в штуках или килограммах
 - ассортимент перерабатываемого сырья за час
 - ассортимент перерабатываемого сырья за час
-

Sual: Что является основой для составления производственной программы мясного, рыбного, мясо-рыбного и овощного цехов предприятий питания? (Љәкі: 1)

- ассортимент перерабатываемого сырья и его количество в килограммах
 - количество потребителей обслуживаемых в залах
 - ассортимент блюд и кулинарных изделий для доготовочных предприятий
 - количество перерабатываемого картофеля, в день
 - количество перерабатываемой зелени, в кг в день
-

Sual: Что является основой для составления производственной программы холодного и горячего цехов предприятий питания? (Љәкі: 1)

- количество перерабатываемого картофеля, в кг

- количество перерабатываемого мяса, в кг
 - количество перерабатываемого овощного сырья
 - количество потребителей
 - ассортимент приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, их количество, реализуемое за день
-

Sual: Как определяется численность производственных работников в цехах? (Ўэкі: 1)

- по количеству потребителей
 - по количеству используемого оборудования
 - исходя из площади занимаемой зданием предприятия
 - по нормам времени (на единицу готовой продукции) и по нормам выработки с учетом фонда рабочего времени
 - по нормам выдвинутым руководством, исходя из экономических возможностей предприятия
-

Sual: Для проектирования в зависимости от объема и характера услуг предприятия общественного питания подразделяются на: (Ўэкі: 1)

- I и II наценочные категории
 - на люкс, высшую, I, II и III наценочные категории
 - I, II, III и X наценочные категории
 - на люкс и высшую наценочные категории
 - низшую, I и II наценочные категории
-

Sual: В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на: (Ўэкі: 1)

- постоянно действующие и сезонные
 - осенние
 - весенние
 - летние
 - круглогодичные
-

Sual: Предприятия общественного питания могут подразделяться на: (Ўэкі: 1)

- поездные и автобусные
 - автомобильные и железнодорожные
 - передвижные и не передвижные
 - стационарные и передвижные
 - автомобильные и в самолетах
-

Sual: Какими признаками характеризуются предприятия общественного питания? (Ўэкі: 1)

- национальностью обслуживаемого контингента, климатом окружающей среды, ассортиментом продуктов питания, характером организации производства
 - национальностью обслуживающего контингента, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей
 - национальностью обслуживающего контингента, характеру суточного рациона
 - типом, по основному контингенту потребителей, характеру суточного рациона, ассортименту продукции и напитков, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей, характером организации производства
 - национальностью обслуживающего контингента, характером организации производства
-

Sual: Какие организации должны проектировать предприятия общественного питания? (Џәкі: 1)

- торговая организация
 - проектные институты
 - строительные организации
 - предприниматели
 - министерства торговли
-

Sual: Какая самая главная цель в реконструкции предприятий общественного питания? (Џәкі: 1)

- использование новых оборудований
 - экономить время населения
 - эффективность времени
 - обеспечение качественными продуктами
 - повысить техническую уровень предприятий
-

Sual: Какой документ считается начальным для проектных решений? (Џәкі: 1)

- продолжительность строительства
 - характеристика места строительства
 - технико– экономическое обоснование
 - число потребителей
 - проблема поставки предприятия
-

Sual: Между какими организациями создаются проекты? (Џәкі: 1)

- министерством и предприятиям
 - торговая организация и проектные институты
 - клиентом и организацией выполняющий работу
 - строительными организациями и исполнительной властью
 - владельцем и торговыми организациями
-

Sual: Что относится к пояснительным запискам проекта? (Џәкі: 1)

- общая часть
 - финансирование строительства
 - обеспечение предприятия оборудованиями
 - расчеты
 - фасад здания
-

Sual: Что относится к графической части проекта? (Џәкі: 1)

- отопление
 - основной план участка
 - водоснабжения
 - освещение
 - теплоизоляция
-

Sual: В какой части проекта указывается основной план участка ? (Џәкі: 1)

- в графической части
- в пояснительной части
- в электротехнической часть
- в технологической части

в сметной части

Sual: К какому разделу относится технологическая часть проектирования? (Ўэки: 1)

- к графической части
 - часть финансово - сметной части
 - к строительной части
 - к части пояснительной записки
 - к технической части
-

Sual: Какие области охватывает технологический раздел проекта предприятий общественного питания? (Ўэки: 1)

- производственные и непроизводственные помещения
 - тепло, ветер и вода
 - освещение и электростанция
 - главный план участка
 - расчеты
-

Sual: В каком разделе проекта указываются расчеты и чертежи проведенные по всем разделам? (Ўэки: 1)

- в графической части
 - в общей части
 - в строительной части
 - в технологической части
 - капитальная вложения
-

Sual: К письменному объяснению по технологической части проекта относится? (Ўэки: 1)

- расчет отопление
 - расчет освещение
 - расчет сырья и полуфабрикатов
 - расчет системы охлаждения
 - расчет водоснабжение
-

Sual: В какой части проекта проводится расчет складских групп помещений оборудования? (Ўэки: 1)

- в графической части
 - в технологической части
 - в холодильной части
 - в общей части
 - в электротехнической части
-

Sual: К I этапу при создании проекта относятся: (Ўэки: 1)

- составление задания проекта и финансово-сметные расчеты
 - подготовка рабочих чертежей
 - технологические расчеты
 - выбор место предприятия
 - составление ген плана
-

Sual: К II этапу при создании проекта относятся (Ўэки: 1)

- составление задания проекта

- создания рабочих чертежей
 - составление технологического задания
 - составление финансовых отчетов
 - составление ТЭО проекта
-

Sual: На сколько групп делятся проекты? (Ўэки: 1)

- основные и вспомогательные проекты
 - внутренние и внешние проекты
 - типовые и индивидуальные проекты
 - большие и маленькие проекты
 - технические и экономические проекты
-

Sual: Какие проекты строятся для одноразового использования? (Ўэки: 1)

- частные проекты
 - вспомогательные проекты
 - индивидуальные проекты
 - смета проекты
 - рабочие чертежи
-

Sual: Какие проекты относятся к индивидуальным? (Ўэки: 1)

- работающие больше 5 лет
 - проекты созданные для строительства за один раз
 - массивные строительные проекты
 - уменьшение расходов
 - проекты принимающие инновации
-

Sual: В какой части проекта планируется размещения помещений? (Ўэки: 1)

- в общей части
 - в технологической части
 - в строительной части
 - в характеристики помещения
 - в части финансовых сметы
-

Sual: В какой части проекта планируется размещения складских групп помещений? (Ўэки: 1)

- в общей части
 - в технологической части
 - в строительной части
 - в характеристики помещения
 - в части финансовой- сметы
-

Sual: В какой части проекта планируется размещение производственных помещений? (Ўэки: 1)

- в общей части
 - в технологической части
 - в санитарно-технической части
 - в строительной части
 - в части финансовой – сметы
-

Sual: В каком разделе проекта проводится расчет производственных оборудования и число рабочих? (Ҷаќи: 1)

- в общей части
 - в технологической части
 - в графической части
 - в плане электрической и холодильной части
 - в строительной части
-

Sual: С какими органами согласуется задание для типовых проектов? (Ҷаќи: 1)

- исполнительной властью
 - организацией заказчика
 - соответствующими государственными органами
 - строительными организациями
 - предпринимателями
-

Sual: Какими организациями согласуется задания на индивидуальных проектов? (Ҷаќи: 1)

- общественные управления и соответствующие органы исполнительных комитетов
 - торговое министерство и общественные трасты
 - общественные трасты и владельцы
 - общественные трасты и заказчик
 - строительные организации
-

ВЉЛМә: 0203

Ad	0203
Suallardan	26
Maksimal faiz	26
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: К основным типам доготовочных предприятиях относятся: (Ҷаќи: 1)

- столовые, фабрика полуфабрикатов и специализированные цехи по производству полуфабрикатов
 - рестораны, кафе и магазины кулинарии
 - закусочные, рестораны и фабрика полуфабрикатов
 - кафе, рестораны, столовые и фабрика полуфабрикатов
 - домовые кухни, столовые, кафе и фабрика полуфабрикатов
-

Sual: Тип предприятия ПОП означает, что: (Ҷаќи: 1)

- это предприятие имеет ассортимент своей продукции для реализации и техническая оснащенность
 - это предприятие имеет характерный для себя условия обслуживания, отличительный ассортимент продукции для реализации и техническая оснащенность
 - это предприятие питания без обслуживания посетителей
 - это предприятие питания с выпуском консервированной продукции
 - это предприятие с выпуском чайной продукции
-

Sual: Класс предприятия общественного питания означает: (Ўэкі: 1)

- совокупность отличительных признаков выпускаемых изделий для реализации:
 - совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая степень качества услуг
 - совокупность отличительных признаков имеющего образования для реализации продукции
 - совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства продукции
 - совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства и реализации продукции
-

Sual: Какие предприятия питания не допускается размещать в жилых зданиях? (Ўэкі: 1)

- допускается размещать все виды предприятий
 - эксплуатация которых связана с выделением острых запахов (шашлычные, чебуречные и т.д.), а также с вечерним или ночным режимом работы и эстрадными выступлениями.
 - эксплуатация которых связана с организацией лечебного питания
 - эксплуатация которых связана с художественной
 - эксплуатация которых связана с иностранцами
-

Sual: Где следует проектировать кафе, закусочные и бары на 25 мест совместно? (Ўэкі: 1)

- в составе комплексных предприятий общественного питания
 - на базарах и подвальных помещениях
 - в отдельно стоящем здании
 - на вокзалах
 - в аэропорту
-

Sual: В процессе проектирования в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия: (Ўэкі: 1)

- кооперативные, заготовочные и специализированные
 - комплексные, универсальные и комбинированные
 - комплексные, универсальные и специализированные
 - комплексные, универсальные и внутриотраслевые
 - комплексные, универсальные и межотраслевые
-

Sual: Что считается знанием главным в реконструкции предприятий общественного питания? (Ўэкі: 1)

- экономически - организационная деятельность
 - новые достижения науки
 - современную технологию
 - проектирование новых оборудований
 - установка новых фондов
-

Sual: Что из перечисленных относится к заданиям проекту согласно структуре ? (Ўэкі: 1)

- санитарная и технологическая часть
 - письменное объяснение, графическая и финансовая смета часть
 - объяснение и строительная часть
 - графическая и электротехническая часть
 - общая часть и отчет финансовой сметы
-

Sual: Количество блюд (n) реализуемые за каждый час работы залов определяют по формуле: (Ҷәкі: 1)

$n_{\text{час}} = n * m$

$n_{\text{час}} = n * k_{\text{час}}$

$n_{\text{час}} = N * m$

$n_{\text{час}} = n * l$

$n_{\text{час}} = \frac{P * n}{100}$

Sual: Количество блюд (n) реализуемые за каждый час работы залов определяют по формуле: (Ҷәкі: 1)

