

2956#01#Y16#01 testinin sualları**Fənn : 2956 İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi**

1 Bu müəssisələrdən hansı iaşə müəssisələrinə aiddir?

- ☐ çörək istehsalı müəssisələri
- ☒ qəlyanaltılar
- ☐ ət-balıq müəssisələri
- ☐ süd sənayesi müəssisələri
- ☐ şərabçılıq müəssisələri

2 Bunlardan hansı iaşə müəssisələrinə aiddir?

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

3 Layihə dedikdə nə başa düşülür?

- ☐ müəssisənin əmək şəraiti
- ☒ texniki-iqtisadi əsaslandırma, sxemlər
- ☐ müəssisənin əmək şəraiti
- ☐ müəssisənin xammalla təchizatı
- ☐ işçilərin qəbulu və yerləşdirilməsi

4 Layihənin həyata keçirilməsində kimlər iştirak edirlər?

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

5 İaşə müəssisələrinin layihələndirilməsini hansı təşkilatlar həyata keçirir?

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

6 İaşə müəssisələrinin yenidən qurulmasında əsas məqsəd bunlardan hansıdır?

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

7 Müəssisələrin yenidən qurulması üçün nəyi bilmək vacibdir?

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

8 Layihələndirmənin həlli üçün ilkin sənəd hansıdır?

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

9 Layihə hansı təşkilatlar arasında hazırlanır?

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

10 Layihə üçün lazım olan tapşırıqların tərkibinə bunlardan hansı aiddir?

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

11 İzahat yazısı hissəsinə bunlardan hansı daxildir?

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

12 Bunlardan hansı izahat yazısına aiddir?

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

13 Layihənin əsas hissəsi olan texnoloji hissə hansı bölməyə aiddir?

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

14 Layihələndirmədə sahənin baş planı hansı hissədə göstərilir?

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

15 Texnoloji bölmə hansı sahələri əhatə edir?

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

16 Bütün bölmələr üzrə aparılan hesablamalar və sxemlər harada əks etdirilir?

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

17 Elektrotexniki hissə üzrə izahat yazısına daxildir

- ☐ su təchizatı
- ☒ işıqlandırma
- ☐ istilik təchizatı
- ☐ xammal və yarımfabrikatların hesabı
- ☐ soyuducu sistemlər

18 Güc və istilik avadanlıqlarına sərf olunan enerjinin hesabı hansı hissədə aparılır?

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

19 Layihələndirmə prosesi neçə mərhələli olur?

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

20 Layihələrin hazırlanmasında birinci mərhələyə aiddir.

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

21 Layihənin hazırlanmasında ikinci mərhələyə aiddir

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

22 Layihələr neçə qrupa bölünür?

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

23 Bunlardan hansı fərdi layihələrdəndir?

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

24 Bir dəfəyə tikilən layihələr bunlardan hansıdır?

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

25 Layihələndirilən binanın quruluşu, müxtəlif otaqların yerləşdirilməsi hansı hissədə layihələndirilir?

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

26 Anbar otaqlarının layihələndirilməsi hansı hissədə göstərilir?

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

27 Daxili və xarici divarlarda aparılan bəzək işləri hansı bölmədə layihələndirilir?

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

28 İstehsal otaqları və işçilərin sayının hesabı hansı bölmədə aparılır?

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

29 Tipli layihələrin tapşırıqları hansı orqan tərəfindən razılaşdırılmalıdır?

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

30 Fərdi layihələrin tapşırıqları hansı təşkilatlar ilə razılaşdırılır?

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

31 Texniki-iqtisadi əsaslandırmada bu məsələlərdən hansı həll edilməlidir?

- ☐ avadanlıqların hesabı
- ☒ iaşə müəssisəsinin tipi və xidmət forması
- ☐ müəssisənin xammalla təchizatı
- ☐ anbar qrupu otaqlarının hesabı
- ☐ texniki-təchizat məsələləri

32 Texniki-iqtisadi əsaslandırmada vacib məsələlərdən biri hansıdır?

- ☐ avadanlıqların hesabı
- ☒ müəssisənin iş rejiminin təyini
- ☐ istehsal otaqlarının hesablanması
- ☐ tikinti sahəsinin xarakteristikası
- ☐ texniki-təchizat məsələləri

33 Bu müəssisələrdən hansə ixtisaslaşdırılmış müəssisədir?

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

34 Texniki-iqtisadi əsaslandırmada bu məsələlərdən hansı hesablanmalıdır?

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

35 Xidmət formasına görə iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır?

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

36 Gücünə görə iaşə müəssisələri necə təsnifləşdirilir?

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

37 Yeməxanalar hansı tiplərə bölünür?

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

38 Bunlardan hansı istehsal otaqlarına aiddir?

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

39 İstehlakçılara aid otaqlar bunlardan hansıdır?

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

40 Texniki otaqlara bunlardan hansı aiddir?

- ☐ geyinmə otağı
- ☒ küləkləyici kameralar olan otaqlar
- ☐ tədarük sexləri
- ☐ süfrə-dəsmal və xalat otağı
- ☐ əsas kassa otağı

41 İnzibati-məişət otaqlarına daxildir?

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

42 Küləkləyici kameralar hansı otaqlar qrupuna daxildir?

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

43 Ticarət zalları hansı funksiyanı yerinə yetirən qrupa daxildir?

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

44 İstirahət zonalarında fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır?

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

45 Dəmir yolu vaqzallarında və təyyarə limanlarında hansı iaşə müəssisələri fəaliyyət göstərir?

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

46 Sənaye və təsərrüfat müəssisələrinin nəzdində fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır?

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

47 Xidmət formasının seçilməsi nədən asılıdır?

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

48 İstehlakçı kontingentinin xüsusiyyəti nədən asılıdır?

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

49 İşə müəssisələrinin tikinti zəruriliyi hansı faktorlardan asılıdır?

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

50 Müəssisənin tipindən asılı olaraq nə müəyyən edilir?

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

51 İşə müəssisələrində yerlərin sayı nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

52 Qapalı tipli müəssisələrin iş rejimi necə müəyyənləşdirilir?

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

53 Qapalı tipli müəssisələrin iş rejimi necə müəyyənləşdirilir?

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

54 2 növbəli sənaye müəssisələrində iş rejimi necə bölüşdürülür?

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

55 Rasional tələblərə əsasən xörək qəbulu iş başladıqdan neçə saat sonra başlayır?

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

56 3 növbəli müəssisələrdə iş rejimi necə bölüşdürülür?

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

57 Sənaye müəssisələrində nahar fasiləsi neçə dəqiqədir?

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

58 Normativlərə əsasən restoranlarda iş və fasilə vaxtları hansıdır?

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

59 Kafelərdə iş və fasilə necə olur?

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

60 Mehmanxanalarda yerləşən restoranların iş rejimi necə olmalıdır?

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

61 Mehmanxanalarda mərtəbələrdə yerləşən bufetlərin iş rejimi necə olmalıdır?

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

62 İş rejimi planlaşdırılarkən bunlardan hansı nəzərə alınmalıdır?

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

63 Açıq tipli müəssisələrdə fasilə necə verilir?

- ☐ 13-dən 1340-a kimi
- ☒ qrafikə uyğun
- ☐ növbəli
- ☐ 13-dən 14-ə kimi
- ☐ 12-dən 13-ə kimi

64 Dəmiryolu vaqzalında işləyən bufetlərin oturacaq yerləri üçün normativ necədir?

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

65 Tədarükçü müəssisələrin texniki-iqtisadi əsaslandırma göstəriciləri hansı təşkilata tabedir?

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

66 Qapalı tipli iş müəssisələrin iş rejimi hansı təşkilatlarla razılaşdırılır?

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

67 Gözləmə zallarında olan bufetlərin iş rejimi necə olmalıdır?

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

68 Müəssisənin istehsal proqramına aiddir?

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

69 Müəssisənin istehsal proqramına bunlardan hansı aiddir?

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

70 Müəssisənin istehsal proqramına daxildir?

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

71 Müəssisədə çalışan işçilərin hesabatı hansı bölmədə tapılır?

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

72 Ticarət zallarında yerlərin sayının müəyyən edilməsi nəyi göstərir?

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

73 İstehsal qrupu otaqlarının hesablanması necə aparılır?

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

74 Müəssisənin gücü hansı məlumatlara əsaslanır?

- ☐ realizə olunan xörəklərin miqdarına
- ☒ Cavablar hamısı düzdür
- ☐ müəssisənin gücü və təyinatına
- ☐ texnoloji ixtisaslaşmaya
- ☐ xammal və yarımfabrikatların miqdarına

75 Kompleks iaşə müəssisələrində istehsal gücü nəyə əsasən hesablanır?

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

76 Müəssisənin istehsal proqramına daxildir?

- ☐ xörəklərin çeşidi
- ☒ müəssisənin gündəlik hesabat menyusunu
- ☐ iş saatlarının davam etmə müddəti
- ☐ istehlak olunma əmsalı
- ☐ xörəklərin keyfiyyəti

77 Gündəlik hesabat menyusu hansı bölməyə aiddir?

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

78 Hesabat menyusu tərtib edildikdə nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

79 İstehlakçıların sayı hansı məlumatlara əsasən təyin edilir?

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

80 Zəlin yüklənmə qrafikində bunlardan hansı nəzərə alınır?

- ☐ xərəklərin tərkibi
- ☒ xərək qəbulunun davamətmə müddəti
- ☐ yarımfabrikatların sərfi
- ☐ xammal sərfi
- ☐ xərəklərin çeşidi

81 Zəlin yüklənmə qrafikinə aiddir?

- ☐ bölmə sexlərinin sahəsi
- ☒ zəlin hər saatda yüklənmə faizi
- ☐ yarımfabrikatların miqdarı
- ☐ xammal qəbulu
- ☐ istehsal otaqlarının iş müddəti

82 Zəlin yüklənmə qrafikinə aiddir?

- ☐ bölmə sexlərinin sahəsi
- ☒ zəlin hər saatda yüklənmə faizi
- ☐ yarımfabrikatların miqdarı
- ☐ xammal qəbulu
- ☐ istehsal otaqlarının iş müddəti

83 Müəssisənin iş rejimi hansı bölmədə hesablanır?

- ☐ sexlərin sahələrinin tapılmasında
- ☒ zəlin yüklənmə qrafikində
- ☐ xərəklərin realizə cədvəlində
- ☐ plan hesabat menyusunda
- ☐ müəssisənin tipində

84 Xörək qəbulunun davametmə müddəti nədən asılıdır?

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

85 Yüklənmə qrafikinə aiddir?

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

86 Xörək qəbulunun davametmə müddətinə aiddir?

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

87 $N_s = P \cdot f$ Kyük. düsturunda N_s - nəyi göstərir?

- ☐ zalda yerlərin sayını
- ☒ hər saat ərzində xidmət olunacaq istehlakçıların sayı
- ☐ 1 saat ərzində zəlin yüklənmə faizxi
- ☐ istehlakçının zalda oturma müddəti
- ☐ istehlakçının 1 saat ərzində xörək qəbul etməsi

88 Gün ərzində realizə olunacaq xörəklərin miqdarı necə tapılır?

- ☐ $m = m_1 + m_2 + m_3$
- ☒ $n_g = m \cdot N_g$
- ☐ $N_g = m \cdot n_g$
- ☐ $N_s = n_t$
- ☐ $m = m_1 + m_2 + m_3 + m_4$

89 İsti və soyuq içkilərin tələb olunan miqdarı nəyə əsasən tapılır?

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

90 Müəssisədə qənnadı məmulatlarının istehlak əmsli nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

91 Xörəklərin istehlak olunma əmsalı necə tapılır?

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

92 Barlar hansı mehmanxanalarda təşkil edilir?

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

93 $ng = m Ng$ düsturunda m nəyi göstərir?

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

94 $Px60$ nəyi göstərir?

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

95 Ümumşəhər tipli restoranlarda xörəklərin istehlak olunma əmsalı neçədir?