$n_{\text{час}} = n_{\text{день}} * q$

$n_{\text{час}} = n * k_{\text{час}}$

$n_{\text{час}} = \frac{N_r}{N}$

$n_{\text{час}} = \frac{N_p}{N_r}$

$n_{\text{час}} = \frac{P * n}{100}$

Sual: Коэффициент пересчета для данного часа (kчас) для расчета количество блюд реализуемых за каждый час работы залов определяют по формуле: (Ҷәкі: 1)

$k_r = m * n$

$k_r = \frac{N_r}{N}$

$k_r = m * N$

$k_r = \frac{P * n}{100}$

$k_r = n * q$

Sual: Коэффициент пересчета для данного часа (kчас) для расчета количество блюд реализуемых за каждый час работы залов определяют по формуле: (Ҷәкі: 1)

$k_r = \frac{q * N}{1000}$

$k_r = \frac{N_r}{N}$

$k_r = \frac{q * n}{1000}$

$k_r = \frac{P * n}{100}$

$k_r = n * q$

Sual: Коэффициент пересчета для данного часа (kчас) для расчета количество блюд реализуемых за каждый час работы залов определяют по формуле: (Ҷәкі: 1)

$k_r = \frac{q * n}{100}$

- $k_r = \frac{N_1}{N}$
- $k_r = Q_1 + Q_2 + \dots + Q_n$
- $k_r = \frac{\sum q * r}{1000}$
- $k_r = \frac{\sum q * n}{1000}$
-

Sual: Расчет количества сырья (Q) по меню для отдельных блюд определяют по формуле: (Ҷәкі: 1)

- $Q = n * m$
- $Q = \frac{n * q}{1000}$
- $Q = \frac{n * G_1}{100}$
- $Q = \frac{N_1}{N}$
- $Q = \frac{p * n}{100}$
-

Sual: Расчет количества сырья (Q) по меню для отдельных блюд определяют по формуле: (Ҷәкі: 1)

- $Q = n * m$
- $Q = \frac{n * q}{1000}$
- $Q = G_1 + G_2 + \dots + G_n$
- $Q = N * m$
- $Q = \frac{N * K_c}{n}$
-

Sual: Общее количество посетителей за день (N) в столовой определяют по формуле: (Ҷәкі: 1)

- $N = P * h$
- $N = P * m$
- $N = \frac{n * q}{1000}$
- $N = m * N$
- $N = \frac{P * h * k}{100}$
-

Sual: Общее количество посетителей за день (N) в столовой определяют по формуле: (Ҷәкі: 1)

- $N = \frac{60}{t}$
- $N = P * h$
- $N = n * q$
- $N = G_1 + G_2 + \dots + G_n$
-

Sual: Общее количество блюд (n) реализуемых в торговых залах находят по формуле: (Ҷәкі: 1)

$n=N_1+N_2$

$n=N*m$

$n = \frac{N_r}{N_g}$

$n = \frac{G}{P}$

$n = \frac{n + V_1}{k}$

Sual: Общее количество блюд (n) реализуемых в торговых залах находят по формуле: (Ҷаќи: 1)

$n=G_1+G_2+...G_n$

$n=m*N$

$n = \frac{n * q}{1000}$

$n = \frac{n * q}{100}$

$n = \frac{P * n * k}{100}$

Sual: Общее количество блюд (n) реализуемых в торговых залах находят по формуле: (Ҷаќи: 1)

$n = \frac{n}{N}$

$n = \frac{N_r}{N}$

$n = \frac{P * n * k}{100}$

$m=n*kr$

$m=P*n$

Sual: Общее количество блюд (n) реализуемых в торговых залах находят по формуле: (Ҷаќи: 1)

$m=P*n*k$

$n = \frac{n}{N}$

$n = \frac{n * q}{1000}$

$n = \frac{n * q}{100}$

$n = \frac{q * N}{1000}$

Sual: Общее количество сырья (Qобщ) необходимое выполнения производственной программы определяют по формуле: (Ҷаќи: 1)

$Q_{общ}=n_1+n_2+...n_n$

$Q_{общ} = Q_1 + Q_2 + ... Q_n = \frac{q * n}{1000}$

$Q_{общ} = N_1 + N_2 + ... N_n$

$Q_{общ} = m_1 + m_2 + ... m_n$

$Q_{общ} = \frac{n_1 * q}{1000} + \frac{n_2 * q}{1000} + ... \frac{n_n * q}{1000}$

Sual: Общее количество сырья (Qобщ) необходимое выполнения производственной программы определяют по формуле: (Çəki: 1)

- $Q_{\text{общ}} = \frac{q \cdot N \cdot m}{1000}$
- $Q_{\text{общ}} = \frac{q \cdot n}{1000}$
- $Q_{\text{общ}} = n_1 + n_2 + \dots + n_n$
- $Q_{\text{общ}} = \frac{N_p}{N}$
- $Q_{\text{общ}} = m \cdot N$

Sual: При расчете и подборе механических оборудований для овощного цеха время работы машин (t) находят по формуле: (Çəki: 1)

- $t = m \cdot n$
- $t = \frac{Q}{G}$
- $t = T \cdot n$
- $t = P \cdot n$
- $t = \frac{P \cdot n}{100}$

Sual: При расчете и подборе механических оборудований для овощного цеха время работы машин (t) находят по формуле: (Çəki: 1)

- $t = m \cdot N$
- $t = \frac{Q}{G}$
- $t = \frac{n \cdot q}{1000}$
- $t = \frac{n \cdot q}{1000}$
- $t = \frac{N_p}{N}$

Sual: При расчете и подборе механических оборудований для овощного цеха время работы машин (t) находят по формуле: (Çəki: 1)

- $t = m \cdot N$
- $t = \frac{Q}{G}$
- $t = \frac{n \cdot q}{1000}$
- $t = \frac{n \cdot q}{1000}$
- $t = \frac{N_p}{N}$

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Дета для замеса теста используется: (Ќәкі: 1)

- в горячем цехе
 - в кондитерском цехе
 - в овощном цехе
 - в холодном цехе
 - в кладовой
-

Sual: Дета для брожения теста используется: (Ќәкі: 1)

- в горячем цехе
 - в кондитерском цехе
 - в овощном цехе
 - в холодном цехе
 - в кладовых
-

Sual: Дета для брожения теста используется: (Ќәкі: 1)

- в овощном цехе
 - в кондитерском цехе
 - в холодном цехе
 - в кладовых
 - в торговом зале
-

Sual: Оборудованием горячего цеха относится: (Ќәкі: 1)

- тестораскаточная машина
 - пищеварочный котел
 - подъемный кран
 - овощерезка
 - картофельочистительная машина
-

Sual: Оборудованием холодного цеха относится: (Ќәкі: 1)

- шкаф жарочный
 - шкаф холодильный
 - шкаф для белья
 - шкаф для посуды
 - шкаф для инвентаря
-

Sual: Оборудованием овощного цеха относится: (Ќәкі: 1)

- моечная машина
 - овощерезка
 - мясорубка
 - хлеборезка
 - кремозбивалка
-

Sual: Первые блюда готовятся: (Ќәкі: 1)

- в холодном цехе
- в горячем цехе
- в овощном цехе
- в кондитерском цехе

в торговом зале

Sual: Вторые блюда готовятся: (Ҷәкі: 1)

- в холодном цехе
 - в горячем цехе
 - в овощном цехе
 - в кондитерском цехе
 - в торговом зале
-

Sual: Картофель отварной готовится: (Ҷәкі: 1)

- в холодном цехе
 - в горячем цехе
 - в овощном цехе
 - в кондитерском цехе
 - в торговом зале
-

BÖLMƏ: 0302

Ad	0302
Suallardan	32
Maksimal faiz	32
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие задачи должны быть решены в технико-экономическом обосновании проекта? (Ҷәкі: 1)

- тип общественных предприятий общественного питания и обоснование форма услуг
 - обеспечение сырьем предприятия
 - расчет складских групп помещений
 - задачи технического - обеспечения
 - расчет оборудования
-

Sual: Какие задачи должны быть решены в технико-экономическом обосновании проекта? (Ҷәкі: 1)

- задачи технического - обеспечения
 - расчет складских групп помещений
 - расчет сырья и полуфабрикатов
 - определение места строительства для предприятия
 - расчет разных цехов
-

Sual: Что отражается в технико-экономическом обосновании проекта? (Ҷәкі: 1)

- другие общественные предприятия бывают поблизости
 - характеристика строительной площадки
 - расчет производственных помещений
 - технологические требования к оборудованию
 - определение рабочего режима предприятия
-

Sual: К предприятиям общественного питания относится? (Ўэки: 1)

- мяскокомбинаты
 - столовые и рестораны
 - предприятия приготавливающие соки
 - предприятия выполняющие функцию производства
 - магазины
-

Sual: К типам специализированных предприятий общественного питания относятся? (Ўэки: 1)

- шашлычные
 - столовые
 - фабрики кухни
 - кафе
 - буфеты
-

Sual: Какое из нижеперечисленных относится к предприятиям общественного питания? (Ўэки: 1)

- предприятия общего типа
 - предприятия обслуживающие студентов
 - предприятия обслуживающие больных
 - бары
 - комплексные предприятия по выпуску консервов
-

Sual: Как классифицируют предприятия общественного питания по мощности? (Ўэки: 1)

- предприятия люкс
 - маленькие, средние и большие предприятия
 - пяти звездные предприятия
 - категории предприятия
 - комплексные предприятия
-

Sual: На какие группы делятся столовые по типам? (Ўэки: 1)

- столовые I и II степени
 - открытые, закрытые и диетические столовые
 - специализированные столовые
 - столовые работающие с сырьем
 - столовые работающие с полуфабрикатами
-

Sual: К производственным помещениям предприятий относятся? (Ўэки: 1)

- складные комнаты
 - горячие и холодные цехи
 - материально-технические поставочные комнаты
 - кабинеты
 - торговые залы
-

Sual: К помещениям для потребителей в предприятиях относится? (Ўэки: 1)

- комнаты управляющего производством
- комнаты с охлаждающими камерами
- кондитерские цеха
- комната нарезки хлеба
- залы ожидания

Sual: К техническим помещениям предприятий относится? (Ўэкі: 1)

- ветровая камера
 - поставочные цехи
 - основная касса
 - комната с скатертями, полотенцами и халатами
 - раздевалка
-

Sual: К административным - бытовым помещениям предприятий относится? (Ўэкі: 1)

- к производственной группе
 - технические группы
 - административная - бытовая группа
 - к группе потребителей
 - к группе сервисным комнатам
-

Sual: В проектировании по функцию к какой группе относятся торговые залы? (Ўэкі: 1)

- производственная группа
 - техническая группа
 - административная - бытовая группа
 - потребительская группа
 - группа сервисных помещений
-

Sual: Что относится к предприятиям общественного питания работающие в зонах отдыха? (Ўэкі: 1)

- кухни фабрик
 - столовые
 - детские кафе
 - шашлычные
 - чайхана
-

Sual: Какие предприятия общественного питания действуют в морских вокзалах и аэропортах? (Ўэкі: 1)

- столовые
 - рестораны и кафе
 - кухни фабрик и чайхана
 - чайхана и вагон рестораны
 - специализированные общественные предприятия
-

Sual: К предприятиям общественного питания работающим в промышленных и хозяйственных предприятиях относятся? (Ўэкі: 1)

- столовые закрытого типа
 - рестораны II категории
 - рестораны
 - кафе
 - кулинарные магазины
-

Sual: От чего зависит в проектируемых предприятиях выбор формы обслуживания? (Ўэкі: 1)

- от количества блюд

- от расположенного места
 - от типа предприятия
 - от профессии потребителей
 - от мощности предприятия
-

Sual: В зависимости от типа, предприятия питания характеризуются: (Ќәкі: 1)

- по количеству блюд
 - по форма обслуживания
 - приготовление блюд
 - состав меню
 - большинство сырья
-

Sual: От чего зависит контингент потребителя в проектируемых предприятиях? (Ќәкі: 1)

- от формы обслуживания предприятия
 - от мощности предприятия
 - от правил снабжения
 - от качества ассортимента пищи
 - от правила приема на работу
-

Sual: От каких факторов зависит необходимость строительства предприятий общественного питания ? (Ќәкі: 1)

- от величины предприятия и температуры
 - от числа заказчиков и температуры
 - от формы обслуживания и температуры
 - от типа предприятия и место нахождения
 - от мощности предприятия и числа населения
-

Sual: В зависимости от чего определяется число мест в проектируемых предприятиях общественного питания? (Ќәкі: 1)

- по нормативным правилам
 - по объему области и города
 - по находящейся среды
 - бывает другое промышленное предприятия
 - от учебного заведения
-

Sual: Как определяется рабочий режим предприятий закрытого типа? (Ќәкі: 1)

- в зависимости от типа меню
 - в зависимости от рабочего режима близлежащих предприятий
 - в зависимости от рабочего режима рабочих
 - в зависимости от сезона
 - в зависимости от рабочего режима близлежащих предприятий
-

Sual: Как разделяется рабочий режим двух сменного промышленного предприятия в зависимости от количества работающих? (Ќәкі: 1)

- 40% и 60%
 - 30% и 70%
 - 25% и 75%
 - 70% и 30%
 - 60% и 40%
-

Sual: Как разделяется рабочий режим в трех сменном промышленном предприятии в зависимости от количества работающих? (Ўэкі: 1)

- 60%; 30% и 10%
 - 50%; 25% и 25%
 - 40%; 30% и 30%
 - 30%; 35% и 35%
 - 40%; 40% и 20%
-

Sual: По требованиям рационального питания через сколько часов может начаться повторный прием пищи в предприятиях питания? (Ўэкі: 1)

- 1-2 часа
 - 2-3 часа
 - 3-4 часа
 - 4,5-5 часа
 - 2,5-3 часа
-

Sual: Сколько минут может быть перерыв на обед в предприятиях общественного питания (столовых) которые находятся в промышленных предприятиях? (Ўэкі: 1)

- 1 час 30 мин.
 - 40-80 мин.
 - 30-40 мин.
 - 20-60 мин.
 - 20-40 мин.
-

Sual: Сколько часов отводится в ресторанах для работников и не перерывного времени по нормативам? (Ўэкі: 1)

- с 8-ми до 24 часа, 30 мин. перерыв
 - с 7-ми до 23 часа, 40 мин. перерыв
 - с 9-и до 23 часа, 1 час перерыв
 - с 10-и до 23 часа, 40
 - с 8-ми до 24 часа, мин. перерыв
-

Sual: Как бывает рабочий режим и перерыв в кафе общегородского типа? (Ўэкі: 1)

- без перерыва, с 8-ми до 22 часа
 - 1 час перерыв, с 8-ми до 23 часа
 - 30 мин. перерыв, с 7-ми до 23 часа
 - 20 мин. перерыв, с 7-ми до 23 часа
 - без перерыва, с 7-ми до 20 часов
-

Sual: Как должен быть рабочий режим в ресторанах находящихся в отеле? (Ўэкі: 1)

- с 10-и до 22 часа
 - с 9-и до 23 часа
 - с 9-и до 22 часа
 - с 13-и до 23 часа
 - с 12-и до 22 часа
-

Sual: Как должен быть рабочий режим в буфетах находящихся в отеле на этажах? (Ўэкі: 1)

- с 10-и до 22 часа

- с 10-и до 23 часа
 - с 7-и до 22 часа
 - с 8-и до 23 часа
 - с 9-и до 22 часа
-

Sual: Что должно учитываться в планирование рабочего режима проектированного предприятия? (Çәki: 1)

- отдых потребителей
 - без перерывность смен
 - отсутствие плотности
 - распределения времени правильно
 - отдых рабочих
-

Sual: Как выдается перерыв в предприятиях открытого типа? (Çәki: 1)

- со сменами
 - по графику
 - с 13- и до 14 часов
 - с 12-и до 13 часов
 - с 13-и до 13:40 часа
-

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Салаты готовят: (Çәki: 1)

- в горячем цехе
 - в холодном цехе
 - в овощном цехе
 - в кондитерском цехе
 - в кладовой
-

Sual: Винегрет готовится: (Çәki: 1)

- в горячем цехе
 - в холодном цехе
 - в овощном цехе
 - в кондитерском цехе
 - в кладовой
-

Sual: Применяется для жарки картофеля: (Çәki: 1)

- кофеварка
 - фритюрница
 - кипятильник
 - овощерезка
 - стационарный котёл
-

Sual: Применяется для жарки пончиков: (Ҷәкі: 1)

- кофеварка
 - фритюрница
 - кипятильник
 - овощерезка
 - стационарный котёл
-

Sual: Применяется для варки бульонов: (Ҷәкі: 1)

- кофеварка
 - котёл пищеварочный
 - взбивальная машина
 - мясорубка
 - шкаф холодильный
-

Sual: Применяется для варки первых блюд: (Ҷәкі: 1)

- кофеварка
 - взбивальная машина
 - мясорубка
 - шкаф холодильный
 - котёл пищеварочный
-

BÖLMƏ: 0401

Ad	0401
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Холодильный цех предназначен: (Ҷәкі: 1)

- для изготовления горячих блюд
 - для изготовления холодных блюд
 - для изготовления горячих напитков
 - для получения сырого картофеля из овощных полуфабрикатов
 - для дрожжевого теста
-

Sual: Для хранения продуктов используют: (Ҷәкі: 1)

- экспедиции
 - кладовые
 - бухгалтерию
 - мясной цех
 - холодный цех
-

Sual: В мясном цехе обрабатывают: (Ҷәкі: 1)

- овощное сырье
- мясное сырье
- молоко

- плоды
 - тесто для тортов
-

Sual: К каким видам оборудования относится фритюрница? (Çəki: 1)

- тепловым
 - холодильным
 - механическим
 - не механическим
 - подъемным
-

Sual: Торговый зал размещается ближе: (Çəki: 1)

- к овощному цеху
 - к горячему цеху
 - к кладовой
 - к кабинету директора
 - к холодильной камере
-

Sual: Плиты относятся каким видам оборудования? (Çəki: 1)

- к овощному цеху
 - к горячему цеху
 - к кладовой
 - к кабинету директора
 - к холодильной камере
-

Sual: Магазин кулинарии предназначен: (Çəki: 1)

- для продажи посуды и др.
 - для продажи полуфабрикатов и др.
 - дляизготовление кофе
 - для изготовление какао
 - для изготовление котлетов
-

Sual: Основным для подбора механических оборудований после расчетов считается: (Çəki: 1)

- их масса
 - расчетная производительность
 - мощность двигателя
 - габаритные размеры
 - цена
-

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Как рассчитывается общее количество мест проектируемых предприятий питания расположенных на территории вуза? (Ўэки: 1)

- 190% от количества студентов очного отделения
 - 150% от количества студентов очного отделения
 - 140% от количества студентов очного отделения
 - 20% от количества студентов очного отделения
 - 8% от количества студентов очного и заочного отделения
-

Sual: По какой норме рассчитывается количество посадочных мест обеденных залов для проектирования столовых в общеобразовательных школах? (Ўэки: 1)

- 1 место на 100 учащихся
 - 10 место на 100 учащихся
 - 100 мест на учащихся
 - 33 места на 100 учащихся
 - 77 мест на 100 учащихся
-

Sual: Что относится к производственной программе предприятия? (Ўэки: 1)

- площадь где находится предприятие
 - количество сырья и полуфабрикатов
 - необходимость строительства предприятия
 - предприятие подлежащее организации
 - форма обслуживания предприятия
-

Sual: Что относится к производственной программе предприятия? (Ўэки: 1)

- потоковые линии предприятия
 - вид специализации
 - подсчет числа работников
 - качество блюд
 - прием заказчиков
-

Sual: Что относится к производственной программе предприятия? (Ўэки: 1)

- составление рабочего графика
 - число заказчиков
 - категория предприятия
 - отчет и выбор оборудования
 - вид питания
-

Sual: Как проводится расчет производственных групп комнат? (Ўэки: 1)

- по отдельным цехам
 - по отдельным оборудованьям
 - по площади комнат
 - по ассортименту блюд
 - по времени приготовления блюд
-

Sual: На какую информацию обосновано мощность предприятия? (Ўэки: 1)

- на число мест в торговых залах
- на количество реализуемых блюд
- на количества сырья и полуфабрикатов
- на технологическую специальность
- на мощность и назначение предприятия

Sual: По какому показателю определяется производственная мощность в комплексных предприятиях общественного питания? (Ќәкі: 1)

- по числу мест в торговых залах
 - по отчету меню
 - по числу блюд в меню
 - по числу блюд в меню
 - по рабочему времени
-

Sual: Что относится к производственной программе предприятия? (Ќәкі: 1)

- продолжительность рабочего времени
 - ежедневное расчетное меню предприятия
 - коэффициент потребляемости
 - качество блюд
 - ассортимент блюд
-

Sual: К какому разделу относится ежедневный расчетный меню? (Ќәкі: 1)

- к мощности предприятия
 - к типу предприятия
 - к рабочему режиму предприятия
 - к производственной программе предприятия
 - к графику загрузки
-

Sual: По какому показателю определяется число потребителей? (Ќәкі: 1)

- по графику загрузки торгового зала
 - по рабочему режиму рабочих
 - по продолжительности рабочего дня
 - по ассортименту блюд
 - по потреблению сырья
-

Sual: Что учитывается при составлении в графике загрузки зала? (Ќәкі: 1)