- ☐ 3.0
- ☒ 2.5
- ☐ 2.8
- ☐ 1.8
- ☐ 3.5

96 Ticarət zalının saatlar üzrə yüklənmə qrafikini tərtib etdikdə bunlardan hansını bilmək lazımdır?

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

97 Ticarət zalının yüklənmə qrafikinə bunlardan hansı aiddir?

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

98 Gün ərzindəki xərəklərin sayının tapılması üçün nə etmək lazımdır?

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

99 Xammal sərfi hesablanarkən bunlardan hansını bilmək lazımdır?

- ☐ ticarət zalının sahəsini
- ☒ realizə olunan xərəklərin miqdarını
- ☐ hazırlanan xərəklərin miqdarını
- ☐ oturacaq yerlərinin dövryyəsi
- ☐ istehlak olunma əmsalını

100 Xammal sərfində bunlardan hansı vacibdir?

- ☐ istehsal səxlərinin sahəsi
- ☒ 1 pay xörəyə sərf olunan məhsul norması
- ☐ istehlak olunma əmsalı
- ☐ oturacaq yerinin dövryyəsi
- ☐ ticarət zalının sahəsi

101 Hesablama menyusu nədir?

- ☐ xərəklərin hazırlandığı məhsulların siyahısı
- ☒ hazır xörəyin çıxımı və xərəklərin miqdarı göstərməklə xörək adlarının siyahısı
- ☐ yalnız qiymətlər göstərməklə xərəklərin adlarının siyahısı
- ☐ xərəklərlə verilən alkoqollu içkilərin siyahısı
- ☐ iaşə müəssisələrinin adı, tipi, ünvanı göstərməklə tərtibatlı siyahı

102 Müəssisənin tipindən, kontingentindən, xidmət formalarından asılı olaraq hesablama menyusu necə ola bilər?

- ☐ banket menyusu və ziyafət menyusu
- ☒ sərbəst xərəklər seçimi, kompleksli, gündüz rasionu, pəhriz və banket menyuları
- ☐ xərəklər seçimi ilə və seçimsiz
- ☐ bir kompleksli və bir neçə kompleksi
- ☐ gündüz və axşam rasionu

103 Müəssisələrin layihələndirilməsi zamanı lazım olan məhsulların miqdarı necə hesablanır?

- ☐ bazardan məhsulların sərbəst alınmasına görə
- ☒ fizioloji qidalanma normalarına və günün hesabat menyusuna görə
- ☐ bazaradakı qiymətlərə görə
- ☐ müəssisənin iqtisadi imkanlarına görə
- ☐ istehlakçıların sayına və bir nəfər üçün məhsul normasına görə

104 Fizioloji normalara görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

- ☐ müəssisənin iqtisadi imkanlarına görə
- ☒ istehlakçıların sayının, bir gündə bir insanın məhsul növünə görə fizioloji normalarına vurulması və alınmış rəqəmi 1000 -ə bölməklə
- ☐ 1 pay xörək üçün sərf olunan məhsulun gün ərzindəki xərəklərin miqdarına vurmaqla
- ☐ 1 pay xörək üçün sərf olunan məhsulun gün ərzindəki xərəklərin miqdarına bölməklə

- ☐ gün ərzindəki istehlakçıların sayının həmin məhsul növünə olan fizioloji normalarına bölməklə

105 Hesablama gününün menyusuna görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

- ☐ hər saatda realizə olunan xörək sayına görə
☒ reseptlər məcmuəsinə görə bir xörəyə olan məhsul normasının gün ərzindəki xörəklərin miqdarına vurmaq və hasil 1000-ə bölmək yolu ilə
☐ müəssisənin iqtisadi imkanlarına görə
☐ bazardakı qiymətlərə görə
☐ bir xörəyə sərf olunan məhsul normasının ümumi məhsulların miqdarına bölməklə

106 Ali təhsil müəssisələri nəzdində iaşə müəssisələrinin oturaq yerlərinin sayı necə hesablanır?

- ☐ gündüz və qiyabi şöbə tələbələrinin ümumi sayından 8%
☒ gündüz şöbənin tələbələrinin ümumi sayından 20%
☐ gündüz şöbənin tələbələrinin ümumi sayından 150%
☐ gündüz şöbənin tələbələrinin ümumi sayından 140%
☐ qiyabi şöbənin tələbələrinin ümumi sayından 190%

107 Ümumtəhsil məktəblərində yeməkhana zallarının tutumu necə hesablanır?

- ☐ 100 şagirdə 17 yer
☒ 100 şagirdə 33 yer
☐ 100 şagirdə 1 yer
☐ 100 şagirdə 10 yer
☐ 100 şagirdə 100 yer

108 Sanatoriyalarda yeməkhana zallarının tutumu necə hesablanır?

- ☐ zalların tutumu yerlərin yarısına uyğun olmalı
☒ zalların tutumu sanatoriyadakı yerlərin sayına uyğun olmalı
☐ zalların tutumu yerlərin sayından iki dəfə çox olmalı
☐ zalların tutumu yerlərin 75%-i qədər olmalı
☐ zalların tutumu sanatoriyadakı yerlərin dördə bir hissəsi qədər olmalı

109 Sanatoriyalarda bufetlərin tutumu necə hesablanır?

- ☐ istirahət edənlərin 25%-ə uyğun olmalı
☒ istirahət edənlərin sayının 5%-nə uyğun olmalı
☐ bufet zalları istirahət edənlərin sayından 95%-dən çox olmamalı
☐ istirahət edənlərin sayının 100%-nə uyğun olmalı
☐ istirahət edənlərin sayının 50%-nə uyğun olmalı

110 Xammal və yarımfabrikatların miqdarı neçə üsulla hesablanır?

- ☐ 1 üsulla: fizioloji normalarla
☒ 3 üsulla: plan-hesabat menyusunu, fizioloji normalar və orta qrup bölgüsü ilə
☐ 2 üsulla: plan-hesabat və fizioloji normalar
☐ 1 üsulla: plan-hesabat menyusunu ilə
☐ 2 üsulla: fizioloji normalar və pəhriz normaları

111 Plan-hesabat menyusuna əsasən xammal və yarımfabrikatların miqdarı necə hesablanır?

- ☐ realizə olunan xörəklərin miqdarı ilə
☒ plan-hesabat menyusuna əsasən
☐ hazırlanan məmulatların miqdarı ilə

- ☐ alınan məhsulların miqdarı ilə
- ☐ işçilərin sayı və müəssisənin tipinə görə

112 Hansı müəssisələrdə xammal və yarımfabrikatların miqdarı fizioloji normalara görə hesablanır ?

- ☐ istehlakçıların sayı az olan müəssisələrdə
- ☒ istehlakçı kontingenti daimi olan müəssisələrdə
- ☐ açıq tipli yeməxanalarda
- ☐ qapalı tipli yeməxanalarda
- ☐ restoranlarda

113 Orta qrup bölgüsü metodu ilə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

- ☐ gün ərzində hazırlanan xörəklərə görə
- ☒ realizə olunan müəyyən qrup xörəklərə məhsul norması ilə
- ☐ müəyyən çeşid xörəklərə görə
- ☐ hazırlanan 1 xörək üçün məhsul norması ilə
- ☐ pəhriz xörəkləri üçün məhsul norması ilə

114 Məhsulların mərkəzləşmiş qaydada miqdarı hansı müəssisələrdə hesablanır?

- ☐ kulinar mağazalarında
- ☒ iaşə kombinatlarında
- ☐ yeməxanalarda
- ☐ kafelərdə
- ☐ restoranlarda

115 Xammal sərfinin hesablanmasında "n" nəyi göstərir?

- ☐ hesabat əmsalını
- ☒ gün ərzində realizə olunan xörəklərin miqdarını
- ☐ yarımfabrikatların miqdarını
- ☐ hazır məhsulun miqdarını
- ☐ bir pay məhsulun normasını

116 Xammal sərfi hesablanarkən bir pay xörəyin norması hansı göstərici ilə qəbul edilir?

- ☐ faizlə
- ☒ milliqramla
- ☐ millilitrlə
- ☐ kiloqramla
- ☐ litrlə

117 Xammal sərfi hesablanarkən ümumi məhsulların norması hansı göstərici ilə hesablanır?

- ☐ ədədlə
- ☒ kiloqramla
- ☐ millilitrlə
- ☐ faizlə
- ☐ milliqramla

118 Xammal sərfinin hesablanması düsturunda "q " nəyi göstərir?

- ☐ realizə olunan xörəklərin miqdarını
- ☒ bir pay xörəyə sərf olunan məhsul norması
- ☐ yarımfabrikatların miqdarını

- ☐ hazır məhsulun miqdarını
- ☐ hesabat əmsalını

119 Hansı layihələr mövcuddur?

- ☐ şəhər, kənd, zona və regional
- ☒ tipik, fərdi, eksperimental və mövcud olan müəssisələrin yenidən qurulması üçün
- ☐ zona, regional
- ☐ şəhər, kənd yaşayış məntəqələrinin
- ☐ şəhər, kənd və tipik

120 Layihələrə nə daxil edilir?

- ☐ yalnız texnoloji hesabat və hesablanaclar olan hissə
- ☒ memarlıq-tikinti, texnoloji, texniki-iqtisadi və hesabat hissələr
- ☐ yalnız tikinti-memarlıq hissəsi
- ☐ yalnız hesabat hissəsi
- ☐ yalnız texniki-iqtisadi hissə

121 İşə müəssisələrinin yeni tikintisinin planlaşdırılması nə əsasında həyata keçirilir?

- ☐ ali məktəblərdə qəbul edilmiş yeniliklər əsasında
- ☒ təsdiq edilmiş texniki-iqtisadi əsaslandırma əsasında
- ☐ kurs layihələrində qəbul edilmiş yeniliklər əsasında
- ☐ diplom layihələrində qəbul edilmiş yeniliklər əsasında
- ☐ standartlaşdırma və metrologiya üzrə komitədə qəbul edilmiş yeniliklər əsasında

122 Layihələrin sənədləşməsinə nə təşkil edir?

- ☐ tikinti üçün imkan verilən sxemlər
- ☒ hesablamalar, cizgi və göstəricilərin iqtisadi cəhətdən məqsədəuyğunluğu
- ☐ müəssisələrin tikintisi üçün texnoloji hesablamalar
- ☐ tikinti üçün məqsədəuyğunluq
- ☐ yalnız tikinti üçün çertyojlar

123 Layihələndirmə tapşırığı nəyə əsasən planlaşdırılır?

- ☐ istehlakçıların sifarişinə görə
- ☒ təsdiq edilmiş texniki- iqtisadi əsaslandırmaya görə
- ☐ tikintinin əsas planına görə
- ☐ reseptlər məcmuəsinə görə
- ☐ təsdiq edilmiş texniki şərtlərə görə

124 Layihə sənədləşməsinə hansı 3 mərhələ aiddir?

- ☐ iqtisadi, texnoloji və layihə
- ☒ layihədən əvvəl, layihə və layihədən sonra
- ☐ plan, hesablama və layihə
- ☐ texnoloji, hesablama və layihə
- ☐ hesablama və hesablamadan sonra

125 Barlarda hansı məhsullar realizə edilir?

- ☐ şərab və araq, şirələr, konfet və s.
- ☒ isti və sərin içkilər, kokteyl, soyuq qəlyanaltılar
- ☐ makaron, un, kolbasa və s.

- ☐ şərab və araq,kolbasa və s.
- ☐ şərab və araq, konfet, karamel və s.

126 Barlarda hansı məhsullar satılır?

- ☐ spirt və konyak, konsetv, konfet və s.
- ☒ spirtli və spirtsiz içkilər, şirə və sular, qəlyanaltılar
- ☐ vermişel, makaron, rulet və s.
- ☐ spirt və konyak, ət qiymələri, kolbasa və s.
- ☐ spirt və konyak,peçenye, konfet və s.

127 Bunlardan hansı hazırlayıcı müəssisələrin tərkibinə daxildir?

- ☐ qardiob, anbar,işçilərin otaqları, tədarük otaqları
- ☒ ət, balıq, tərəvəz, kulinar və başqa sexlər
- ☐ anbar, saxlama kameraları, balıq sexi və s.
- ☐ tibb məntəqəsi, qardiob, anbar və s
- ☐ administrator otağı, qardiob, anbar və s.

128 Layihələrdə pəhriz yeməxanalarının zalları necə yerləşdirilir?

- ☐ əsasən yüksək mərtəbələrdə və süni işıqlanması olmalıdır
- ☒ birinci mərtəbədə,istehsal otaqları ilə bir səviyyədə, cənuba istiqamətlənən təbii işıqlanması olmalıdır
- ☐ sərbəst
- ☐ istehsal sexlərinin yerləşməsindən sonra qalan boş sahədə
- ☐ inzibati otaqlar qrupundan sonra boş sahədə

129 Qəlyanaltı zalları layihədə necə yerləşdirilir?

- ☐ yüksək mərtəbələrdə və süni işıqlanma olmalı
- ☒ 1-ci mərtəbədə, istehsal otaqları ilə bir səviyyədə, təbii işıqlanma olmalı
- ☐ sərbəst
- ☐ istehsal sexlərinin komonovkasından sonra boş qalan sahədə
- ☐ inzibati otaqlar qrupundan sonra boş qalan sahədə

130 İstehsal otaqlarının layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?

- ☐ yuxarı mərtəbədə ayrı-ayrı otaqlarda yerləşməli, keçidli olmalı
- ☒ işıqlı tərəflərə istiqamətlənərək binanın 1-ci mərtəbəsində ayrı-ayrı otaqlarda olmalı
- ☐ əsasən yuxarı mərtəbələrdə olmalıdır
- ☐ ticarət zalının komonovkasından sonra qalan sahədə olmalı
- ☐ binanın yuxarı mərtəbəsində yerləşməli, keçidli olmalı, qarşılıqlı əlaqəli olmalı

131 Xidmət və məişət otaqları layihədə necə yerləşdirilir?

- ☐ binanın planında anbar otaqları qrupu tərəfdə
- ☒ binanın planında xidmət personalının girişi tərəfdə
- ☐ binanın planında ticarət zalının mərkəzi giriş tərəfdə
- ☐ binanın planında inzibati giriş tərəfdə
- ☐ binanın planında hər tərəfdən giriş olmalı

132 Texniki otaqlar planda necə yerləşdirilir?

- ☐ inzibati girişdən keçərək ticarət zalı ilə əlaqə saxlamaq tələbinə rəəyət olunmalıdır
- ☒ müəssisəyə sərbəst giriş təmin olunmalı və əlverişli sahələrdən giriş qoyulmalıdır
- ☐ sərbəst

- ☐ istehsal sexlərindən sonra qalan sahədə
- ☐ sərbəst girişin olması tələbinə rəyət olunmamalıdır

133 Hazırlayıcı müəssisələrin layihəsi zamanı hansı memarlıq-planlaşdırma sxemləri məsləhət görülür?

- ☐ fərdiləşdirilmiş və qarışıq
- ☒ mərkəzi, frontal, dərin və künc
- ☐ mərkəzi, sərbəst
- ☐ dairəvi və fərdiləşdirilmiş
- ☐ dairəvi, sərbəst və mərkəzi

134 Hansı iaşə müəssisələrini yaşayış binalarında yerləşdirməyə icazə verilmir?

- ☐ istismarı xaricilərlə bağlı olan
- ☒ istismar zamanı kəskin iylərin ayrılması ilə bağlı olan, axşam və gecə rejimi ilə işləyən və musiqisi olanlar
- ☐ hamısına icazə verilir
- ☐ istismarı yüksək gəlirlə bağlı olan
- ☐ istismarı kriminal fəaliyyətlə bağlı olan

135 25 yerlik kafeni, qəlyanaltını və barı harada layihələndirmək olar?

- ☐ hava limanında
- ☒ kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində
- ☐ bazarlarda
- ☐ ayrıca binada
- ☐ vaqzalda

136 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

- ☐ qida sənayesi müəssisələrini
- ☒ kiçik yerli kafe və barları
- ☐ yeməxanaları
- ☐ kulinar fabrikləri
- ☐ yarımfabrikat hazırlayan müəssisələri

137 Şəhər və kənd məntəqələrində fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsi nəyə əsaslanır?