- потребление полуфабрикатов
 - продолжительность приема пищи
 - потребление сырья
 - ассортимент блюд
 - состав блюд
-

Sual: Для составления графика загрузки торговых залов необходимо: (Ќәкі: 1)

- прием сырья
 - количество полуфабрикатов
 - процент загрузки зала за каждый час обслуживания
 - рабочее время производственных помещений
 - площадь доготовочных цехов
-

Sual: Что относится к графику загрузки торгового зала? (Ќәкі: 1)

- прием сырья
- потребление сырья
- рабочее время производственных комнат
- число производственных оборудований

Sual: От чего зависит продолжительность приема пищи в проектируемых предприятиях? (Ҷəki: 1)

- от количества пищи
 - от типа предприятия
 - от состава блюд
 - от процента нагрузки зал
 - от коэффициента нагрузки
-

Sual: От чего зависит продолжительность приема пищи в проектируемых предприятиях? (Ҷəki: 1)

- от количества блюд
 - от графика нагрузки
 - от процента нагрузки
 - от формы обслуживания
 - от продукт потребляемых для блюд
-

Sual: Какой формулой определяется число обслуживаемых потребителей в проектируемых предприятиях? (Ҷəki: 1)

- $K = N_{\text{ср}} * t$
 - $K = N_{\text{ср}} * t$
 - $N = P * \varphi * K_{\text{гпр}}$
 - $N_s = k * m$
 - $N = \frac{P * \varphi * \chi}{100}$
-

Sual: Как определяется число потребителей питающихся в течение дня? (Ҷəki: 1)

- - $N_{\text{г}} = m * n_{\text{г}}$
 - $N_{\text{г}} = P * \varphi * \chi$
 - $N_{\text{г}} = \sum N_{\text{ср}}$
 - $N_{\text{г}} = n_{\text{г}} * k_{\text{ср}}$
 - $N_{\text{г}} = nt$
-

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Как рассчитывается вместимость залов для проектируемых столовых и буфетов в санатории? (Ҷəki: 1)

- она должна соответствовать двойному количеству мест в санатории, а залов буфетов не более 95% от количества отдыхающих
 - для столовых она должна соответствовать 75% количества мест в санатории, а для залов буфетов не более 100% от количества отдыхающих
 - для столовых она должна соответствовать четверти количества мест в санатории, а для буфетов не более 50% от количества отдыхающих
 - она должна соответствовать половине количества мест в санатории, а для залов буфетов не более 25% от количества отдыхающих
 - вместимость залов должна соответствовать количеству мест в санатории, а для залов буфетов предусматривается не более 5% от количества отдыхающих
-

Sual: КПЭ-60 марка какого вида оборудования? (Çәki: 1)

- холодильного
 - теплового
 - механического
 - подъемного
 - наплитного
-

Sual: КПЭ-160 марка какого вида оборудования? (Çәki: 1)

- холодильного
 - теплового
 - механического
 - подъемного
 - наплитного
-

Sual: ШХ-0,8 какого вида оборудования относится? (Çәki: 1)

- теплового
 - холодильного
 - наплитного
 - механического
 - подъемного
-

Sual: ШХ-0,4 какого вида оборудования относится? (Çәki: 1)

- теплового
 - холодильного
 - наплитного
 - механического
 - подъемного
-

Bölmə: 0501

Ad	0501
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие бывают проекты для проектирования предприятий питания? (Çәki: 1)

- общенаучные
 - общенациональные
 - межправительственные
 - типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, а также проекты реконструкции существующих предприятий
 - заводские
-

Sual: К производственной программы заготовочных предприятий относятся: (Ҷәкі: 1)

- количество блюд в меню
 - площадь цехов
 - объем выпускаемых полуфабрикатов
 - реклама предприятия
 - режим работы
-

Sual: Оборудования марки СЭМ-02-01 относится: (Ҷәкі: 1)

- к холодильным оборудованям
 - к тепловым оборудованям
 - к подъемным оборудованям
 - к текстильным оборудованям
 - к паровым оборудованям
-

ВЉЛМӘ: 0502

Ad	0502
Suallardan	48
Maksimal faiz	48
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Графики выхода на работу для работников проектируемый предприятий бывают: (Ҷәкі: 1)

- ступенчатые, многоступенчатые и не ступенчатые
 - кривые и линейные
 - прямые ,не прямые
 - изгибающиеся, не сгибающиеся
 - линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные
-

Sual: Как работают по линейному графику? (Ҷәкі: 1)

- персонал предприятия начинает и заканчивает работу по очереди через каждый час, работая в четыре смены
 - организуют шесть бригад, которые приходят на работу через каждые два часа и делают перерыв через каждые 3 часа
 - весь персонал предприятия начинает и заканчивает работу одновременно, в одну смену
 - организуют три бригады, работающие в полторы смены
 - организуют пять бригад, которые сменяют друг друга через каждые четыре часа
-

Sual: Что такое фотография рабочего времени? (Ҷәкі: 1)

- изучение рабочего времени исполнителя или времени работы оборудования путем измерения всех его затрат в течение определенного периода
 - это фотографирование фотоаппаратом различных участков и рабочих мест на предприятиях питания
 - это фотографирование фотоаппаратом работников предприятия питания, во время их рабочего времени
 - изучение рабочего времени путем измерения его затрат на работу в течение определенного периода на специальном приборе оборудованном фотоаппаратом
 - изучение рабочего времени только руководителя предприятия питания, или его заместителя вне рабочего времени
-

Sual: Что такое хронометраж? (Љәкі: 1)

- это специальный прибор оборудованный хронометром
 - это процесс работы специального прибора оборудованного хронометром
 - это изучение и измерение отдельных, циклически повторяющихся элементов операции, подготовительно-заключительной работы или обслуживания рабочего места
 - это изучение рабочего времени исполнителя или времени работы оборудования путем измерения всех его затрат в течение определенного периода
 - изучение рабочего времени и измерение его хронометром
-

Sual: Как определяется требуемое количество горячих и холодных напитков в предприятиях? (Љәкі: 1)

- по ежедневным требованиям
 - по заказу
 - по меню
 - по потребительским нормам на каждого человека в день
 - по коэффициенту потребления
-

Sual: Как определяется количество вырабатываемых кондитерских изделий в предприятиях? (Љәкі: 1)

- по ежедневным требованиям
 - по заказу
 - по меню
 - по типу предприятия
 - по нормам на одного потребителя
-

Sual: Как определяется коэффициент потребления блюд? (Љәкі: 1)

- по количеству потребляемых напитков
 - по количеству соков
 - по количеству кондитерских изделий
 - по числу блюд потребляемого одним потребителем в течении дня
 - по числу реализуемых блюд
-

Sual: По требованиям рационального питания через сколько часов после приема пищи может начаться прием повторной пищи в предприятиях питания? (Љәкі: 1)

- 5-6 часов
 - 4-5 часов
 - 3-4 часов
 - 7-8 часов
 - 1-3 часов
-

Sual: По требованиям рационального питания через сколько часов после приема пищи может начаться прием повторной пищи в предприятиях питания? (Џәкі: 1)

- 3-5 часов
 - 4-5 часов
 - 3-4 часов
 - 6-7 часов
 - 2-3 часов
-

Sual: По требованиям рационального питания через сколько часов после приема пищи может начаться прием повторной пищи в предприятиях питания? (Џәкі: 1)

- 1-2 часов
 - 2-3 часов
 - 3-4 часов
 - 7-8 часов
 - 1-3 часов
-

Sual: Сколько минут может быть перерыв на обед в предприятиях общественного питания (столовых) которые находятся в промышленных предприятиях? (Џәкі: 1)

- 90 мин.
 - 100 мин.
 - 15-20 мин.
 - 20-60 мин.
 - 20-40 мин.
-

Sual: Сколько минут может быть перерыв на обед в предприятиях общественного питания (столовых) которые находятся в промышленных предприятиях? (Џәкі: 1)

- 35 мин.
 - 45 мин.
 - 30-40 мин.
 - 20-60 мин.
 - 20-30 мин.
-

Sual: Сколько минут может быть перерыв на обед в предприятиях общественного питания (столовых) которые находятся в промышленных предприятиях? (Џәкі: 1)

- 60 мин.
 - 40-80 мин.
 - 30-40 мин.
 - 20-60 мин.
 - 20-25 мин.
-

Sual: К заготовочным предприятиям относятся (Џәкі: 1)

- закусовая
 - предприятия по выпуску полуфабрикатов
 - кафе кондитерская
 - буфеты
 - шашлычная
-

Sual: К производственной программы заготовочных предприятий относятся: (Џәкі: 1)

- меню

- калорийность блюд
 - объем перерабатываемого сырья
 - режим питания
 - число работников
-

Sual: К производственной программы заготовочных предприятий относятся (Ўэки: 1)

- график загрузки зала
 - численность потребителей
 - объем перерабатываемого сырья
 - режим питания
 - график выхода на работу
-

Sual: Срок действия технико-экономического обоснования проекта (ТЭО) составляет: (Ўэки: 1)

- 3 года, для крупных предприятий 5 лет
 - 2 года, для крупных предприятий 3 года
 - 5 лет, года, для крупных предприятий 2 года
 - 10 лет, для крупных предприятий 5 лет
 - 5 лет, для крупных предприятий 10 лет
-

Sual: Задание на проектирование составляют: (Ўэки: 1)

- на основании Генплана района
 - по утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам)
 - по утвержденным стандартам
 - по утвержденным рецептам
 - по количеству выпускающих блюд в предприятиях
-

Sual: Обычно состав и содержание задания на проектирование предприятий ПОП регламентируется в каких документах? (Ўэки: 1)

- в стандартах предприятий
 - в СНиП 1.02.01-85 (строительные нормы и правила)
 - в технологических инструкциях
 - в изобретениях
 - в патентах
-

Sual: Для чего разрабатывают проекты реконструкции? (Ўэки: 1)

- для продажи в аукционе
 - для тех ПОП, которые по своей работе не соответствуют современным требованиям
 - для учебы
 - для одноразового применения
 - для 3-х кратного использования
-

Sual: Сметная документация для чего предназначено? (Ўэки: 1)

- для составления рецептур блюд
 - для определения общей стоимости строительства при проектировании
 - для составления ТУ
 - для определения площади участка
 - для определения режим работы предприятий
-

Sual: Проект состоит из каких частей? (Ќәкі: 1)

- из Генплана и ТЭО
 - архитектурно-строительной, технологической и технико-экономической части и сводных сметных расчетов
 - из сборников рецептур и план меню
 - из чертежей и режима работы предприятия
 - из компоновочной и технологических частей
-

Sual: Какая часть проекта экспертизе и утверждению не подлежит? (Ќәкі: 1)

- ТЭО (технико-экономическое обоснование)
 - рабочая документация (чертежи)
 - задание
 - обоснование
 - смета
-

Sual: Состав помещений заготовочных предприятий: (Ќәкі: 1)