- ☐ məhsul bazarına yaxın yerləşdirilməlidir
- ☒ əhalinin sıxlığı, istehsalat, mədəni-məişət obyektləri, nəqliyyat və tikililər nəzərə alınmaqla
- ☐ iqlim və tikinti yerinin relyefi nəzərə alınmaqla
- ☐ xammal istehsalı yerlərinə yaxın olmalıdır
- ☐ milli ənənələr nəzərə alınmaqla

138 Mehmanxana nəzdində fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri necə layihələndirilir?

- ☐ məhsulların qəbulu, saxlanması, istilik emalı üçün ümumi otaqlarla, məişət, xidmət, istehsal və texniki otaqlarla
- ☒ məhsulun qəbulu və saxlanması üçün ümumi otaqlar, xidmət, məişət, istehsal və texniki otaqlarla
- ☐ məhsul qəbulu və saxlanması üçün müxtəlif otaqlarla, xidmət, məişət, istehsal və texniki otaqlarla
- ☐ məhsulların qəbulu və saxlanması, ticarət zalı üçün ümumi otaqlarla
- ☐ məhsulların qəbulu, saxlanması və emalı üçün ümumi otaqlarla, tullantılar üçün otaqlarla, məişət, xidmət, istehsal və texniki otaqlarla

139 Hansı sayda işçisi olan müəssisələrdə yeməxanalar layihələndirilir?

- ☐ 600 və daha çox olan
- ☒ 300 və daha çox olan
- ☐ 500 və daha çox olan
- ☐ 30 və daha çox olan
- ☐ 100 və daha az olan

140 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin əsas tipləri hansılardır?

- ☐ vaqon- restoran
- ☒ kulinariya məmulatları və yarımfabrikat istehsal edən sexlər, ixtisaslaşmış sexlər, kulinar məmulatları istehsal edən müəssisələr
- ☐ kabab, fəşəli, düşbərə hazırlayan müəssisələr
- ☐ çayxana, kababxana, qənnadə dükkanı
- ☐ bufet, kafeteriya

141 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin istehsal proqramına əsasən nə daxildir?

- ☐ emal olunan məhsulların siyahısı
- ☒ emal olunan xammalın həcmi
- ☐ buraxılan məhsulun çeşidi
- ☐ əvvəlki gün üçün satılan məhsulun həcmi
- ☐ müəssisənin mühasbinin göstəriciləri

142 Emal olunan xammalların həcmi hansı bölmədə əks etdirilir?

- ☐ istilik sexinin hesablanması
- ☒ müəssisənin istehsal proqramında
- ☐ avadanlıqların məhsuldarlığında
- ☐ qrafiki bölmədə
- ☐ elektrotexnoloji bilmədə

143 İaşə müəssisələrinin müxtəlif tiplərinin istehsal proqramına nə daxildir?

- ☐ evlərə xörəklərin buraxılması üçün sifariş
- ☒ zalda xörəklərin reallaşdırılması üçün gündüz hesabla menyusu və bufetlərin, yeməxanaların, kulinar mağazaların, evlərə xörək buraxılması üçün məmulatların hesabla menyusu
- ☐ bazardakı qiymətdən asılı olaraq məhsulların alışı
- ☐ yalnız qiymətlər göstərilməklə xörək adlarının siyahısı
- ☐ bütün xörəklərin çeşidi

144 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

- ☐ qida sənayesi müəssisələrini
- ☒ kiçik yerli kafe və barları
- ☐ yeməxanaları
- ☐ kulinar fabrikləri
- ☐ yarımfabrikat hazırlayan müəssisələri

145 Hansı iaşə müəssisələri yaşayış binalarında yerləşə bilər?

- ☐ restoranlar
- ☒ kulinar mağazaları
- ☐ kafelər
- ☐ yarımfabrikatla işləyən müəssisələr
- ☐ barlar

146 İsti sex hansı istehsalı yerinə yetirir?

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

147 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda olan nəyi göstərir?

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

148 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda " t " nəyi göstərir?

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

149 Lyamda işarəsinin qiyməti neçə qəbul edilmişdir?

- ☐ 2.8
- ☒ 1.14
- ☐ 2.5
- ☐ 1, 32
- ☐ 1.6

150 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda olan " T 3600 " nəyi göstərir?

- ☐ əmək tutumu əmsalı
- ☒ günün davam etmə müddəti
- ☐ vaxt norması
- ☐ 1 xörəyin hazırlanma vaxtı
- ☐ 1 gündə hazırlanan xörəklərin sayı

151 İsti sexdə realizə olunan xörəklərin sayı hansı düsturla hesablanır?

- ☐ $m=m_1+m_2+m_3+m_4$
- ☒ $ns = ng \cdot k$
- ☐ $N=P$
- ☐ $ng=Ng \cdot m$

152 Məhsulların miqdarının hesablanmasından sonra hansı mərhələ gəlir?

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

153 Hazırlayıcı sexlər üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

154 İşə müəssisələrinin isti və soyuq sexləri üçün istehsal proqramına nə daxildir?

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

155 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

- ☐ müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə
- ☒ istehsal normalarına görə, bir işçinin iş vaxtı fondu və bu dövr ərzində sexin istehsal proqramının nəzərə alınması ilə istehsal normalarına görə
- ☐ istehlakçıların sayına görə
- ☐ istifadə edilən avadanlığın sayına görə
- ☐ müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə

156 Realizə edilən xörəklərin sayının hesablanması düsturunda "kÜ" nəyi göstərir?

- ☐ həlimlərin realizə müddətini
- ☒ hesabat əmsalını
- ☐ realizə edilən xörəklərin sayını
- ☐ gün ərzindəki xörəklərin miqdarını
- ☐ müəssisənin iş saatlarını

157 İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda "λ" -nin qiyməti neçə qəbul edilir?

- ☐ 1.32
- ☒ 1.14
- ☐ 0.85
- ☐ 2.8
- ☐ 1.6

158 İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda "T" nəyi göstərir?

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

159 İşçilərin sayının hesablanmasında vaxt normasının qiyməti necə tapılır?

- ☐ $T = n \cdot k \cdot 100$
- ☒ $t = k \cdot 100$
- ☐ $N_g = N_{\text{saat}}$
- ☐ $n_s = n_g \cdot k$
- ☐ $N_2 = N_1 \cdot k_1$

160 Vaxt norması düsturunda $t = k \cdot 100$ olan k 100 nəyi göstərir?

- ☐ işçilərin ümumi sayı
- ☒ əmək tutumu vahidə bərabər olan məmulatın hazırlanması üçün saniyələrlə vaxt norması
- ☐ məhsulun hazırlanması üçün vaxt
- ☐ gün ərzindəki xərəklərin miqdarı
- ☐ iş gününün davam etmə müddəti

161 Avadanlığın texnoloji hesablanması nədən ibarətdir?

- ☐ avadanlığın ölçülərindən
- ☒ əməliyyatın icrası üçün lazım olan avadanlıq sayının və tipinin seçilməsi, onun iş vaxtının və istifadə əmsalının təyini
- ☐ 1 m² sahəyə görə avadanlığın yüklənməsindən
- ☐ avadanlığın kütləsindən
- ☐ xidmət edən personaldan

162 İstilik avadanlıqlarına bunlardan hansı aiddir?

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

163 Bunlardan hansı istilik avadanlığıdır?

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

164 Qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

165 Bunlardan hansı qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

166 İstilik avadanlıqlarının texnoloji hesabatı nəyə əsasən hesablanır?

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

167 Həlimbişirən qazanlarda qazanın dolma əmsalı olan "k"-nın qiyməti nəçədir?

- ☐ 1.25
- ☒ 0.85
- ☐ 1.14
- ☐ 1.32
- ☐ 100.0

168 Xörəkbişirən qazanların hesablanması və seçilməsi üçün nəyi bilmək lazımdır?

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

169 Sümükdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

170 1 kq ətdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

171 Xörəkbişirən qazanların həcmi hesablanmasında olan düstuda "k" nəyi göstərir?

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

172 Qatı həlimlərin durulaşdırılmasında su normasının tapılması düsturunda $V_{su} = n \cdot n_{su}$ olan "n" nəyi göstərir?

- ☐ 2saatlıq realizə üçün həlimin su norması
- ☒ qatı həlimdə hazırlanan xörəyin miqdarı
- ☐ normal həlim üçün suyun miqdarı
- ☐ bir pay üçün su norması
- ☐ gün ərzindəki həlimlərin su norması

173 1 kq toyuq ətindən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

☐ 1,25 dm³

174 Bunlardan hansı istilik avadanlıqların aiddir?

- ☐ ötürücü inteqallar
- ☒ sosiska bişirənlər
- ☐ soyuducu kameralar
- ☐ ətçəkən
- ☐ soyuducu şkaf

175 İstilik avadanlıqlarına aiddir?

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

176 Şirin xörəklər və isti içkilər üçün qazanların həcmi düsturunda olan "V1" nəyi göstərir?

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

177 1kq göbələkdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədərdir?

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

178 Həlimbişirən qazanlardan başqa istilik avadanlıqlarına aiddir?

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

179 İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna nə daxildir?

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

180 İstehsalat otaqları qrupuna nə daxildir?

- ☐ elektrik, ventilyasiya kameraları, istilik məntəqəsi, təmir otaqları və s
- ☒ ət, balıq, tərəvəz sexləri,isti, soyuq, qənnadı sexləri, tədarük sexi
- ☐ ət, balıq saxlamaq üçün soyuducu kameralar, ticarət zalları, ticarət zalları, bufetlər
- ☐ ticarət xalı, avanzal, həkim otağı

- ☐ süd, yumurta, yağlar, meyvə-giləmeyvələr, maddi-texniki təchizat otaqları

181 Vestibul, avanzal, ticarət otaqları, bufetlər hansı qrup otaqlara aiddir?

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

182 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqlar qrupuna hansılar daxildir?

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

183 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqların layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?

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

184 Məhsulların qəbulu və saxlanması otaqları necə layihələndirilir?

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

185 Xidmət və məişət otaqlarına hansılar aiddir?

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

186 Texniki otaqlar qrupuna aiddir?

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

187 Ət məhsullarının emalı hansı sexdə aparılır?

- ☐ tərəvəz sexində
☒ ət-balıq sexində

- ☐ isti sexdə
- ☐ soyuq sexdə
- ☐ hazırlayıcı sexdə

188 Ət-balıq məhsulları hansı sexdə bişirilir?

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

189 İşə müəssisələrinin ət-balıq və tərəvəz sexləri üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

190 İşə müəssisələrinin ət-balıq və qənnadı sexləri üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

191 Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi necə hesablanır?

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

192 Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi necə hesablanır?

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

193 Ət-balıq məhsullarının itkiləri necə hesablanır?

- ☐ sümükdən azad etdikdə
- ☒ soyuq emal zamanı
- ☐ bişirmə zamanı
- ☐ realizə zamanı
- ☐ doqrama zamanı

194 Xammal sərfi düsturunda olan "q1"nəyi göstərir?

- ☐ yarımfabrikatın miqdarı
- ☒ 1 pay üçün sərf olunan ət-balıq xammalı normasını

- ☐ xörəklərin miqdarını
- ☐ ət-balıq xammalının miqdarını
- ☐ realizə olunan ət-balıq xörəkləri

195 Ət-balıq sexində mexaniki avadanlıqların seçilməsi nəyə əsasən müəyyən olunur?

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

196 Ət yarımfabrikatlarının miqdarını nəyə əsasən müəyyən edirlər?

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

197 Ət-balıq sexində universal ötürücülərin iş müddəti necə hesablanır?

- ☐ universal ötürücülərin sutka ərzindəki məhsuldarlığına görə
- ☒ universal ötürücünün komplektinə daxil olan mexanizmlərin iş vaxtlarının cəminə əsasən
- ☐ universal ötürücünün gücünə görə
- ☐ universal ötürücünün tipinə görə
- ☐ universal ötürücünün tipinə görə

198 Ətçəkən maşının ümumi iş vaxtı müddəti necə hesablanır?

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

199 Qeyri-mexaniki avadanlıqlardan olan istehsalat stollarının uzunluğu necə hesablanır?

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

200 İstehsalat stollarının ümumi uzunluğu hansı düsturla hesablanır?

- ☐ $N_g =$
- ☒ $L = H \cdot NM$
- ☐ $S = n_{\text{üm}}$
- ☐ $Q = Q_x + Q_{\text{it}}$
- ☐ $N_1 = N$

201 Ət-balıq sexində 1 işçiyə düşən istehsalat stolunun uzunluq normativi nə qədərdir?

- ☐ 0,3 -0,4
- ☒ 1.25

- ☐ 1, 14
☐ 0, 8
☐ 0, 85

202 Ət-balıq sexində ətin yuyulması üçün vannaları həcmi necə tapılır?

- ☐ suyun gün ərzindəki dövriyyəsi və 1kq xammala su normasından
☒ suyun gün ərzində dövriyyəsi, vannanın dolma əmsalından və vanna üçün nəzərdə tutulan suyun həcmindən
☐ suyun gün ərzində işlədilməsi miqdarından
☐ ətin təmizlənməsindən
☐ vannanın dolma əmsalı və 1kq xammala su normasından

203 Ət- balıq sexində soyuducu şkafın hesabatı üçün nəyi bilmək lazımdır?

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

204 Ət və balığın donunun açılması üçün vannanın həcmi necə hesablanır?

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

205 Xammalların vannalarda durulması nədən asılıdır?

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

206 Sexin faydalı sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

207 Menu kim tərəfindən hazırlanır?

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

208 Bunlardan hansı menu növlərinə aiddir?

- ☐ qulluqçular üçün menu

- ☒ kompleks xörəklər menyusu
- ☐ informasiya menyusu
- ☐ gənclər üçün menyu
- ☐ dequstasiya menyusu

209 Menyunun hansı növləri mövcuddur?

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

210 Kompleks menyu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

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

211 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

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

212 Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?

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

213 Menyuda hansı məlumatlar verilir?

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

214 Bunlardan hansı menyunun xüsusi növlərinə aiddir?

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

215 Qarnir və sousla buraxılan yeməklər menyuda necə göstərilir?

- ☐ isti yemək / içki,qarnir, sous

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

216 Menyunun informasiya hissəsində bunlardan hansı olmalıdır?

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

217 Menyudan hansı xörəkləri çıxarmaq olar?

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

218 Menyuda göstərilən xörəklər hansı bölgü cədvəlinə uyğun olmalıdır?

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

219 Iaşə müəssisələrində istifadə edilən menyular neçə dildə tərtib edilməlidir?

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

220 Konbinləşmiş lanç menyusu necə tərtib olunur?

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

221 Menyuda əhalinin kontingent xüsusiyyətləri nəzərə alınarsa bu hansı menyudur?

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

222 Menyuda xörəklər ardıcılığı hansı yeməklərdən başlayır və qurtarır?

- ☐ salatlar -içkilər

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

223 Avropa mətbəxi ilə işləyən restoranlarda şərab kartı hansı formada olur?

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

224 Xarici turistlərə xidmət edən restoranlarda menyu neçə dildə tərtib edilir?

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

225 Uşaq və gənclər kafesində menyu hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

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

226 Sifariş əsasında yeməklər tərtib olunarsa bu hansı növ menyuya aiddir?

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

227 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

- ☐ müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə
- ☒ istehsal normalarına görə, bir işçinin iş vaxtı fondu və bu dövr ərzində sexin istehsal proqramının nəzərə alınması ilə istehsal normalarına görə
- ☐ istehlakçıların sayına görə
- ☐ istifadə edilən avadanlığın sayına görə
- ☐ müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə

228 Realizə edilən xörəklərin sayının hesablanması düsturunda "kÜ" nəyi göstərir?

- ☐ həlimlərin realizə müddətini
- ☒ hesabat əmsalını
- ☐ realizə edilən xörəklərin sayını
- ☐ gün ərzindəki xörəklərin miqdarını
- ☐ müəssisənin iş saatlarını

229 İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda "λ" -nın qiyməti neçə qəbul edilir?

- ☐ 1.32
- ☒ 1.14
- ☐ 0.85
- ☐ 2.8
- ☐ 1.6

230 İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda " T" nəyi göstərir?

- ☐ məhsul emalına sərf olunan vaxtı
- ☒ günün davametmə müddətini
- ☐ xərəyə sərf olunan vaxtı
- ☐ realizə müddətini
- ☐ hazırlanan məhsulun miqdarını

231 İşçilərin işə çıxma qrafiki necə tərtib olunur?

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

232 Pilləli iş qrafiki nəyə əsasən tərtib olunur?

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

233 Xətti iş qrafiki necə tərtib olunur?

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

234 Müəssisə işçiləri eyni vaxtda işə çıxarsa bu hansı qrafikdə göstərilməlidir?

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

235 İşçilərin növbəli işə çıxması hansı qrafikə daxildir?

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

236 Qənnadı sexləri hansı müəssisələrdə fəaliyyət göstərir?

- ☐ marketlərdə
- ☒ hazırlayıcı müəssisələrdə, restoran və kafələrdə

- ☐ tədarükçü müəssisələrdə, yeməxanalarda
- ☐ emal müəssisələrində
- ☐ şəkərli, qat-qat

237 Qənnadı sexlərində bu xəmir növlərinin hansından istifadə edilmir?

- ☐ dəmlənmiş, zülallı
- ☒ mayasız duzlu
- ☐ mayalı
- ☐ yağlı, biskvitli
- ☐ şəkərli, qat-qat

238 Qənnadı sexində bu avadanlıqların hansı işlədilir?

- ☐ tərəvəzdoğrayan
- ☒ xəmiryoğuran
- ☐ həlimbişirən qazanlar
- ☐ qızardıcı tavalar
- ☐ sosiskabişirən

239 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexində istifadə edilir?

- ☐ tərəvəzdoğrayan
- ☒ qızardıcı şkaflar
- ☐ fritur tavaları
- ☐ elektrik sacı
- ☐ çörəkdoğrayan

240 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexlərində istifadə olunmur?

- ☐ xəmiryayan
- ☒ həlimbişirən
- ☐ qızardıcı şkaflar
- ☐ xəmiryoğuran
- ☐ kremçalan

241 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində hazırlanır?

- ☐ salat
- ☒ keks, rulet, pirojna, piroq və s.
- ☐ konfet, karamel
- ☐ marmelad
- ☐ qutab

242 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində bişirilir?

- ☐ içlikli konfetlər
- ☒ tort, pirojna
- ☐ kreker, qalet
- ☐ vafli, draje
- ☐ pastila, zefir

243 Aşağıdakı məmulatlardan hansı qənnadı sexində hazırlanmır?

- ☐ kətə, keks
- ☒ kartof püresi

- ☐ qozlu pirojna
- ☐ şəkərli peçenye
- ☐ şəkərli bulki

244 Bunlardan hansı qənnadı serxində istifadə olunan mexaniki avadanlıqlara aiddir?

- ☐ yuyucu vannalar
- ☒ kremçalan
- ☐ tərəvəztəmizləyən
- ☐ çörəkdoğrayan
- ☐ tərəvəzdəğrayan

245 Xəmiryoğuran maşının tələb olunan məhsuldarlığı necə müəyyən edilir?

- ☐ realizə olunan məhsula görə
- ☒ işlənən xammal və yarımfabrikatların miqdarı ilə
- ☐ maşının işləmə müddətinə görə
- ☐ maşının dövr etməsinə görə
- ☐ gün ərzində hazırlanan məhsula görə

246 Xəmiryoğuran maşının tələb olunan məhsuldarlığının hesablanması düsturundakı "ty" nəyi göstərir?

- ☐ xəmirin kütləsini
- ☒ maşının şərti işləmə müddətini
- ☐ sexin işləmə vaxtını
- ☐ məhsulun miqdarını
- ☐ suyun həcmi

247 Maşının şərti işləmə əmsalı neçə qəbul edilir?

- ☐ 1.14
- ☒ 0,3-0,5
- ☐ 0.85
- ☐ 1.15
- ☐ 1.25

248 Xəmiryoğuran maşının işləmə müddəti nəyə əsasən müəyyən edilir?

- ☐ əlavə xammalların miqdarına görə
- ☒ iş gününün davam etmə müddəti və maşından şərti istifadə etmə əmsalına görə
- ☐ maşının məhsuldarlığına görə
- ☐ işçilərin sayına görə
- ☐ istifadə olunan xammalların kütləsinə görə

249 Qızardıcı şkaflın tutumu düsturunda hesablanan " n " nəyi göstərir?

- ☐ qızardıcı şkafldakı listlərin sayı
- ☒ 1 listedə olan məmularların sayı
- ☐ məmulatların qızardılma müddəti
- ☐ məmulatların yüklənmə müddəti
- ☐ 1 ədəd məmulatın çəkisi

250 Qızardıcı şkaflın tutumunun hesablanmasında istifadə olunan düsturda "n2" nəyi göstərir?

- ☐ 1 listedə olan məmulatların sayı

- ☒ qızardıcı şkafdakı listlərin sayı
- ☐ məmulatların qızardılma müddətini
- ☐ məmulatların yüklənmə müddətini
- ☐ 1 ədəd məmulatın çəkisi

251 Qənnadı sexlərində bu yarımfabrikatlardan hansı hazırlanmır?

- ☐ mayalı
- ☒ d uzlu
- ☐ biskvitli
- ☐ şəkərli
- ☐ badamlı

252 Qənnadı sexinin sahəsi necə tapılır?

- ☐ hazır məmulatların miqdarına görə
- ☒ sexdəki avadanlıqların tutduğu sahə və sahədən istifadə etmə əmsalına görə
- ☐ sexdə işləyən işçilərin sayına görə
- ☐ sexə daxil olan məhsulların miqdarına görə
- ☐ avadanlıqlar arasındakı məsafəyə görə

253 Hansı müəssisələrdə axın xətlərinin quraşdırılması məsləhətdir?

- ☐ yeməxanalarda
- ☒ istehsal proqramı böyük olan müəssisələrdə
- ☐ işçilərin sayı çox olan müəssisələrdə
- ☐ işçilərin sayı az olan müəssisələrdə
- ☐ müəssisə nəzdində olanlarda

254 Anbar qrupu otaqlarının sahəsi nəyə əsasən hesablanır?

- ☐ müəssisənin istehsal proqramına əsasən
- ☒ hər kvadrat metr yük meydançasına düşən yüklənmə normasına
- ☐ hər kvadrat metrə düşən xammalın miqdarına
- ☐ hər kvadrat metr sahəyə düşən xammalın həcminə
- ☐ hər kvadrat metr sahəyə düşən yükün ağırlığına

255 İstehsal otaqlarının sahəsi hansı metodla hesablanır?

- ☐ işçilərin istifadə etdikləri sahəyə görə
- ☒ avadanlıqların tutduğu faydalı sahə və işçilərin hərəkəti üçün lazım olan sahəyə görə
- ☐ avadanlıqların tutduğu sahəyə görə
- ☐ işçilərin sayına görə
- ☐ hazırlanan xərəklərin çeşidinə görə

256 Ticarət zalında istifadə olunan sahə necə hesablanır?

- ☐ müəssisənin tipindən asılı olaraq
- ☒ bir oturacaq yerinə düşən sahə normasına görə
- ☐ zalın sahəsindən qənaətlə istifadə olunma şərtlərinə görə
- ☐ tikinti normalarına əsasən
- ☐ zalda olan avadanlıqların sayına görə

257 Soyudulmayan anbar otaqlarında hansı məhsullar saxlanılır?

- ☐ yumurta məhsulları

- ☒ un, yarma, şəkər
- ☐ içkilər, tərəvəzlər
- ☐ meyvələr, göyərtilər
- ☐ süd məhsulları

258 Soyudulmayan anbar otaqlarında bu məhsullardan hansı saxlanılır?

- ☐ yumurta məhsulları
- ☒ makaron, düyü, peçenye, konfet
- ☐ meyvələr, göyərtilər
- ☐ süd məhsulları
- ☐ içkilər, tərəvəzlər

259 Soyudulan anbar binalarında hansı məhsullar saxlanılır?

- ☐ kartof, yeyinti tullantıları
- ☒ ət-balıq, süd məhsulları, hazır kulinar məmulatlar
- ☐ şəkər tozu, makaron məmulatları
- ☐ qənnadı məmulatları
- ☐ meyvə -giləmeyvələr

260 Anbar qrupu otaqlarının sahəsinin artırılmasını nəzərə alan əmsal hansıdır?

- ☐ 2; 1; 1
- ☒ 2,2; 1, 8; 1,6
- ☐ 2,5; 3,5; 4,5
- ☐ 2,8; 2,5; 2,2
- ☐ 1; 0,8; 0, 6

261 50 yerlik yeməxanalarda evə xörək buraxılan otaq üçün əlavə oturacaq yerinə nə qədər sahə ayrılır?

- ☐ 15m²
- ☒ 10m²
- ☐ 20m²
- ☐ 30m²
- ☐ 35m²

262 150 yerlik restoranda gözləmə zallarına nə qədər sahə ayrılır?

- ☐ 35m²
- ☒ 15m²
- ☐ 20m²
- ☐ 30m²
- ☐ 10m²

263 Anbar otaqlarının sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

- ☐ iş gününün davamətmə müddəti
- ☒ hər kvadrat metr sahəyə düşən yüklənmə normasını
- ☐ sutkalıq hazırlanan xörəklərin miqdarı
- ☐ realizə olunan xörəklərin miqdarı
- ☐ müəssisənin sutkalıq dövriyyəsi

264 Anbar qrupu otaqlarının sahələri hesablanarkən bunlardan hansı əhəmiyyətlidir?

- ☐ gün ərzində hazırlanan xörəklərin miqdarı
- ☒ məhsulların sutkalıq miqdarı və saxlanma müddəti
- ☐ iş gününün davamətmə müddəti
- ☐ müəssisənin sutkalıq dövriyyəsi
- ☐ realizə olunan xörəklərin miqdarı

265 Məhsulların sutkalıq miqdarı, saxlanma müddəti və 1 m² sahəyə düşən yüklənmə normasına əsasən hansı otaqların sahəsi hesablanır?

- ☐ soyuq sexin
- ☒ anbar qrupu otaqlarının
- ☐ inzibati-məişət otaqlarının
- ☐ ticarət zalının
- ☐ tədarük sexinin

266 50 yerlik restoranlarda gözləmə zallarına nə qədər əlavə sahə ayrılır?

- ☐ 25m²
- ☒ 5m²
- ☐ 10m²
- ☐ 15m²
- ☐ 20m²

267 İnzibati otaqlarda hər qulluqçuya nə qədər sahə nəzərdə tutulur?

- ☐ 10m²
- ☒ 4m²
- ☐ 2m²
- ☐ 6m²
- ☐ 8m²

268 Təyinatından asılı olaraq anbar qrupu otaqları hansılardır?

- ☐ əsas və əlavə otaqlar
- ☒ yüklənmə və saxlanma otaqları
- ☐ soyudulan otaqlar
- ☐ soyudulmayan otaqlar
- ☐ daxili və xarici otaqlar

269 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

- ☐ oturacaq yerlərin sayını
- ☒ məhsulların qəbulu və buraxılması şərtlərini
- ☐ məhsulların keyfiyyətini
- ☐ məhsulların miqdarını
- ☐ daxili şəraiti

270 Hansı iaşə müəssisələrində gözləmə zallarına əlavə 15m² sahə ayrılır?

- ☐ 100 yerlik açıq tipli yeməxanalarda
- ☒ 150 yerlik restoranlarda
- ☐ 50 yerlik yeməxanalarda
- ☐ 150 yerlik qapalı yeməxanalarda
- ☐ 100 yerlik kafelərdə

271 4m 2 əlavə sahə hansı otaqlarda işləyən işçilər üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- ☐ məişət otaqlarında
- ☒ inzibati otaqlarda
- ☐ isri sexdə
- ☐ tədarük sexdə
- ☐ qənnadı sexində

272 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən hansı mərtəbə əsas sayılır?