- холодный, горячий и кулинарный цех
 - складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные помещения и экспедиция
 - подсобные и служебные помещения
 - торговый зал и холодный цех
 - торговый зал и моечные
-

Sual: В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят: (Ќәкі: 1)

- подсобные и служебные помещения
 - мясной, птице-гольевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи
 - тепловой пункт и кабинет директора
 - тепловой пункт и здравпункт
 - гардеробы и моечные
-

Sual: В состав служебных, бытовых помещений заготовочных предприятий входят: (Ќәкі: 1)

- тепловой пункт и здравпункт
 - помещения менеджеров, здравпункт, гардеробы и другие
 - горячий цех и холодный цех
 - овощной и горячий цех
 - кабинет директора и бухгалтерия
-

Sual: В группу технических помещений входят: (Ќәкі: 1)

- холодный и кондитерский цеха
 - вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой и др.
 - горячий и овощной цех
 - мясной и овощной цех
 - гардероб и овощной цех
-

Sual: В группу технических помещений входят: (Ќәкі: 1)

- холодильные камеры
- вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой и др.
- цехи кулинарных изделий
- камеры хранения

моечные посуды

Sual: К основным типам доготовочных предприятиях относятся: (Џәкі: 1)

- овощной цех и мясной цех
 - столовые, рестораны, кафе и др.
 - фабрики кухни и кафе
 - рестораны и фабрика
 - столовые и фабрика полуфабрикатов
-

Sual: Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50 тыс. человек на 1000 человек на срок составляет: (Џәкі: 1)

- 50 и 60
 - 50 и 60
 - 33 и 34
 - 60 и 70
 - 70 и 80
 - 10 и 20
-

Sual: Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания для районных центров с населением до 50-100 тыс. человек на 1000 человек на срок составляет: (Џәкі: 1)

- 50 и 60
 - 34 и 35
 - 60 и 70
 - 70 и 80
 - 10 и 20
-

Sual: При вузах как правило, проектируют: (Џәкі: 1)

- рестораны 2-й категории
 - столовые, работающие на полуфабрикатах
 - шашлычные
 - пиццерия
 - только буфеты
-

Sual: В зданиях общежитий в вузах как правило, проектируют: (Џәкі: 1)

- столовые
 - буфеты
 - рестораны
 - фабрики-кухни
 - пельменная
-

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 400 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Џәкі: 1)

- 0,45 м² на одного человека
 - 0,16 м² на одного человека
 - 0,50 м² на одного человека
 - 0,60 м² на одного человека
 - 0,40 м² на одного человека
-

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 600 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Ҷаќи: 1)

- 1,2 м² на одного человека
 - 0,14 м² на одного человека
 - 1,3 м² на одного человека
 - 1,4 м² на одного человека
 - 1,5 м² на одного человека
-

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 1000 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Ҷаќи: 1)

- 2,2 м² на одного человека
 - 0,12 м² на одного человека
 - 2,3 м² на одного человека
 - 2,4 м² на одного человека
 - 2,5 м² на одного человека
-

Sual: В общеобразовательных школах проектируют: (Ҷаќи: 1)

- пельменная
 - столовые
 - хингальная
 - рестораны
 - бары
-

Sual: В зданиях общежитий в вузах как правило, проектируют: (Ҷаќи: 1)

- кафе
 - буфеты
 - бары
 - хингальная
 - диетстоловые
-

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 400 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Ҷаќи: 1)

- 0,50 м² на одного человека
 - 0,16 м² на одного человека
 - 0,75 м² на одного человека
 - 0,80 м² на одного человека
 - 0,9 м² на одного человека
-

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 600 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Ҷаќи: 1)

- 3,2 м² на одного человека
 - 0,14 м² на одного человека
 - 3,3 м² на одного человека
 - 3,4 м² на одного человека
 - 3,5 м² на одного человека
-

Sual: При численности проживающих в общежитий вузах 1000 человек, общую площадь проектируемых буфетов принимают: (Ҷаќи: 1)

- 4,2 м² на одного человека

- 0,12 м2 на одного человека
 - 4,3 м2 на одного человека
 - 4,4 м2 на одного человека
 - 4,5 м2 на одного человека
-

Sual: В общеобразовательных школах проектируют: (Ўэкі: 1)

- шашлычная
 - столовые
 - рестораны
 - кафе
 - закусочные
-

Sual: Тип рекомендуемого предприятия питания в спортивных сооружениях: (Ўэкі: 1)

- рестораны
 - буфет
 - пельменная
 - хингальная
 - кафе
-

Sual: Тип рекомендуемого предприятия питания в библиотеках: (Ўэкі: 1)

- ресторан или столовые
 - кафе или столовые
 - шашличная или кафе
 - ресторан или столовая
 - столовое или хоральная
-

Sual: Тип рекомендуемого предприятия питания в спортивных сооружениях: (Ўэкі: 1)

- кафе
 - буфет
 - шашличная
 - бары
 - кафетерий
-

Sual: Тип рекомендуемого предприятия в библиотеках: (Ўэкі: 1)

- кафе или шашличная
 - кафе или буфет
 - кафе или столовая
 - кафе или хингальная
 - кафе или бары
-

Sual: В промышленных предприятиях тип предприятий ПОП предусматривают: (Ўэкі: 1)

- кафе
 - столовые
 - бары
 - шашлычные
 - хингальная
-

Sual: В промышленных предприятиях тип предприятий ПОП предусматривают: (Ўэкі: 1)

- столовые или кафе

- столовые заготовочные или столовые доготовочные
- кафе или рестораны
- кафе или бары
- кафе или хингальная

BÖLMƏ: 0503

Ad	0503
Suallardan	38
Maksimal faiz	38
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: При число работающих в промышленных предприятиях менее 200 человек предусматривают: (Çəki: 1)

- буфеты
- столовые - раздаточные
- шашлычная
- кафетерий
- бары

Sual: При число работающих в промышленных предприятиях менее 200 человек предусматривают: (Çəki: 1)

- столовые диетическая
- столовые-раздаточные
- хингальная
- шашлычная
- пельменная

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Çəki: 1)

- 15
- 50
- 25
- 80
- 100

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Çəki: 1)

- 40
- 50
- 55
- 60
- 75

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Çəki: 1)

- 25

- 50
 - 35
 - 45
 - 55
-

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Џәкі: 1)

- 35
 - 50
 - 60
 - 70
 - 80
-

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Џәкі: 1)

- 45
 - 50
 - 60
 - 80
 - 100
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и более: (Џәкі: 1)

- 50 мест
 - 60 мест
 - 70 мест
 - 75 мест
 - 80 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и более: (Џәкі: 1)

- 70 мест
 - 60 мест
 - 80 мест
 - 85 мест
 - 90 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и более: (Џәкі: 1)

- 80 мест
 - 60 мест
 - 75 мест
 - 76 мест
 - 77 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и более: (Џәкі: 1)

- 55 мест
- 60 мест
- 65 мест

- 66 мест
 - 70 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более: (Ўэкі: 1)

- 25 мест
 - 50 мест
 - 30 мест
 - 40 мест
 - 70 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более: (Ўэкі: 1)

- 30 мест
 - 50 мест
 - 55 мест
 - 60 мест
 - 65 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более: (Ўэкі: 1)

- 35 мест
 - 50 мест
 - 40 мест
 - 45 мест
 - 55 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более: (Ўэкі: 1)

- 45 мест
 - 50 мест
 - 60 мест
 - 65 мест
 - 66 мест
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ўэкі: 1)

- 4 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 5 рабочих места
 - 6 рабочих места
 - 7 рабочих места
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ўэкі: 1)

- 1 рабочих мест
- 2 рабочих места
- 3 рабочих места
- 4 рабочих места
- 5 рабочих места

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ќәкі: 1)

- 6 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 7 рабочих места
 - 8 рабочих места
 - 9 рабочих места
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ќәкі: 1)

- 11 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 5 рабочих места
 - 6 рабочих места
 - 7 рабочих места
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ќәкі: 1)

- 12 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 3 рабочих места
 - 4 рабочих места
 - 10 рабочих места
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ќәкі: 1)

- супермаркеты
 - рестораны
 - фабрики
 - заводы
 - хладокомбинаты
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ќәкі: 1)

- магазины
 - шашлычные
 - торговые автоматы
 - заводы
 - мясокомбинаты
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ќәкі: 1)

- магазины и супермаркеты
 - кафе и столовая
 - заводы и фабрики
 - магазины и торговые автоматы
 - хладокомбинаты и колбасные заводы
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ќәкі: 1)

- клубы и магазины
- кафе и буфеты

- кафе и супермаркеты
 - кафе и мясокомбинаты
 - шашлычные и заводы
-

Sual: Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»? (Џәкі: 1)

- столовые
 - предприятия быстрого питания
 - шашлычные и кафе
 - домовые кухни
 - магазины
-

Sual: Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»? (Џәкі: 1)

- рестораны
 - пиццерии
 - домовые кухни
 - магазины кулинарии
 - супермаркеты
-

Sual: Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»? (Џәкі: 1)

- кафе детское
 - предприятия быстрого питания
 - кафе кондитерская или магазины
 - кафе общего типа
 - рестораны
-

Sual: Магазин кулинарии различают: (Џәкі: 1)

- по числу работников
 - по местонахождению
 - по высоте здания
 - по ширине коридоров
 - по степени освещенности
-

Sual: Какие бывают проекты для проектирования предприятий питания? (Џәкі: 1)

- региональные
 - сельские
 - районные
 - типовые
 - вечерние
-

Sual: Где следует проектировать кафе, закусочные и бары на 25 мест совместно? (Џәкі: 1)

- в составе комплексных предприятий общественного питания
 - в складах
 - в камерах
 - на вокзалах
 - на порту
-

Sual: На предприятиях минимум с каким количеством работающих проектируются столовые при промпредприятиях? (Џәкі: 1)

- 200 и более человек
 - 100 и менее человек
 - 50 и более человек
 - 60 и более человек
 - 300 и более человек
-

Sual: На предприятиях минимум с каким количеством работающих проектируются столовые при промпредприятиях? (Џәкі: 1)

- 20 и более человек
 - 30 и менее человек
 - 40 и более человек
 - 50 и более человек
 - 300 и более человек
-

Sual: К основным типам заготовочных предприятий питания относятся: (Џәкі: 1)

- блинная
 - фабрики полуфабрикатов
 - хингальная
 - шашлычная
 - кафе мороженое
-

Sual: Что составляет основы производственной программой для заготовочных предприятий питания? (Џәкі: 1)

- ассортимент винный продукции
 - объем перерабатываемого сырья
 - объем соковой продукции
 - наименование вырабатываемой продукции
 - количество работающих
-

Sual: Каким может быть расчетное меню? (Џәкі: 1)

- меню для директора
 - меню для бухгалтера
 - меню для склада
 - меню комплексное
 - меню для супов
-