- ☐ müxtəlif mərtəbələrdə
- ☒ eyni mərtəbədə blok şəklində
- ☐ birinci mərtəbədə
- ☐ ikinci mərtəbədə
- ☐ zirzəmidə

273 Anbar qrupu otaqlarında soyudulan kameralar necə əlaqələndirilir?

- ☐ yeraltı xətlər olmalıdır
- ☒ dərinliyi 1,6m olan vahid tamburla
- ☐ dərinlikdə vahid sistem şəklində
- ☐ xüsusi trasformatorla
- ☐ hər otaqda ayrılıqda kamera olmalıdır

274 100; 200; 300 oturacaq yeri olan iaşə müəssisələrində anbar qrupu otaqları arasında kolidorların eni nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0,5; 0,8 və 1,5m
- ☒ 1,3; 1,5 və 2,7m
- ☐ 1,5; 1,8 və 3,1m
- ☐ 1,8; 1,9 və 2,3m
- ☐ 1; 2,1 və 3,5 m

275 Anbar qrupu otaqlarının qapılarının eni nə qədər olmalıdır?

- ☐ 1,5 m-dən az olmamalı
- ☒ 1,2m-dən az olmamalı
- ☐ 90sm
- ☐ 80 sm
- ☐ 1 m

276 Anbar otaqlarından olan tullantılar kamerası harada layihələndirilir?

- ☐ binanın birinci mərtəbəsində
- ☒ yuma şöbəsinə yaxın yerdə
- ☐ soyuducu kameranın yanında
- ☐ binanın zirzəmisində
- ☐ qapıya yaxın yerdə

277 Anbar otaqlarında avadanlıqlarla divar arasında məsafə nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.5
- ☒ 0.1
- ☐ 0.2
- ☐ 0.3

☐ 0.4

278 Yuma şöbəsinə yaxın yerdə hansı şöbə yerləşdirilir?

- ☐ artıq yeməklərin saxlanma otağı
- ☒ tullantılar şöbəsi
- ☐ qab-qacaq olan şöbə
- ☐ süfrəvə əlsilənlə saxlanan şöbə
- ☐ işçilərin iş geyimləri olan şöbə

279 Paylama şöbəsi hansı funksiyanı yerinə yetirir?

- ☐ qabların saxlandığı şöbə
- ☒ istehsal və istehlak qrupları arasında əlaqələndirici
- ☐ xidmət funksiyasını
- ☐ xidmət personalının otağı
- ☐ xörəklərin saxlandığı şöbə

280 Hansı metodla işləyən iaşə müəssisələrində paylama şöbəsi olmur?

- ☐ sərbəst seçilmə yolu ilə
- ☒ özünəxidmətlə
- ☐ ofisiantlarla
- ☐ satıcılarla
- ☐ xidmətçilərlə

281 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə xörəklərin paylanması necə həyata keçirilir ?

- ☐ xidmətçilərlə
- ☒ paylayıcı avadanlıqlarla
- ☐ ofisiantlarla
- ☐ hər şey stola hazır qoyulur
- ☐ özünəxidmət kassaları ilə

282 Özünəxidmət müəssisələrində paylayıcı kimi hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

- ☐ vitrin piştaxtalar
- ☒ LPS-Q və LPS-D markalı piştaxtalar
- ☐ soyuducular
- ☐ soyuducu kameralar
- ☐ paylayıcı arabalar

283 Universal tipli paylayıcı xətlərdə xörəklər necə verilir?

- ☐ ədədlə satılan məhsullar
- ☒ bütün xörəklər bir piştaxtadan
- ☐ növlər üzrə
- ☐ çeşidlər üzrə
- ☐ realizə saatlarına görə

284 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə bu şöbələrdən hansı olmur?

- ☐ servis şöbəsi
- ☒ paylama şöbəsi
- ☐ çörəkdoğrama şöbəsi
- ☐ qabyuma şöbəsi

☐ gözləmə zalı

285 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlər hansı müəssisələrdə quraşdırılır?

- ☐ xüsusi sifarişli banketlərdə
☒ istehlakçı axını çox olan müəssisələrdə
☐ restoranlarda
☐ istehlakçı axını az olan müəssisələrdə
☐ şadlıq evlərində

286 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlərə hansı avadanlıqlar daxildir?

- ☐ vitrin və arabalar
☒ transportyor və paylayıcılar
☐ vitrinlər
☐ arabalar
☐ piştaxtalar

287 İstehlakçılar çox olan müəssisələrdə hansı paylayıcılar quraşdırılır?

- ☐ modullaşdırılmış xətlər
☒ mexanikləşdirilmiş xətlər
☐ vitrinlər
☐ arabalar
☐ avtomatlaşdırılmış xətlər

288 İşə müəssisələrində olan vestübel və əlüzuyuanlar nəyə əsasən müəyyən edilir?

- ☐ müəssisənin yerinə görə
☒ hər 50 yerə bir ədəd hesabı ilə
☐ müəssisənin tipinə görə
☐ istehlakçıların kontingentinə görə
☐ hər 100 yerə bir ədəd hesabı ilə

289 İxtisaslaşdırılmış paylama xətləri olan müəssisələrdə işçilərin sayı necə tapılır?

- ☐ maksimum saatda ədədlə olan məhsulların miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
☒ maksimum saatda realizə xörəklərinin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
☐ maksimum saatda gündəlik xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
☐ maksimum saatda duru xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
☐ maksimum saatda qızardılmış xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə

290 İşə müəssisələrinin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?

- ☐ avanzal
☒ servis otağı
☐ qarderob
☐ banket zalı
☐ vestibul

291 İşə müəssisələrinin ticarət zallarına aiddir?

- ☐ istirahət otağı
☒ bufetlər
☐ qardirob
☐ vestibul

☐ gözləmə zalı

292 İaşə müəssisələrinin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır?

- ☐ geniş meydança
☒ tərtibat elementləri, işıq lövhələri
☐ yaşıllıq
☐ dekorativ ağaclar
☐ dekorativ güllər

293 Restoranlarda ticarət zalında rəqs və estrada meydançaları üçün nə qədər yer ayrılır?

- ☐ hər yer üçün 2 - 0,18 m²
☒ hər yer üçün 0,13 - 0,15 m²
☐ zalın ölçüsündən asılı olaraq
☐ iştirakçıların sayından asılı olaraq
☐ müəssisənin tipindən asılı olaraq

294 İaşə müəssisələrinin qab-qacaqla təminatı necə olmalıdır?

- ☐ bir yerə 4-5 dəst
☒ bir yerə 3-4 dəst olmaqla
☐ xidmətin xüsusiyyətinə görə
☐ bir yerə
☐ müəssisənin tipinə görə

295 Ticarət zallarına yemək dəstləri necə verilməlidir?

- ☐ istehsal müəssisələrindən
☒ müəssisənin anbarından faktura ilə
☐ sənaye müəssisələrindən müqavilə ilə
☐ satın almaqla
☐ sifariş əsasında mağazalardan

296 Qabyuyan maşınlar neçə şöbəli və hansı temperaturda işləyirlər?

- ☐ 3 şöbəli; isti və soyuq su ilə vannada
☒ 3 şöbəli; 45-55 və 980C-də
☐ 2 şöbəli; 50-550C-də vannalarda
☐ bir şöbədə yuyulur, o biri şöbədə yaxalanır
☐ bir şöbədə yuyulma və qurudulma

297 İaşə müəssisələrində işıqlanma neçə şəkildə verilir?

- ☐ lokal
☒ növbətçi; normal ; güclənmiş
☐ süni və təbii
☐ əsas və köməkçi
☐ ümumi

298 İstehsal sexlərində düzgün işıqlanma necə olmalıdır?

- ☐ çiraqlar düzgün seçilməli
☒ təbii olmalı, işçilərin tez yormamalı
☐ süni olmalı, rəng qamması düzgün seçilməli
☐ qarışıq olmalı

- ☐ pəncərələr böyük və təmiz olmalı

299 Ümumşəhər tipli restoranlarda xörəklərin istehlak olunma əmsalı neçədir?

- ☐ 3.0
☒ 3.5
☐ 2.5
☐ 2.8
☐ 1.8

300 Ticarət zalının saatlar üzrə yüklənmə qrafikini tərtib etdikdə bunlardan hansını bilmək lazımdır?

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

301 Ticarət zalının yüklənmə qrafikinə bunlardan hansı aiddir?

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

302 Gün ərzindəki xörəklərin sayının tapılması üçün nə etmək lazımdır?

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

303 Xammal sərfi hesablanarkən bunlardan hansını bilmək lazımdır?

- ☐ ticarət zalının sahəsini
☒ realizə olunan xörəklərin miqdarını
☐ hazırlanan xörəklərin miqdarını
☐ oturacaq yerlərinin dövriliyəsini
☐ istehlak olunma əmsalını

304 Xammal sərfində bunlardan hansı vacibdir?

- ☐ istehlak olunma əmsalı
☒ 1 pay xörəyə sərf olunan məhsul norması
☐ oturacaq yerinin dövriliyəsi
☐ ticarət zalının sahəsi
☐ istehsal sexlərinin sahəsi

305 Hesablama menyusu nədir?

- ☐ xörəklərin hazırlandığı məhsulların siyahısı
☒ hazır xörəyin çıxımı və xörəklərin miqdarı göstərməklə xörək adlarının siyahısı
☐ yalnız qiymətlər göstərməklə xörəklərin adlarının siyahısı

- ☐ xörəklərlə verilən alkoqollu içkilərin siyahısı
- ☐ iaşə müəssisələrinin adı, tipi, ünvanı göstərilməklə tərtibatlı siyahı

306 Müəssisənin tipindən, kontingentindən, xidmət formalarından asılı olaraq hesablama menyusu necə ola bilər?

- ☐ banket menyusu və ziyafət menyusu
- ☒ sərbəst xörəklər seçimi, kompleksli, gündüz rasionu, pəhriz və banket menyuları
- ☐ xörəklər seçimi ilə və seçimsiz
- ☐ bir kompleksli və bir neçə kompleks
- ☐ gündüz və axşam rasionu

307 Müəssisələrin layihələndirilməsi zamanı lazım olan məhsulların miqdarı necə hesablanır?

- ☐ bazardan məhsulların sərbəst alınmasına görə
- ☒ fizioloji qidalanma normalarına və günün hesabat menyusuna görə
- ☐ bazardakı qiymətlərə görə
- ☐ müəssisənin iqtisadi imkanlarına görə
- ☐ istehlakçıların sayına və bir nəfər üçün məhsul normasına görə

308 Fizioloji normalara görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

- ☐ müəssisənin iqtisadi imkanlarına görə
- ☒ istehlakçıların sayının, bir gündə bir insanın məhsul növünə görə fizioloji normalarına vurulması və alınmış rəqəmi 1000 -ə bölməklə
- ☐ 1pay xörək üçün sərf olunan məhsulun gün ərzindəki xörəklərin miqdarına vurmaqla
- ☐ 1 pay xörək üçün sərf olunan məhsulun gün ərzindəki xörəklərin miqdarına bölməklə
- ☐ gün ərzindəki istehlakçıların sayının həmin məhsul növünə olan fizioloji normalarına bölməklə

309 Hesablama gününün menyusuna görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

- ☐ hər saatda realizə olunan xörək sayına görə
- ☒ reseptlər məcmuəsinə görə bir xörəyə olan məhsul normasının gün ərzindəki xörəklərin miqdarına vurmaq və hasil 1000-ə bölmək yolu ilə
- ☐ müəssisənin iqtisadi imkanlarına görə
- ☐ bazardakı qiymətlərə görə
- ☐ bir xörəyə sərf olunan məhsul normasının ümumi məhsulların miqdarına bölməklə

310 Ali təhsil müəssisələri nəzdində iaşə müəssisələrinin oturaq yerlərinin sayı necə hesablanır?

- ☐ gündüz və qiyabi şöbə tələbələrinin ümumi sayından 8%
- ☒ gündüz şöbənin tələbələrinin ümumi sayından 20%
- ☐ gündüz şöbənin tələbələrinin ümumi sayından 150%
- ☐ gündüz şöbənin tələbələrinin ümumi sayından 140%
- ☐ qiyabi şöbənin tələbələrinin ümumi sayından 190%

311 Ümumtəhsil məktəblərində yeməkhana zallarının tutumu necə hesablanır?