Sual: Что является основой для составления производственной программы доготовочных цехов предприятий питания? (Џәкі: 1)

- количество поваров
 - количество оборудований
 - ассортимент продукции
 - число тепловых аппаратов
 - число котлов
-

Sual: Что является основой для составления производственной программы холодного и горячего цехов предприятий питания? (Џәкі: 1)

- количество оборудований

- количество овощей
 - количество котлов
 - количество потребителей
 - ассортимент блюд и их количество за день
-

Sual: Как определяется численность производственных работников в цехах? (Ҷаќи: 1)

- по списку людей
 - по нормам выработки
 - по числу котлов
 - по числу холодильников
 - по числу кладовых
-

ВЉЛМЉ: 0601

Ad	0601
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarıřdıрмаќ	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar tЉqdim etmЉk	100 %

Sual: По какой норме рассчитывается количество посадочных мест обеденных залов для проектирования столовых в общеобразовательных школах? (Ҷаќи: 1)

- 5 мест на 100 учащихся
 - 7 мест на 100 учащихся
 - 8 мест на учащихся
 - 33 места на 100 учащихся
 - 50 мест на 100 учащихся
-

Sual: По какой норме рассчитывается количество посадочных мест обеденных залов для проектирования столовых в общеобразовательных школах? (Ҷаќи: 1)

- 6 мест на 100 учащихся
 - 10 мест на 100 учащихся
 - 20 мест на учащихся
 - 33 места на 100 учащихся
 - 50 мест на 100 учащихся
-

Sual: В процессе проектирования в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия: (Ҷаќи: 1)

- семейные, заготовочные и вечерние
 - комплексные, универсальные, комбинированные и вечерние
 - комплексные, универсальные и специализированные
 - универсальные, дневные и вечерние
 - универсальные, семейные и вечерние
-

Sual: Для проектирования в зависимости от объема и характера услуг предприятия общественного питания подразделяются на: (Ҷаќи: 1)

- дневные и вечерние и другие
- I и II наценочные категории и другие

- люкс, высшую и детские
- на люкс и высшую наценочные категории и семейные
- низшую, I и II наценочные категории

Bölmə: 0602

Ad	0602
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Что такое поточная линия? (Çəki: 1)

- это подведение трубопроводной линии с горячей и холодной водой в предприятие
- это совокупность рабочих мест, расположенных в соответствии с последовательностью технологического процесса и предназначенных для выполнения определенных операций
- это поступающий поток готовой продукции
- это поступающий поток сырья
- это поступающий поток полуфабрикатов

Sual: Вместимость залов в столовых в общеобразовательных школах принимают: (Çəki: 1)

- 800 мест на 1000 учащихся
- 350 мест на 1000 учащихся
- 500 мест на 1000 учащихся
- 900 мест на 1000 учащихся
- 950 мест на 1000 учащихся

Sual: Тип рекомендуемого предприятия питания в спортивных сооружениях: (Çəki: 1)

- ресторан
- буфет
- столовые
- детское кафе
- кафетерий

Sual: Тип рекомендуемого предприятия питания в библиотеках: (Çəki: 1)

- шашлычная
- кафе или буфет
- столовое
- лагманная
- блинная

Sual: При число работающих в промышленных предприятиях менее 200 человек предусматривают: (Çəki: 1)

- городская столовая
- столовые - раздаточные
- кафе общего типа

- кафе детское
 - комбинат питания
-

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Ҷаќи: 1)

- 23
 - 50
 - 15
 - 60
 - 100
-

BÖLMə: 0603

Ad	0603
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Как рассчитываются площади помещений в предприятиях? (Ҷаќи: 1)

- по приблизительной массе всего перерабатываемого сырья
 - по нагрузке на 1 м2 грузовой площади пола; по площади занимаемой оборудования; по нормативам площади на одно место (в м2)
 - по количеству блюд вырабатываемых в предприятиях
 - умножением площади занимаемой одним работником предприятия на общее количество работников
 - умножением площади занимаемой одним административным работником предприятия на общее количество административных работников
-

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Ҷаќи: 1)

- 30
 - 50
 - 35
 - 45
 - 40
-

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Ҷаќи: 1)

- 40
 - 50
 - 30
 - 25
 - 80
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и боле: (Ҷаќи: 1)

- 10
- 60

- 80
 - 90
 - 100
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и боле: (Ҷәкі: 1)

- 15
 - 60
 - 42
 - 36
 - 80
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 200 человек и боле: (Ҷәкі: 1)

- 30
 - 60
 - 70
 - 75
 - 90
-

Bölmə: 0701

Ad	0701
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и боле: (Ҷәкі: 1)

- 40 мест
 - 50 мест
 - 55 мест
 - 60 мест
 - 70 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и боле: (Ҷәкі: 1)

- 30 мест
 - 50 мест
 - 60 мест
 - 70 мест
 - 40 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и боле: (Ҷәкі: 1)

- 15 мест
- 50 мест

- 55 мест
 - 60 мест
 - 65 мест
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ҷәкі: 1)

- 10 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 8 рабочих места
 - 9 рабочих места
 - 6 рабочих места
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ҷәкі: 1)

- 10 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 35 рабочих места
 - 40 рабочих места
 - 20 рабочих места
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ҷәкі: 1)

- 25 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 30 рабочих места
 - 40 рабочих места
 - 10 рабочих места
-

ВӨЛМӘ: 0702

Ad	0702
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят: (Ҷәкі: 1)

- склады, камеры хранения, рыбной цех и другие
 - мясной, птице-гольевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи
 - здравпункт, гардеробы, склады и другие
 - помещения менеджеров, гардеробы, склады и другие
 - экспедиция, гардеробы, склады и другие
-

Sual: В чем заключается технологический расчет оборудования? (Ҷәкі: 1)

- в расчете площади занимаемой 1 оборудованием
- в расчете массы оборудования
- в расчете обслуживающего персонала

в выборе типа и определения необходимого количества единиц оборудования для выполнения тех или иных операций, времени его работы и коэффициента использования

в расчете габаритов оборудования

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Çәki: 1)

- 15 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 25 рабочих места
 - 30 рабочих места
 - 40 рабочих места
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Çәki: 1)

- 20 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 10 рабочих места
 - 15 рабочих места
 - 25 рабочих места
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Çәki: 1)

- 30 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 15 рабочих места
 - 10 рабочих места
 - 20 рабочих места
-

ВӨЛМӘ: 0703

Ad	0703
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Çәki: 1)

- хлебокомбинаты
 - столовые
 - мясокомбинаты
 - заводы
 - фабрики
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Çәki: 1)

- аэровокзалы
- рестораны
- речные вокзалы

- заводы
 - фабрики
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Çәki: 1)

- аэровокзалы
 - кафе
 - речные вокзалы
 - заводы
 - фабрики
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Çәki: 1)

- клубы
 - буфеты
 - заводы
 - комбинаты услуг
 - фабрики
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Çәki: 1)

- аэрокассы
 - столовые
 - заводы
 - фабрики
 - мясокомбинаты
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Çәki: 1)

- речной порт
 - рестораны
 - школы
 - интернаты
 - заводы
-

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Бары, это ПОП, которые производят и реализуют: (Çәki: 1)

- печенье и вафли
 - алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, горячие закуски и др.
 - консервы и конфеты
 - пектин, агар и хлеб
 - пектин, агар и добавки
-

Sual: По составу и назначению помещений рестораны различаются, как: (Çәki: 1)

- открытые и закрытые
 - стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах)
 - детские и для взрослых
 - молочные
 - семейные
-

Sual: Оборудования марки FP-4 относится: (Çəki: 1)

- к холодильным оборудованям
 - к тепловым оборудованям
 - к подъемным оборудованям
 - к текстильным оборудованям
 - к паровым оборудованям
-

Sual: Оборудования марки ПЭ-0,51 относится: (Çəki: 1)

- к холодильным оборудованям
 - к тепловым оборудованям
 - к подъемным оборудованям
 - к текстильным оборудованям
 - к паровым оборудованям
-

Sual: Оборудования марки КЭ-100 относится: (Çəki: 1)

- к холодильным оборудованям
 - к тепловым оборудованям
 - к подъемным оборудованям
 - к текстильным оборудованям
 - к паровым оборудованям
-

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	0
Maksimal faiz	0
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	0
Maksimal faiz	0
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	0

Maksimal faiz	0
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	1
Maksimal faiz	1
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Горячий цех- проектируемого предприятия: (Çəki: 1)

- это часть производственного участка, где производится очистка овощей
- центральный производственный участок предприятия питания, где осуществляется тепловая обработка продуктов
- это часть производственного участка, где производится измельчение на мясорубке мяса
- это часть производственного участка, где производится очистка и нарезка овощей и зелени
- это часть производственного участка, где производятся холодные блюда и закуски

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	0
Maksimal faiz	0
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Что включает в себя группа помещений для приемки и хранения продуктов в проектируемых предприятиях питания? (Çəki: 1)

- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов, слесарную, помещение для точки ножей
- мясной, рыбный и овощной цехи, моечные, сервисную

- охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, яиц, жиров и гастрономических товаров, фруктов и ягод, зелени, пива и напитков, мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, кондитерских изделий, пищевых отходов
 - торговый зал, аванзал, кабинет врача
 - коридоры, стеллажи, поддоны
-

Sual: На заготовочных предприятиях площадь холодильных камер не должна быть: (Çəki: 1)

- менее 2 м²
 - менее 6 м²
 - менее 4 м²
 - менее 1 м²
 - менее 2,5 м²
-

Sual: На заготовочных предприятиях площадь холодильных камер не должна быть: (Çəki: 1)

- более 10 м²
 - менее 6 м²
 - более 20 м²
 - менее 30 м²
 - менее 25 м²
-

Sual: В заготовочных предприятиях высота холодильных камер в плане с размером 2,2 x 2,4 м должна: (Çəki: 1)

- не менее 2,5м
 - не менее 2,7м
 - не менее 2,0м
 - не менее 1,5м
 - не менее 1,6м
-

Bölmə: 1002

Ad	1002
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Кладовые продуктов нельзя размещать: (Çəki: 1)

- над моечными
 - под моечными
 - на овощном цехом
 - подхолодного цеха
 - под торговым залом
-

Sual: Холодильные камеры для продуктов нельзя размещать: (Çəki: 1)

- над моечными
- под моечными

- на овощном цехом
 - подхолодного цеха
 - под торговым залом
-

Sual: Холодильные камеры не рекомендуется размещать: (Çəki: 1)

- в подвале
 - под жилыми помещениями
 - рядом холодного цеха
 - рядом овощного цеха
 - в домах отдыха
-

Bölmə: 1003

Ad	1003
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие требования предъявляются при проектировании помещений для приема и хранения продуктов? (Çəki: 1)