- ☐ 100 şagirdə 17 yer
- ☒ 100 şagirdə 33 yer
- ☐ 100 şagirdə 1 yer
- ☐ 100 şagirdə 10 yer
- ☐ 100 şagirdə 100 yer

312 Sanatoriyalarda yeməkhana zallarının tutumu necə hesablanır?

- ☐ zalların tutumu yerlərin yarısına uyğun olmalı
- ☒ zalların tutumu sanatoriyadakı yerlərin sayına uyğun olmalı
- ☐ zalların tutumu yerlərin sayından iki dəfə çox olmalı
- ☐ zalların tutumu yerlərin 75%-i qədər olmalı
- ☐ zalların tutumu sanatoriyadakı yerlərin dördə bir hissəsi qədər olmalı

313 Sanatoriyalarda bufetlərin tutumu necə hesablanır?

- ☐ istirahət edənlərin 25%-ə uyğun olmalı
- ☒ istirahət edənlərin sayının 5%-nə uyğun olmalı
- ☐ bufet zalları istirahət edənlərin sayından 95%-dən çox olmamalı
- ☐ istirahət edənlərin sayının 100%-nə uyğun olmalı
- ☐ istirahət edənlərin sayının 50%-nə uyğun olmalı

314 Xammal və yarımfabrikatların miqdarı neçə üsulla hesablanır?

- ☐ 1 üsulla: fizioloji normalarla
- ☒ 3 üsulla: plan-hesabat menyusu, fizioloji normalar və orta qrup bölgüsü ilə
- ☐ 2 üsulla: plan-hesabat və fizioloji normalar
- ☐ 1 üsulla: plan-hesabat menyusu ilə
- ☐ 2 üsulla: fizioloji normalar və pəhriz normaları

315 Plan-hesabat menyusuna əsasən xammal və yarımfabrikatların miqdarı necə hesablanır?

- ☐ realizə olunan xörəklərin miqdarı ilə
- ☒ plan-hesabat menyusuna əsasən
- ☐ hazırlanan məmulatların miqdarı ilə
- ☐ alınan məhsulların miqdarı ilə
- ☐ işçilərin sayı və müəssisənin tipinə görə

316 Hansı müəssisələrdə xammal və yarımfabrikatların miqdarı fizioloji normalara görə hesablanır ?

- ☐ istehlakçıların sayı az olan müəssisələrdə
- ☒ istehlakçı kontingenti daimi olan müəssisələrdə
- ☐ açıq tipli yeməxanalarda
- ☐ qapalı tipli yeməxanalarda
- ☐ restoranlarda

317 Orta qrup bölgüsü metodu ilə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

- ☐ pəhriz xörəkləri üçün məhsul norması ilə
- ☒ realizə olunan müəyyən qrup xörəklərə məhsul norması ilə
- ☐ gün ərzində hazırlanan xörəklərə görə
- ☐ müəyyən çeşid xörəklərə görə
- ☐ hazırlanan 1 xörək üçün məhsul norması ilə

318 Məhsulların mərkəzləşmiş qaydada miqdarı hansı müəssisələrdə hesablanır?

- ☐ kulinar mağazalarında
- ☒ iaşə kombinatlarında
- ☐ yeməxanalarda
- ☐ kafelərdə
- ☐ restoranlarda

319 Xammal sərfinin hesablanmasında "n" nəyi göstərir?

- ☐ hesabat əmsalını
- ☒ gün ərzində realizə olunan xərəklərin miqdarını
- ☐ yarımfabrikatların miqdarını
- ☐ hazır məhsulun miqdarını
- ☐ bir pay məhsulun normasını

320 Xammal sərfi hesablanarkən bir pay xörəyin norması hansı göstərici ilə qəbul edilir?

- ☐ faizlə
- ☒ milliqramla
- ☐ millilitrə
- ☐ kiloqramla
- ☐ litrlə

321 Xammal sərfi hesablanarkən ümumi məhsulların norması hansı göstərici ilə hesablanır?

- ☐ ədədlə
- ☒ kiloqramla
- ☐ millilitrə
- ☐ faizlə
- ☐ milliqramla

322 Xammal sərfinin hesablanması düsturunda "q " nəyi göstərir?

- ☐ realizə olunan xərəklərin miqdarını
- ☒ bir pay xörəyə sərf olunan məhsul norması
- ☐ yarımfabrikatların miqdarını
- ☐ hazır məhsulun miqdarını
- ☐ hesabat əmsalını

323 Hansı layihələr mövcuddur?

- ☐ şəhər, kənd, zona və regional
- ☒ tipik, fərdi, eksperimental və mövcud olan müəssisələrin yenidən qurulması üçün
- ☐ zona, regional
- ☐ şəhər, kənd yaşayış məntəqələrinin
- ☐ şəhər, kənd və tipik

324 Layihələrə nə daxil edilir?

- ☐ yalnız texnoloji hesabat və hesablanalar olan hissə
- ☒ memarlıq-tikinti, texnoloji, texniki-iqtisadi və hesabat hissələr
- ☐ yalnız tikinti-memarlıq hissəsi
- ☐ yalnız hesabat hissəsi
- ☐ yalnız texniki-iqtisadi hissə

325 İşə müəssisələrinin yeni tikintisinin planlaşdırılması nə əsasında həyata keçirilir?

- ☐ ali məktəblərdə qəbul edilmiş yeniliklər əsasında
- ☒ təsdiq edilmiş texniki-iqtisadi əsaslandırma əsasında
- ☐ kurs layihələrində qəbul edilmiş yeniliklər əsasında
- ☐ diplom layihələrində qəbul edilmiş yeniliklər əsasında
- ☐ standartlaşdırma və metrologiya üzrə komitədə qəbul edilmiş yeniliklər əsasında

326 Layihələrin sənədləşməsini nə təşkil edir?

- ☐ tikinti üçün imkan verilən sxemlər
- ☒ hesablamalar, cizgi və göstəricilərin iqtisadi cəhətdən məqsədə uyğunluğu
- ☐ müəssisələrin tikintisi üçün texnoloji hesablamalar
- ☐ tikinti üçün məqsədə uyğunluq
- ☐ yalnız tikinti üçün çertyojlar

327 Layihələndirmə tapşırığı nəyə əsasən planlaşdırılır?

- ☐ istehlakçıların sifarişinə görə
- ☒ təsdiq edilmiş texniki- iqtisadi əsaslandırma görə
- ☐ tikintinin əsas planına görə
- ☐ reseptlər məcmuəsinə görə
- ☐ təsdiq edilmiş texniki şərtlərə görə

328 Layihə sənədləşməsinə hansı 3 mərhələ aiddir?

- ☐ iqtisadi, texnoloji və layihə
- ☒ layihədən əvvəl, layihə və layihədən sonra
- ☐ plan, hesablama və layihə
- ☐ texnoloji, hesablama və layihə
- ☐ hesablama və hesablamadan sonra

329 Barlarda hansı məhsullar realizə edilir?

- ☐ şərab və araq, şirələr, konfet və s.
- ☒ isti və sərin içkilər, kokteyl, soyuq qəlyanaltılar
- ☐ makaron, un, kolbasa və s.
- ☐ şərab və araq, kolbasa və s.
- ☐ şərab və araq, konfet, karamel və s.

330 Barlarda hansı məhsullar satılır?

- ☐ spirt və konyak, konsetv, konfet və s.
- ☒ spirtli və spirtsiz içkilər, şirə və sular, qəlyanaltılar
- ☐ vermişel, makaron, rulet və s.
- ☐ spirt və konyak, ət qiymələri, kolbasa və s.
- ☐ spirt və konyak, peçenye, konfet və s.

331 Bunlardan hansı hazırlayıcı müəssisələrin tərkibinə daxildir?

- ☐ qardiob, anbar, işçilərin otaqları, tədarük otaqları
- ☒ ət, balıq, tərəvəz, kulinar və başqa sexlər
- ☐ anbar, saxlama kameraları, balıq sexi və s.
- ☐ tibb məntəqəsi, qardiob, anbar və s.
- ☐ administrator otağı, qardiob, anbar və s.

332 Layihələrdə pəhriz yeməxanalarının zalları necə yerləşdirilir?

- ☐ əsasən yüksək mərtəbələrdə və süni işıqlanması olmalıdır
- ☒ birinci mərtəbədə, istehsal otaqları ilə bir səviyyədə, cənuba istiqamətlənən təbii işıqlanması olmalıdır
- ☐ sərbəst
- ☐ istehsal sexlərinin yerləşməsindən sonra qalan boş sahədə
- ☐ inzibati otaqlar qrupundan sonra boş sahədə

333 Qəlyanaltı zalları layihədə necə yerləşdirilir?

- ☐ yüksək mərtəbələrdə və süni işıqlanma olmalı
- ☒ 1-ci mərtəbədə, istehsal otaqları ilə bir səviyyədə, təbii işıqlanma olmalı
- ☐ sərbəst
- ☐ istehsal sexlərinin komponovkasından sonra boş qalan sahədə
- ☐ inzibati otaqlar qrupundan sonra boş qalan sahədə

334 Istehsal otaqlarının layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?

- ☐ yüksək mərtəbələrdə və süni işıqlanma olmalı
- ☒ 1-ci mərtəbədə, istehsal otaqları ilə bir səviyyədə, təbii işıqlanma olmalı
- ☐ sərbəst
- ☐ istehsal sexlərinin komponovkasından sonra boş qalan sahədə
- ☐ inzibati otaqlar qrupundan sonra boş qalan sahədə

335 Istehsal otaqlarının layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?

- ☐ yuxarı mərtəbədə ayrı-ayrı otaqlarda yerləşməli, keçidli olmalı
- ☒ işıqlı tərəflərə istiqamətlənərək binanın 1-ci mərtəbəsində ayrı-ayrı otaqlarda olmalı
- ☐ əsasən yuxarı mərtəbələrdə olmalıdır
- ☐ ticarət zalının komponovkasından sonra qalan sahədə olmalı
- ☐ binanın yuxarı mərtəbəsində yerləşməli, keçidli olmalı, qarşılıqlı əlaqəli olmalı

336 Xidmət və məişət otaqları layihədə necə yerləşdirilir?

- ☐ binanın planında anbar otaqları qrupu tərəfdə
- ☒ binanın planında xidmət personalının girişi tərəfdə
- ☐ binanın planında ticarət zalının mərkəzi giriş tərəfdə
- ☐ binanın planında inzibati giriş tərəfdə
- ☐ binanın planında hər tərəfdən giriş olmalı

337 Texniki otaqlar planda necə yerləşdirilir?

- ☐ inzibati girişdən keçərək ticarət zalı ilə əlaqə saxlamaq tələbinə rəyət olunmalıdır
- ☒ müəssisəyə sərbəst giriş təmin olunmalı və əlverişli sahələrdən giriş qoyulmalıdır
- ☐ sərbəst
- ☐ istehsal sexlərindən sonra qalan sahədə
- ☐ sərbəst girişin olması tələbinə rəyət olunmamalıdır

338 Hazırlayıcı müəssisələrin layihəsi zamanı hansı memarlıq-planlaşdırma sxemləri məsləhət görülür?

- ☐ mərkəzi, sərbəst
- ☒ mərkəzi, frontal, dərin və künc
- ☐ fərdiləşdirilmiş və qarışıq
- ☐ dairəvi, sərbəst və mərkəzi
- ☐ dairəvi və fərdiləşdirilmiş

339 Ticarət mərkəzinin layihələndirilməsi zamanı işə müəssisələrini necə yerləşdirmək lazımdır?

- ☐ onlar dörd yol ayrıcında yerləşməlidirlər
- ☒ onlara həm küçədən, həm də daxili otaqlardan giriş olmalı
- ☐ onlara yalnız küçədən giriş olmalı
- ☐ onlara yalnız daxili otaqlardan giriş olmalı
- ☐ qonşu küçələrdən giriş olmalı

340 Hansı iaşə müəssisələrini yaşayış binalarında yerləşdirməyə icazə verilmir?

- ☐ istismarı xaricilərlə bağlı olan
- ☒ istismar zamanı kəskin iylərin ayrılması ilə bağlı olan, axşam və gecə rejimi ilə işləyən və musiqisi olanlar
- ☐ hamısına icazə verilir
- ☐ istismarı yüksək gəlirlə bağlı olan
- ☐ istismarı kriminal fəaliyyətlə bağlı olan

341 25 yerlik kafeni, qəlyanaltını və barı harada layihələndirmək olar?

- ☐ hava limanında
- ☒ kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində
- ☐ bazarlarda
- ☐ ayrıca binada
- ☐ vaqzalda

342 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

- ☐ qida sənayesi müəssisələrini
- ☒ kiçik yerli kafe və barları
- ☐ yeməxanaları
- ☐ kulinar fabrikləri
- ☐ yarımfabrikat hazırlayan müəssisələri

343 Şəhər və kənd məntəqələrində fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələrinin layihələndirilməsi nəyə əsaslanır?

- ☐ məhsul bazarına yaxın yerləşdirilməlidir
- ☒ əhalinin sıxlığı, istehsalat, mədəni-məişət obyektləri, nəqliyyat və tikililər nəzərə alınmaqla
- ☐ iqlim və tikinti yerinin relyefi nəzərə alınmaqla
- ☐ xammal istehsalı yerlərinə yaxın olmalıdır
- ☐ milli ənənələr nəzərə alınmaqla

344 Mehmanxana nəzdində fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri necə layihələndirilir?

- ☐ məhsul bazarına yaxın yerləşdirilməlidir
- ☒ əhalinin sıxlığı, istehsalat, mədəni-məişət obyektləri, nəqliyyat və tikililər nəzərə alınmaqla
- ☐ iqlim və tikinti yerinin relyefi nəzərə alınmaqla
- ☐ xammal istehsalı yerlərinə yaxın olmalıdır
- ☐ milli ənənələr nəzərə alınmaqla

345 Hansı sayda işçisi olan müəssisələrdə yeməxanalar layihələndirilir?

- ☐ 600 və daha çox olan
- ☒ 300 və daha çox olan
- ☐ 500 və daha çox olan
- ☐ 30 və daha çox olan
- ☐ 100 və daha az olan

346 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin əsas tipləri hansılardır?

- ☐ vaqon- restoran
- ☒ kulinariya məmullatları və yarımfabrikat istehsal edən sexlər, ixtisaslaşmış sexlər, kulinar məmullatları istehsal edən müəssisələr
- ☐ kabab, fəsəli, düşbərə hazırlayan müəssisələr
- ☐ çayxana, kababxana, qənnadə dükanı

☐ bufet, kafeteriya

347 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin istehsal proqramına əsasən nə daxildir?

- ☐ emal olunan məhsulların siyahısı
- ☒ emal olunan xammalın həcmi
- ☐ əvvəlki gün üçün satılan məhsulun həcmi
- ☐ buraxılan məhsulun çeşidi
- ☐ müəssisənin mühasibinin göstəriciləri

348 Emal olunan xammalların həcmi hansı bölmədə əks etdirilir?

- ☐ istilik sexinin hesablanması
- ☒ müəssisənin istehsal proqramında
- ☐ avadanlıqların məhsuldarlığında
- ☐ qrafiki bölmədə
- ☐ elektrotexnoloji bilmədə

349 İaşə müəssisələrinin müxtəlif tiplərinin istehsal proqramına nə daxildir?

- ☐ evlərə xörəklərin buraxılması üçün sifariş
- ☒ zalda xörəklərin reallaşdırılması üçüngündüz hesablama menyusu və bufetlərin, yeməxanaların, kulinar mağazaların, evlərə xörək buraxılması üçün məmulatların hesablama menyusu
- ☐ bazardakı qiymətdən asılı olaraq məhsulların alışı
- ☐ yalnız qiymətlər göstərilməklə xörək adlarının siyahısı
- ☐ bütün xörəklərin çeşidi

350 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

- ☐ qida sənayesi müəssisələrini
- ☒ kiçik yerli kafe və barları
- ☐ yeməxanaları
- ☐ kulinar fabrikləri
- ☐ yarımfabrikat hazırlayan müəssisələri

351 Hansı iaşə müəssisələri yaşayış binalarında yerləşə bilər?

- ☐ restoranlar
- ☒ kulinar mağazaları
- ☐ kafelər
- ☐ yarımfabrikatla işləyən müəssisələr
- ☐ barlar

352 İsti sex hansı istehsalı yerinə yetirir?

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

353 İsti sexdə hazırlanan xörəklərin miqdarı hansı düsrurla hesablanır?

- ☐ $Q_{nm} = q_{nmax}$
- ☒ $n_g = mN_g$
- ☐ $N_g = N_{saat} k$

- ☐ $N_2 = N_1 k_1$
☐ $N_1 = n_k * 100$

354 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda olan nəyi göstərir?

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

355 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda " t " nəyi göstərir?

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

356 Lyamda işarəsinin qiyməti neçə qəbul edilmişdir?

- ☐ 2.8
☒ 1.14
☐ 1,32
☐ 2.5
☐ 1.6

357 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda olan " T 3600 " nəyi göstərir?

- ☐ əmək tutumu əmsalı
☒ günün davam etmə müddəti
☐ vaxt norması
☐ 1 xörəyin hazırlanma vaxtı
☐ 1 gündə hazırlanan xörəklərin sayı

358 Məhsulların miqdarının hesablanmasından sonra hansı mərhələ gəlir?

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

359 Hazırlayıcı sexlər üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

360 İşə müəssisələrinin isti və soyuq sexləri üçün istehsal proqramına nə daxildir?

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

- ☐ emal olunan ətin kq-la miqdarı
- ☐ emal olunan tərəvəz xasmmalının miqdarı

361 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

- ☐ müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə
- ☒ istehsal normalarına görə, bir işçinin iş vaxtı fondu və bu dövr ərzində sexin istehsal proqramının nəzərə alınması ilə istehsal normalarına görə
- ☐ istehlakçıların sayına görə
- ☐ istifadə edilən avadanlığın sayına görə
- ☐ müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə

362 Realizə edilən xərəklərin sayının hesablanması düsturunda "kÜ" nəyi göstərir?

- ☐ realizə edilən xərəklərin sayını
- ☒ hesabat əmsalını
- ☐ həlimlərin realizə müddətini
- ☐ müəssisənin iş saatlarını
- ☐ gün ərzindəki xərəklərin miqdarını

363 İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda "L" -nin qiyməti neçə edilir?

- ☐ 1.32
- ☒ 1.14
- ☐ 0.85
- ☐ 2.8
- ☐ 1.6

364 İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda "T" nəyi göstərir?

- ☐ məhsul emalına sərf olunan vaxtı
- ☒ günün davam etmə müddətini
- ☐ hazırlanan məhsulun miqdarını
- ☐ realizə müddətini
- ☐ xərəyə sərf olunan vaxtı

365 Vaxt norması düsturunda $t = k \cdot 100$ olan $k \cdot 100$ nəyi göstərir?

- ☐ işçilərin ümumi sayı
- ☒ əmək tutumu vahidə bərabər olan məmulatın hazırlanması üçün saniyələrlə vaxt norması
- ☐ məhsulun hazırlanması üçün vaxt
- ☐ gün ərzindəki xərəklərin miqdarı
- ☐ iş gününün davam etmə müddəti

366 Avadanlığın texnoloji hesablanması nədən ibarətdir?

- ☐ avadanlığın ölçülərindən
- ☒ əməliyyatın icrası üçün lazım olan avadanlığın sayının və tipinin seçilməsi, onun iş vaxtının və istifadə əmsalının təyini
- ☐ 1m² sahəyə görə avadanlığın yüklənməsindən
- ☐ avadanlığın kütləsindən
- ☐ xidmət edən personaldan

367 İstilik avadanlıqlarına bunlardan hansı aiddir?

- ☐ bişirici, yuyucu

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

368 Bunlardan hansı istilik avadanlığıdır?

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

369 Qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

370 Bunlardan hansı qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

371 İstilik avadanlıqlarının texnoloji hesabı nəyə əsasən hesablanır?

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

372 Həlimbişirən qazanlarda qazanın dolma əmsalı olan "k"-nın qiyməti nəçədir?

- ☐ 1.25
- ☒ 0.85
- ☐ 1.32
- ☐ 1.14
- ☐ 100.0

373 Xörəkbişirən qazanların hesablanması və seçilməsi üçün nəyi bilmək lazımdır?

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

374 Sümükdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

- ☐ 1,40 dm³

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

375 1 kq ətdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

376 Xörəkbişirən qazanların həcmnin hesablanmasında olan düstuda "k" nəyi göstərir?

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

377 Qatı həlimlərin durulaşdırılmasında su normasının tapılması düsturunda $V_{su} = n \cdot n_{su}$ olan "n" nəyi göstərir?

- ☐ 2saatlıq realizə üçün həlimin su norması
- ☒ qatı həlimdə hazırlanan xörəyin miqdarı
- ☐ normal həlim üçün suyun miqdarı
- ☐ bir pay üçün su norması
- ☐ gün ərzindəki həlimlərin su norması

378 1 kq toyuq ətindən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

379 Bunlardan hansı istilik avadanlıqların aiddir?

- ☐ ötürücü inteqallar
- ☒ sosiska bişirənlər
- ☐ soyuducu kameralar
- ☐ ətçəkən
- ☐ soyuducu şkaflar

380 İstilik avadanlıqlarına aiddir?

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

381 Şirin xörəklər və isti içkilər üçün qazanların həcmi düsturunda olan " V_1 " nəyi göstərir?

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

382 1kq göbələkdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədərdir?

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

383 Həlimbişirən qazanlardan başqa istilik avadanlıqlarına aiddir?

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

384 İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna nə daxildir?

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

385 İstehsalat otaqları qrupuna nə daxildir?

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

386 Vestibul, avanzal, ticarət otaqları, bufetlər hansı qrup otaqlara aiddir?

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

387 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqlar qrupuna hansılar daxildir?

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

388 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqların layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə

alınmalıdır?

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

389 Məhsulların qəbulu və saxlanması otaqları necə layihələndirilir?

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

390 Xidmət və məişət otaqlarına hansılar aiddir?

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

391 Texniki otaqlar qrupuna aiddir?

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

392 Ət məhsullarının emalı hansı sexdə aparılır?

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

393 Ət-balıq məhsulları hansı sexdə bişirilir?

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

394 İşə müəssisələrinin ət-balıq və tərəvəz sexləri üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

395 İaşə müəssisələrinin ət-balıq və qənnadı sexləri üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

396 Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi necə hesablanır?

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

397 Ət-balıq məhsullarının itkiləri necə hesablanır?

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

398 Xammal sərfi düsturunda olan "q1"nəyi göstərir?

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

399 Ət-balıq sexində mexaniki avadanlıqların seçilməsi nəyə əsasən müəyyən olunur?

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

400 Ət yarımfabrikatlarının miqdarını nəyə əsasən müəyyən edirlər?

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

401 Ət-balıq sexində universal ötürücülərin iş müddəti necə hesablanır?

- ☐ universal ötürücülərin sutka ərzindəki məhsuldarlığına görə
- ☒ universal ötürücünün komplektinə daxil olan mexanizmlərin iş vaxtlarının cəminə əsasən
- ☐ universal ötürücünün gücünə görə
- ☐ universal ötürücünün tipinə görə
- ☐ universal ötürücülərin 1 saatdakı məhsuldarlığına görə

402 Ətçəkən maşının ümumi iş vaxtı müddəti necə hesablanır?

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

403 Qeyri-mexaniki avadanlıqlardan olan istehsalat stollarının uzunluğu necə hesablanır?

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

404 Ət-balıq sexində 1 işçiyə düşən istehsalat stolunun uzunluq normativi nə qədərdir?

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

405 Ət-balıq sexində ətin yuyulması üçün vannaları həcmi necə tapılır?

- ☐ suyun gün ərzindəki dövriyyəsi və 1kq xammala su normasından
- ☒ suyun gün ərzində dövriyyəsi, vannanın dolma əmsalından və vanna üçün nəzərdə tutulan suyun həcmindən
- ☐ suyun gün ərzində işlədilməsi miqdarından
- ☐ ətin təmizlənməsindən
- ☐ vannanın dolma əmsalı və 1kq xammala su normasından

406 Ət- balıq sexində soyuducu şkafın hesabatı üçün nəyi bilmək lazımdır?

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

407 Ət və balığın donunun açılması üçün vannanın həcmi necə hesablanır?

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

408 Xammalların vannalarda durulması nədən asılıdır?

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

409 Sexin faydalı sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

410 Menu kim tərəfindən hazırlanır?

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

411 Bunlardan hansı menu növlərinə aiddir?

- ☐ qulluqçular üçün menu
- ☒ kompleks xərəklər menyusu
- ☐ informasiya menyusu
- ☐ dequstasiya menyusu
- ☐ gənclər üçün menu

412 Menyunun hansı növləri mövcuddur?

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

413 Kompleks menu hansı müəssisələrdə tərtib

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

414 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

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

415 Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?

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

416 Menyuda hansı məlumatlar verilir?

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

417 Bunlardan hansı menyunun xüsusi növlərinə aiddir?

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

418 Qarnir və sousla buraxılan yeməklər menyuda necə göstərilir?

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

419 Menyunun informasiya hissəsində bunlardan hansı olmalıdır?

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

420 Menyudan hansı xörəkləri çıxarmaq olar?

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

421 Menyuda göstərilən xörəklər hansı bölgü cədvəlinə uyğun olmalıdır?

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

422 İaşə müəssisələrində istifadə edilən menyular neçə dildə tərtib edilməlidir?

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

423 Konbinələşmiş lanç menyusu necə tərtib olunur?

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

424 Menyuda əhalinin kontingent xüsusiyyətləri nəzərə alınarsa bu hansı menyudur?

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

425 Menyuda xörəklər ardıcılığı hansı yeməklərdən başlayır və qurtarır?

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

426 Avropa mətbəxi ilə işləyən restoranlarda şərab kartı hansı formada olur?

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

427 Xarici turistlərə xidmət edən restoranlarda menyu neçə dildə tərtib edilir?

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

428 Uşaq və gənclər kafesində menyu hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

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

429 Sifariş əsasında yeməklər tərtib olunarsa bu hansı növ menyuya aiddir?

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

430 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

- ☐ müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə
- ☒ istehsal normalarına görə, bir işçinin iş vaxtı fondu və bu dövr ərzində sexin istehsal proqramının nəzərə alınması ilə istehsal normalarına görə
- ☐ müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə
- ☐ istifadə edilən avadanlığın sayına görə
- ☐ istehlakçıların sayına görə

431 Realizə edilən xərəklərin sayının hesablanması düsturunda "kÜ" nəyi göstərir?

- ☐ realizə edilən xərəklərin sayını
- ☒ hesabat əmsalını
- ☐ gün ərzindəki xərəklərin miqdarını
- ☐ müəssisənin iş saatlarını
- ☐ həlimlərin realizə müddətini

432 İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda "λ" -nin qiyməti necə qəbul edilir?

- ☐ 1.32
- ☒ 1.14
- ☐ 0.85
- ☐ 2.8
- ☐ 1.6

433 İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda "T" nəyi göstərir?

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

434 Pilləli iş qrafiki nəyə əsasən tərtib olunur?

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

435 Xətti iş qrafiki necə tərtib olunur?

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

436 Müəssisə işçiləri eyni vaxtda işə çıxarsa bu hansı qrafikdə göstərilməlidir?

- ☐ birmövbəli müəssisələrdə
- ☒ xətti işə çıxmada
- ☐ bütün sutka ərzində işləyən müəssisələrdə
- ☐ pilləli işə çıxmada
- ☐ ikimövbəli müəssisələrdə

437 İşçilərin növbəli işə çıxması hansı qrafikə daxildir?

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

438 Qənnadı sexləri hansı müəssisələrdə fəaliyyət göstərir?

- ☐ marketlərdə
- ☒ hazırlayıcı müəssisələrdə, restoran və kafelərdə
- ☐ tədarükçü müəssisələrdə, yeməxanalarda
- ☐ emal müəssisələrində
- ☐ sərbəst fəaliyyət göstərir

439 Qənnadı sexlərində bu xəmir növlərinin hansından istifadə edilmir?

- ☐ mayalı
- ☒ mayasız duzlu
- ☐ dəmlənmiş, zülallı
- ☐ şəkərli, qat-qat
- ☐ yağlı, biskvitli

440 Qənnadı sexində bu avadanlıqların hansı işlədilir?

- ☐ tərəvəzdoğrayan
- ☒ xəmiryoğuran
- ☐ qızardıcı tavalər
- ☐ həlimbişirən qazanlar
- ☐ sosiskabişirən

441 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexində istifadə edilir?

- ☐ tərəvəzdoğrayan
- ☒ qızardıcı şəkaf
- ☐ frityur tavalər
- ☐ elektrik sacı
- ☐ çörəkdoğrayan

442 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexlərində istifadə olunmur?

- ☐ qızardıcı şəkaf
- ☒ həlimbişirən
- ☐ xəmiryayan
- ☐ kremçalan
- ☐ xəmiryoğuran

443 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində hazırlanır?