- помещения не должны быть проходными. Камеры и кладовые рекомендуется располагать в плоскости одного этажа единым блоком. Конфигурация помещений принимается прямоугольной
 - помещения следует размещать в отдельных верхних этажах здания с ориентировкой на юг и имеющими только квадратную конфигурацию
 - камеры и кладовые рекомендуется располагать на нескольких этажах одновременно. Конфигурация помещений принимается произвольной
 - камеры и кладовые рекомендуется располагать во дворе, вне здания. Конфигурация помещений принимается круглой
 - камеры и кладовые рекомендуется располагать в плоскости двух этажей. Конфигурация помещений принимается в зависимости от занимаемых площадей
-

Sual: К основным типам заготовочных предприятий питания относятся: (Çəki: 1)

- блинная
 - специализированные цехи, предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий
 - кафе кондитерская
 - шашлычные
 - буфеты
-

Sual: Что является основой для составления производственной программы овощных цехов предприятий питания? (Çəki: 1)

- ассортимент перерабатываемого сырья и его количество в килограммах
 - количество потребителей обслуживаемых в залах
 - ассортимент блюд и кулинарных изделий для доготовочных предприятий
 - количество перерабатываемого мяса, в день
 - количество перерабатываемой рыбы, в кг в день
-

Sual: Что является основой для составления меню? (Çəki: 1)

- количество перерабатываемого картофеля, в кг
 - количество перерабатываемого мяса, в кг
 - количество перерабатываемого овощного сырья
 - количество потребителей
 - ассортимент приготовляемых блюд и кулинарных изделий, их количество, реализуемое за день
-

Sual: По какой норме рассчитывается количество посадочных мест обеденных залов для проектирования столовых в общеобразовательных школах? (Çәki: 1)

- 2 место на 100 учащихся
 - 3 место на 100 учащихся
 - 4 мест на учащихся
 - 33 места на 100 учащихся
 - 5 мест на 100 учащихся
-

BÖLMƏ: 1101

Ad	1101
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Мясной цех предусматривают в столовых с числом посадочных мест: (Çәki: 1)

- более 50 мест
 - более 400 мест
 - более 25 мест
 - более 60 мест
 - более 75 мест
-

Sual: Мясной цех предусматривают в ресторанах с числом посадочных мест: (Çәki: 1)

- более 50 мест
 - более 400 мест
 - более 25 мест
 - более 60 мест
 - более 75 мест
-

Sual: Мясо-рыбный цех предусматривают в ресторанах с числом посадочных мест: (Çәki: 1)

- менее 50 мест
 - более 400 мест
 - более 25 мест
 - более 60 мест
 - более 75 мест
-

Sual: Мясо-рыбный цех предусматривают в столовых с числом посадочных мест: (Çәki: 1)

- менее 50 мест
- более 400 мест

- более 25 мест
- более 60 мест
- более 75 мест

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В группу подсобных помещений входят: (Çəki: 1)

- мясной цех, камера отходов и кладовые
- помещения для хранения инвентаря и других ремонтно-механическая мастерская и технические помещения.
- гардеробы, помещения менеджеров и мастерская
- кондитерский цех, помещения менеджеров и мастерская
- овощной цех, помещения менеджеров и мастерская

Sual: К экспедиции относятся: (Çəki: 1)

- мясной цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
- помещения для загрузки, приемки и комплектации продукции и др.
- помещения для хранения уборочного инвентаря и комплектации продукции и др.
- кулинарный цех, кладовые и помещения менеджеров и др.
- кондитерский цех, кладовые и помещения менеджеров и др.

Sual: Птице-гольевой цех предусматривают только в ресторанах: (Çəki: 1)

- с числом мест более 100
- с числом мест более 300
- с числом мест более 70
- с числом мест более 60
- с числом мест более 25

Sual: Птице-гольевой цех предусматривают ... в ресторанах: (Çəki: 1)

- с числом менее 100 мест
- с числом более 300 мест
- с числом более 60 мест
- с числом более 70 мест
- с числом более 30 мест

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В заготовочных предприятиях мощностью от 3-х до 5т сырья в смену мясо, птицу и рыбу обрабатывают: (Ҷәкі: 1)

- в овощном цехе
 - в одном помещении мясо-рыбном цехе
 - в горячем цехе
 - в холодном цехе
 - в кондитерском цехе
-

Sual: В заготовочных предприятиях мясной цех не рекомендуется размещать: (Ҷәкі: 1)

- в подвале
 - на втором этапе
 - на первом этапе
 - рядом кладовой
 - возле овощного цеха
-

Sual: Рыбные цехи проектируют в ресторанах работающих на сырье: (Ҷәкі: 1)

- на 100 мест и более
 - на 400 мест и более
 - на 50 мест и более
 - на 70 мест и более
 - на 60 мест и более
-

Sual: Рыбные цехи проектируют в столовых работающих на сырье: (Ҷәкі: 1)

- на 100 мест и более
 - на 400 мест и более
 - на 50 мест и более
 - на 70 мест и более
 - на 60 мест и более
-

BÖLMƏ: 1201

Ad 1201

Suallardan 4

Maksimal faiz 4

Sualları qarışdırmaq

Suallar təqdim etmək 100 %

Sual: Какие элементы включают в себя группа производственных помещений в проектируемых предприятиях питания? (Ҷәкі: 1)

- камеры для хранения мяса, рыбы, торговые залы, буфеты, помещение для уборочного инвентаря
- торговый зал, аванзал, кабинет врача
- камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, пива и напитков, полуфабрикатов, кондитерских изделий, пищевых отходов, средств материально-технического оснащения, помещение для уборочного инвентаря

- цехи: мясной, рыбный, овощной, по обработке птицы и субпродуктов, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский, доготовочный и моечные сервисную
 - электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
-

Sual: По какой норме рассчитывается количество посадочных мест обеденных залов для проектирования столовых в общеобразовательных школах? (Ҷаќи: 1)

- 5 место на 100 учащихся
 - 6 место на 100 учащихся
 - 7 мест на учащихся
 - 33 места на 100 учащихся
 - 20 мест на 100 учащихся
-

Sual: К группе помещений для потребителей входит? (Ҷаќи: 1)

- аванзал, банкетные залы и кабинеты
 - камеры для хранения мяса и рыбы
 - камеры для мяса и молочных продуктов
 - мясной, рыбный и овощной цехи
 - электрощитовые и вентиляционные камеры
-

Sual: К группе производственных помещений в проектируемых предприятиях питания входят? (Ҷаќи: 1)

- камеры для хранения мяса и рыбы
 - торговый зал и аванзал
 - камеры для хранения молочных продуктов
 - цехи: мясной и рыбный
 - электрощитовые и вентиляционные камеры
-

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В состав складских помещений заготовочных предприятий входят: (Ҷаќи: 1)

- мясной цех, камера отходов и упаковочных материалов и др.
 - охлаждаемые камеры хранения сырья и отходов, кладовые для хранения овощей и сухих продуктов, тары, упаковочных материалов и др.
 - овощной цех, камера отходов, экспедиция и др.
 - кондитерский цех, камера отходов, экспедиция и др.
 - рыбный цех, камера отходов, экспедиция и др.
-

Sual: Какие общие требования предъявляются при проектировании к производственным помещениям предприятий питания? (Ҷаќи: 1)

- проектировать преимущественно на верхних этажах здания
- проектировать на оставшейся свободной площади после компоновки торгового зала

- цехи следует размещать в отдельных помещениях в наземных этажах здания с ориентировкой относительно сторон света
 - проектировать на верхних этажах здания. Цехи должны быть проходными, взаимосвязаны и иметь удобную связь с другими помещениями
 - не предъявляются
-

Sual: К группе помещений для приемки и хранения продуктов в проектируемых предприятиях относятся? (Ҷәкі: 1)

- электрощитовые и вентиляционные камеры
 - мясной, рыбный и овощной цехи
 - охлаждаемые камеры для хранения мяса и рыбы
 - торговый зал и кабинет врача
 - коридоры, стеллажи, поддоны
-

Bölmə: 1203

Ad	1203
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Что включает в себя групп технических помещений для проектируемых предприятий питания? (Ҷәкі: 1)

- горячий и холодный цехи
 - электрощитовые и вентиляционные камеры
 - овощной, рыбный и мясной цехи
 - кабинет директора, бухгалтерию, кассу, помещение для точки ножей.
 - вентиляционные камеры, тепловой пункт и радиоузел
-

Sual: Как должны располагаться залы для диетических столовых проектах? (Ҷәкі: 1)

- произвольно
 - преимущественно на первых этажах, на одном уровне с производственными помещениями, иметь естественное освещение с ориентацией на юг
 - на оставшейся свободной площади после компоновки производственных цехов
 - на оставшейся свободной площади после компоновки административной группы помещений
 - преимущественно на верхних этажах и иметь искусственное освещение
-

Sual: В заготовочных предприятиях кулинарный цех размещают, как правило: (Ҷәкі: 1)

- на первом этаже в удобной связи с заготовочными цехами
 - на втором этаже в удобной связи с заготовочными цехами
 - на третьем этаже в удобной связи с заготовочными цехами
 - в подвале в удобной связи с заготовочными цехами
 - на пятом этаже в удобной связи с заготовочными цехами
-

Bölmə: 1301

Ad	1301
Suallardan	3

Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: В заготовочных предприятиях кулинарный цех может размещаться: (Çəki: 1)

- в курортах
 - в отдельно стоящем здании
 - в школах
 - в профтехучилищах
 - в вузах
-

Sual: В горячем отдельным кулинарного цеха готовят: (Çəki: 1)

- только салаты
 - горячие изделия из мяса и другие
 - только паштеты
 - только сладкие изделия
 - только напитки
-

Sual: В холодном отдельным кулинарного цеха готовят: (Çəki: 1)

- горячие изделия из рыбы
 - только салаты
 - горячие изделия из мяса
 - горячие изделия из круп
 - горячие изделия из творога
-

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Какие элементы включают в себя группа помещений для потребителей? (Çəki: 1)

- вестибюль, залы с раздаточными и буфеты, аванзал, банкетные залы и кабинеты, залы для раздаточных, торговый зал магазина - кулинария, комнаты отдыха, кабинет врача
 - камеры для хранения мяса, рыбы, торговые залы, буфеты, помещение для уборочного инвентаря
 - камеры для мяса, молочных продуктов и гастрономических товаров помещении для уборочного инвентаря
 - мясной, рыбный и овощной цехи
 - электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
-

Sual: В холодном отдельным кулинарного цеха готовят: (Çəki: 1)

- горячие изделия из рыбы
 - только паштеты
 - горячие изделия из мяса
 - горячие изделия из круп
 - горячие изделия из творога
-

Sual: В кулинарном цехе из теплового оборудования устанавливают: (Ҷаќи: 1)

- шкаф холодильный и др.
 - котлы пищеварочные и др.
 - кухонные машины и др.
 - фаршемшалки и др.
 - вибросита и др.
-

ВЉЛМә: 1303

Ad	1303
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: По какой норме рассчитывается количество посадочных мест обеденных залов для проектирования столовых в общеобразовательных школах? (Ҷаќи: 1)

- 5 мест на 100 учащихся
 - 7 мест на 100 учащихся
 - 8 мест на учащихся
 - 33 места на 100 учащихся
 - 50 мест на 100 учащихся
-

Sual: По какой норме рассчитывается количество посадочных мест обеденных залов для проектирования столовых в общеобразовательных школах? (Ҷаќи: 1)

- 6 мест на 100 учащихся
 - 10 мест на 100 учащихся
 - 20 мест на учащихся
 - 33 места на 100 учащихся
 - 50 мест на 100 учащихся
-

Sual: В процессе проектирования в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия: (Ҷаќи: 1)

- семейные, заготовочные и вечерние
 - комплексные, универсальные, комбинированные и вечерние
 - комплексные, универсальные и специализированные
 - универсальные, дневные и вечерние
 - универсальные, семейные и вечерние
-

Sual: Для проектирования в зависимости от объема и характера услуг предприятия общественного питания подразделяются на: (Ҷаќи: 1)

- дневные и вечерние и другие

- I и II наценочные категории и другие
- люкс, высшую и детские
- на люкс и высшую наценочные категории и семейные
- низшую, I и II наценочные категории

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Дета для замеса теста используется: (Çəki: 1)

- в горячем цехе
- в кондитерском цехе
- в овощном цехе
- в холодном цехе
- в кладовой

Sual: Дета для брожения теста используется: (Çəki: 1)

- в горячем цехе
- в кондитерском цехе
- в овощном цехе
- в холодном цехе
- в кладовых

Sual: Дета для брожения теста используется: (Çəki: 1)

- в овощном цехе
- в кондитерском цехе
- в холодном цехе
- в кладовых
- в торговом зале

Sual: Оборудованием горячего цеха относится: (Çəki: 1)

- тестораскаточная машина
- пищеварочный котел
- подъемный кран
- овощерезка
- картофельочистительная машина

Sual: Оборудованием холодного цеха относится: (Çəki: 1)

- шкаф жарочный
 - шкаф холодильный
 - шкаф для белья
 - шкаф для посуды
 - шкаф для инвентаря
-

Sual: Оборудованием овощного цеха относится: (Ҷәкі: 1)

- моечная машина
 - овощерезка
 - мясорубка
 - хлеборезка
 - кремозбивалка
-

Sual: Первые блюда готовятся: (Ҷәкі: 1)

- в холодном цехе
 - в горячем цехе
 - в овощном цехе
 - в кондитерском цехе
 - в торговом зале
-

Sual: Вторые блюда готовятся: (Ҷәкі: 1)

- в холодном цехе
 - в горячем цехе
 - в овощном цехе
 - в кондитерском цехе
 - в торговом зале
-

Sual: Картофель отварной готовится: (Ҷәкі: 1)

- в холодном цехе
 - в горячем цехе
 - в овощном цехе
 - в кондитерском цехе
 - в торговом зале
-

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Что включает в себя группа служебных и бытовых помещений для проектируемых предприятий? (Ҷәкі: 1)

- цехи: мясной, рыбный, овощной, по обработки птицы и субпродуктов, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский и сервисную
 - электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
 - административные помещения, главную кассу, комнаты персонала, заведующего производством, душевые, туалеты для персонала, кабинет санитарного врача, медпункт
 - камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, яиц, полуфабрикатов и пищевых отходов
 - торговый зал, аванзал, кабинет врача
-

Sual: Что включает в себя групп технических помещений для проектируемых предприятий питания? (Ҷаќи: 1)

- электрощитовые, горячий и холодный цехи, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, помещение для точки ножей
- электрощитовые, вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, помещение для точки ножей
- овощной, рыбный и мясной цехи
- кабинет директора, бухгалтерию, кассу, помещение для точки ножей
- вентиляционные камеры, тепловой пункт, радиоузел, машинное отделение лифтов и охлаждаемых камер, слесарную, туалет, душевую, кондитерский цех, цех по очистке зелени

Sual: Как должны располагаться служебные и бытовые помещения в проектах? (Ҷаќи: 1)

- в плане здания со стороны центрального входа торгового зала
- в плане здания со стороны входа администрации
- в плане здания так чтобы был вход со всех стороны
- в плане здания со стороны входа обслуживающего персонала
- в плане здания со стороны складской группы помещений

Sual: Как должны располагаться технические помещения в проектах? (Ҷаќи: 1)

- произвольно
- на оставшейся свободной площади после компоновки производственных цехов
- должно соблюдаться требования удобного доступа к ним и наличия самостоятельных входов
- без наличия самостоятельных входов
- должно соблюдаться требование доступа к ним через центральный вход торгового зала

Bölmə: 1403

Ad	1403
Suallardan	0
Maksimal faiz	0
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Bölmə: 1501

Ad	1501
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Здания типовых предприятий общественного питания планируют: (Ҷаќи: 1)

- в форме треугольника
- в форме прямоугольника

- в форме трапеции
 - в форме призмы
 - в форме шара
-

Sual: Здания типовых предприятий общественного питания планируют: (Ҷәкі: 1)

- в форме звезды
 - в форме прямоугольника
 - в форме луны
 - в форме солнца
 - в форме речки
-

Sual: Кто должен участвовать в проектировании предприятий общественного питания? (Ҷәкі: 1)

- математики
 - государственный служащий
 - архитектор
 - инженеры - технологи
 - строительные организации
-

Sual: Что означает – проект в общем виде? (Ҷәкі: 1)

- трудовая обстановка предприятия и т.д., схемы
 - обеспечение сырьем предприятий и т.д., схемы
 - техническое – экономическое обоснование проектирования
 - прием и распределение работников
 - производственная обстановка предприятия и т.д., схемы
-

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Как должны располагаться залы для диетических столовых и закусовых в проектах? (Ҷәкі: 1)

- произвольно
 - преимущественно на первых этажах, на одном уровне с производственными помещениями, иметь естественное освещение с ориентацией на юг
 - на оставшейся свободной площади после компоновки производственных цехов
 - на оставшейся свободной площади после компоновки административной группы помещений
 - преимущественно на верхних этажах и иметь искусственное освещение
-

Sual: Какие общие архитектурно-планировочных схем рекомендуются при выполнении планировочных решений доготовочных предприятий общественного питания? (Ҷәкі: 1)

- смежная и обособленная
- круговая, периферийная, центральная и произвольная

- круговая и периферийная
 - центральная и произвольная
 - центричная, фронтальная, глубинная, угловая.
-

Sual: Как следует размещать предприятия общественного питания при проектировании торгового центра? (Ҷаќи: 1)

- так, чтобы к ним был только с улицы
 - так, чтобы к ним был доступ только из внутренних помещений
 - так, чтобы к ним был свободный доступ как с улицы, так и из внутренних помещений
 - так, чтобы к ним был свободный доступ из соседних улиц
 - так, чтобы они располагались на перекрестке четырех дорог
-

BÖLMƏ: 1503

Ad	1503
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Ҷаќи: 1)

- 25
 - 50
 - 35
 - 45
 - 55
-

Sual: На производственных предприятиях для проектирования диетстоловой минимальное число мест должно: (Ҷаќи: 1)

- 45
 - 50
 - 60
 - 80
 - 100
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более: (Ҷаќи: 1)

- 30 мест
 - 50 мест
 - 55 мест
 - 60 мест
 - 65 мест
-

Sual: Сеть диетического питания организуют на производственных предприятиях начиная с численности работающих в максимальной смене 240 человек и более: (Ҷаќи: 1)

- 35 мест
- 50 мест

- 40 мест
 - 45 мест
 - 55 мест
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ўэкі: 1)

- 4 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 5 рабочих места
 - 6 рабочих места
 - 7 рабочих места
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ўэкі: 1)

- 1 рабочих мест
 - 2 рабочих места
 - 3 рабочих места
 - 4 рабочих места
 - 5 рабочих места
-

Sual: Минимальная мощность магазина-кулинарии на предприятиях с числом работающих от 500 до 1000 человек в максимальную смену: (Ўэкі: 1)

- 6 рабочих места
 - 2 рабочих места
 - 7 рабочих места
 - 8 рабочих места
 - 9 рабочих места
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ўэкі: 1)

- супермаркеты
 - рестораны
 - фабрики
 - заводы
 - хладокомбинаты
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ўэкі: 1)

- магазины
 - шашлычные
 - торговые автоматы
 - заводы
 - мясокомбинаты
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ўэкі: 1)

- магазины и супермаркеты
 - кафе и столовая
 - заводы и фабрики
 - магазины и торговые автоматы
 - хладокомбинаты и колбасные заводы
-

Sual: К типам предприятий общественного питания относятся: (Ўэкі: 1)

- клубы и магазины
 - кафе и буфеты
 - кафе и супермаркеты
 - кафе и мясокомбинаты
 - шашлычные и заводы
-

Sual: Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»? (Ўэкі: 1)

- столовые
 - предприятия быстрого питания
 - шашлычные и кафе
 - домовые кухни
 - магазины
-

Sual: Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»? (Ўэкі: 1)

- рестораны
 - пиццерии
 - домовые кухни
 - магазины кулинарии
 - супермаркеты
-

Sual: Какие предприятия ПОП к своему наименованию могут добавлять «экспресс» или «бистро»? (Ўэкі: 1)

- кафе детское
 - предприятия быстрого питания
 - кафе кондитерская или магазины
 - кафе общего типа
 - рестораны
-

Sual: Магазин кулинарии различают: (Ўэкі: 1)

- по числу работников
 - по местонахождению
 - по высоте здания
 - по ширине коридоров
 - по степени освещенности
-

Sual: Какие бывают проекты для проектирования предприятий питания? (Ўэкі: 1)

- региональные
 - сельские
 - районные
 - типовые
 - вечерние
-

Sual: Где следует проектировать кафе, закусочные и бары на 25 мест совместно? (Ўэкі: 1)

- в составе комплексных предприятий общественного питания
- в складах
- в камерах

- на вокзалах
 - на порту
-

Sual: На предприятиях минимум с каким количеством работающих проектируются столовые при промпредприятиях? (Ќәкі: 1)

- 20 и более человек
 - 30 и менее человек
 - 40 и более человек
 - 50 и более человек
 - 300 и более человек
-

Sual: К основным типам заготовочных предприятий питания относятся: (Ќәкі: 1)

- блинная
 - фабрики полуфабрикатов
 - хингальная
 - шашлычная
 - кафе мороженое
-

Sual: Что составляет основы производственной программой для заготовочных предприятий питания? (Ќәкі: 1)

- ассортимент винный продукции
 - объем перерабатываемого сырья
 - объем соковой продукции
 - наименование вырабатываемой продукции
 - количество работающих
-