- ☐ salat
- ☒ keks, rulet, pirojna, piroq və s.
- ☐ konfet, karamel
- ☐ marmelad
- ☐ qutab

444 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində bişirilir?

- ☐ kreker, qalet
- ☒ tort, pirojna
- ☐ pastila, zefir
- ☐ içlikli konfetlər
- ☐ vafli, draje

445 Aşağıdakı məmulatlardan hansı qənnadı sexində hazırlanmır?

- ☐ kətə, keks
- ☒ kartof püresi
- ☐ şəkərli peçenye
- ☐ qozlu pirojna
- ☐ şəkərli bulki

446 Bunlardan hansı qənnadı sexində istifadə olunan mexaniki avadanlıqlara aiddir?

- ☐ yuyucu vannalar
- ☒ kremçalan
- ☐ çörəkdoğrayan
- ☐ tərəvəztəmizləyən
- ☐ tərəvəzdəğrayan

447 Xəmiryoğuran maşının tələb olunan məhsuldarlığı necə müəyyən edilir?

- ☐ realizə olunan məhsula görə
- ☒ işlədilən xammal və yarımfabrikatların miqdarı ilə
- ☐ maşının işləmə müddətinə görə
- ☐ maşının dövr etməsinə görə
- ☐ gün ərzində hazırlanan məhsula görə

448 Xəmiryoğuran maşının tələb olunan məhsuldarlığının hesablanması düsturundakı "ty" nəyi göstərir?

- ☐ sexin işləmə vaxtını
- ☒ maşının şərti işləmə müddətini
- ☐ suyun həcmi
- ☐ xəmirin kütləsini
- ☐ məhsulun miqdarını

449 Maşının şərti işləmə əmsalı neçə qəbul edilir?

- ☐ 1.14
- ☒ 0,3-0,5
- ☐ 0.85
- ☐ 1.15
- ☐ 1.25

450 Xəmiryoğuran maşının işləmə müddəti nəyə əsasən müəyyən edilir?

- ☐ əlavə xammalların miqdarına görə
- ☒ iş gününün davam etmə müddəti və maşından şərti istifadə etmə əmsalına görə
- ☐ maşının məhsuldarlığına görə
- ☐ işçilərin sayına görə

☐ istifadə olunan xammalların kütləsinə görə

451 Qızardıcı şkafın tutumu düsturunda hesablanan " n " nəyi göstərir?

- ☐ qızardıcı şkafdakı listlərin sayı
- ☒ 1 listedə olan məmularların sayı
- ☐ 1 ədəd məmulatın çəkisi
- ☐ məmulatların yüklənmə müddəti
- ☐ məmulatların qızardılma müddəti

452 Qızardıcı şkafın tutumunun hesablanmasında istifadə olunan düsturda " q " nəyi göstərir?

- ☐ qızardıcı şkafdakı listlərin sayı
- ☒ 1 ədəd məmulatın çəkisi
- ☐ məmulatların yüklənmə müddətini
- ☐ məmulatların qızardılma müddətini
- ☐ 1 listedə olan məmulatların sayı

453 Qızardıcı şkafın tutumunun hesablanmasında istifadə olunan düsturda "n2" nəyi

- ☐ məmulatların qızardılma müddətini
- ☒ qızardıcı şkafdakı listlərin sayı
- ☐ 1 listedə olan məmulatların sayı
- ☐ 1 ədəd məmulatın çəkisi
- ☐ məmulatların yüklənmə müddətini

454 Qənnadı sexlərində bu yarımfabrikatlardan hansı hazırlanmır?

- ☐ biskvitli
- ☒ d uzlu
- ☐ mayalı
- ☐ badamlı
- ☐ şəkərli

455 Qənnadı sexinin sahəsi necə tapılır?

- ☐ hazır məmulatların miqdarına görə
- ☒ sexdəki avadanlıqların tutduğu sahə və sahədən istifadə etmə əmsalına görə
- ☐ sexdə işləyən işçilərin sayına görə
- ☐ sexə daxil olan məhsulların miqdarına görə
- ☐ avadanlıqlar arasındakı məsafəyə görə

456 Hansı müəssisələrdə axın xətlərinin quraşdırılması məsləhətdir?

- ☐ yeməxanalarda
- ☒ istehsal proqramı böyük olan müəssisələrdə
- ☐ işçilərin sayı çox olan müəssisələrdə
- ☐ işçilərin sayı az olan müəssisələrdə
- ☐ müəssisə nəzdində olanlarda

457 Anbar qrupu otaqlarının sahəsi nəyə əsasən hesablanır?

- ☐ hər kvadrat metrə düşən xammalın miqdarına
- ☒ hər kvadrat metr yük meydançasına düşən yüklənmə normasına
- ☐ müəssisənin istehsal proqramına əsasən
- ☐ hər kvadrat metr sahəyə düşən yükün ağırlığına

- ☐ hər kvadrat metr sahəyə düşən xammalın həcminə

458 İstehsal otaqlarının sahəsi hansı metodla hesablanır?

- ☐ avadanlıqların tutduğu sahəyə görə
☒ avadanlıqların tutduğu faydalı sahə və işçilərin hərəkəti üçün lazım olan sahəyə görə
☐ işçilərin istifadə etdikləri sahəyə görə
☐ hazırlanan xörəklərin çeşidinə görə
☐ işçilərin sayına görə

459 Ticarət zalında istifadə olunan sahə necə hesablanır?

- ☐ müəssisənin tipindən asılı olaraq
☒ bir oturacaq yerinə düşən sahə normasına görə
☐ zalın sahəsindən qənaətlə istifadə olunma şərtlərinə görə
☐ tikinti normalarına əsasən
☐ zalda olan avadanlıqların sayına görə

460 Soyudulmayan anbar otaqlarında hansı məhsullar saxlanılır?

- ☐ yumurta məhsulları
☒ un, yarma, şəkər
☐ içkilər, tərəvəzlər
☐ meyvələr, göyərtilər
☐ süd məhsulları

461 Soyudulmayan anbar otaqlarında bu məhsullardan hansı saxlanılır?

- ☐ yumurta məhsulları
☒ makaron, düyü, peçenye, konfet
☐ meyvələr, göyərtilər
☐ süd məhsulları
☐ içkilər, tərəvəzlər

462 Soyudulan anbar binalarında hansı məhsullar saxlanılır?

- ☐ kartof, yeyinti tullantıları
☒ ət-balıq, süd məhsulları, hazır kulinar məmulatlar
☐ qənnadı məmulatları
☐ şəkər tozu, makaron məmulatları
☐ meyvə -giləme yvələr

463 Anbar qrupu otaqlarının sahəsinin artırılmasını nəzərə alan əmsal hansıdır?

- ☐ 2; 1; 1
☒ 2,2; 1, 8; 1,6
☐ 2,5; 3,5; 4,5
☐ 2,8; 2,5; 2,2
☐ 1; 0,8; 0, 6

464 50 yerlik yeməxanalarda evə xörək buraxılan otaq üçün əlavə oturacaq yerinə nə qədər sahə ayrılır?

- ☐ 15m²
☒ 10m²
☐ 30m²

- ☐ 20m²
☐ 35m²

465 150 yerlik restoranda gözləmə zallarına nə qədər sahə ayrılır?

- ☐ 20m²
☒ 15m²
☐ 35m²
☐ 10m²
☐ 30m²

466 Anbar otaqlarının sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

- ☐ iş gününün davamətmə müddəti
☒ məhsulların sutkalıq miqdarı və saxlanma müddəti
☐ gün ərzində hazırlanan xörəklərin miqdarı
☐ realizə olunan xörəklərin miqdarı
☐ müəssisənin sutkalıq dövriyyəsi

467 Məhsulların sutkalıq miqdarı, saxlanma müddəti və 1 m² sahəyə düşən yüklənmə normasına əsasən hansı otaqların sahəsi hesablanır?

- ☐ inzibati-məişət otaqlarının
☒ anbar qrupu otaqlarının
☐ tədarük sexinin
☐ soyuq sexin
☐ ticarət zalının

468 50 yerlik restoranlarda gözləmə zallarına nə qədər əlavə sahə ayrılır?

- ☐ 25m²
☒ 5m²
☐ 10m²
☐ 15m²
☐ 20m²

469 İnzibati otaqlarda hər qulluqçuya nə qədər sahə nəzərdə tutulur?

- ☐ 10m²
☒ 4m²
☐ 2m²
☐ 6m²
☐ 8m²

470 Təyinatından asılı olaraq anbar qrupu otaqları hansılardır?

- ☐ əsas və əlavə otaqlar
☒ yüklənmə və saxlanma otaqları
☐ soyudulan otaqlar
☐ soyudulmayan otaqlar
☐ daxili və xarici otaqlar

471 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

- ☐ oturacaq yerlərin sayını
☒ məhsulların qəbulu və buraxılması şərtlərini

- ☐ məhsulların keyfiyyətini
- ☐ məhsulların miqdarını
- ☐ daxili şəraiti

472 Hansı iaşə müəssisələrində gözləmə zallarına əlavə 15m² sahə ayrılır?

- ☐ 100 yerlik açıq tipli yeməxanalarda
- ☒ 150 yerlik restoranlarda
- ☐ 50 yerlik yeməxanalarda
- ☐ 150 yerlik qapalı yeməxanalarda
- ☐ 100 yerlik kafelərdə

473 4m 2 əlavə sahə hansı otaqlarda işləyən işçilər üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- ☐ isri sexdə
- ☒ inzibati otaqlarda
- ☐ məişət otaqlarında
- ☐ qənnadı sexində
- ☐ tədarük sexdə

474 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən hansı mərtəbə əsas sayılır?

- ☐ müxtəlif mərtəbələrdə
- ☒ eyni mərtəbədə blok şəklində
- ☐ ikinci mərtəbədə
- ☐ birinci mərtəbədə
- ☐ zirzəmidə

475 Anbar qrupu otaqlarında soyudulan kameralar necə əlaqələndirilir?

- ☐ yeraltı xətlər olmalıdır
- ☒ dərinliyi 1,6m olan vahid tamburla
- ☐ xüsusi trasformatorla
- ☐ dərinlikdə vahid sistem şəklində
- ☐ hər otaqda ayrılıqda kamera olmalıdır

476 100; 200; 300 oturacaq yeri olan iaşə müəssisələrində anbar qrupu otaqları arasında kolidorların eni nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0,5; 0,8 və 1,5m
- ☒ 1,3; 1,5 və 2,7m
- ☐ 1,5; 1,8 və 3,1m
- ☐ 1,8; 1,9 və 2,3m
- ☐ 1; 2,1 və 3,5 m

477 Anbar qrupu otaqlarının qapılarının eni nə qədər olmalıdır?

- ☐ 90sm
- ☒ 1, 2m-dən az olmamalı
- ☐ 1,5 m-dən az olmamalı
- ☐ 1 m
- ☐ 80 sm

478 Anbar otaqlarından olan tullantılar kamerası harada layihələndirilir?

- ☐ binanın birinci mərtəbəsində

- ☒ yuma şöbəsinə yaxın yerdə
- ☐ binanın zirzəmisində
- ☐ soyuducu kameranın yanında
- ☐ qapıya yaxın yerdə

479 Anbar otaqlarında avadanlıqlarla divar arasında məsafə nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0,5 m
- ☒ 0,1 m
- ☐ 0,2 m
- ☐ 0,3 m
- ☐ 0,4 m

480 Yuma şöbəsinə yaxın yerdə hansı şöbə yerləşdirilir?

- ☐ qab-qacaq olan şöbə
- ☒ tullantılar şöbəsi
- ☐ artıq yeməklərin saxlanma otağı
- ☐ işçilərin iş geyimləri olan şöbə
- ☐ süfrəvə əlsilənlə saxlanan şöbə

481 Paylama şöbəsi hansı funksiyanı yerinə yetirir?

- ☐ qabların saxlandığı şöbə
- ☒ istehsal və istehlak qrupları arasında əlaqələndirici
- ☐ xidmət funksiyasını
- ☐ xidmət personalının otağı
- ☐ xörəklərin saxlandığı şöbə

482 Hansı metodla işləyən iaşə müəssisələrində paylama şöbəsi olmur?

- ☐ ofisiantlarla
- ☒ özünəxidmətlə
- ☐ sərbəst seçilmə yolu ilə
- ☐ xidmətçilərlə
- ☐ satıcılarla

483 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə xörəklərin paylanması necə həyata keçirilir ?

- ☐ xidmətçilərlə
- ☒ paylayıcı avadanlıqlarla
- ☐ ofisiantlarla
- ☐ hər şey stola hazır qoyulur
- ☐ özünəxidmət kassaları ilə

484 Özünəxidmət müəssisələrində paylayıcı kimi hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

- ☐ soyuducular
- ☒ LPS-Q və LPS-D markalı piştaxtalar
- ☐ vitrin piştaxtalar
- ☐ paylayıcı arabalar
- ☐ soyuducu kameralar

485 Universal tipli paylayıcı xətlərdə xörəklər necə verilir?

- ☐ ədədlə satılan məhsullar

- ☒ bütün xörəklər bir piştaxtadan
- ☐ çeşidlər üzrə
- ☐ növlər üzrə
- ☐ realizə saatlarına görə

486 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə bu şöbələrdən hansı olmur?

- ☐ çörəkdoğrama şöbəsi
- ☒ paylama şöbəsi
- ☐ servis şöbəsi
- ☐ gözləmə zalı
- ☐ qabyuma şöbəsi

487 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlər hansı müəssisələrdə quraşdırılır?

- ☐ xüsusi sifarişli banketlərdə
- ☒ istehlakçı axını çox olan müəssisələrdə
- ☐ restoranlarda
- ☐ istehlakçı axını az olan müəssisələrdə
- ☐ şadlıq evlərində

488 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlərə hansı avadanlıqlar daxildir?

- ☐ vitrin və arabalar
- ☒ transportyor və paylayıcılar
- ☐ arabalar
- ☐ vitrinlər
- ☐ piştaxtalar

489 İstehlakçılar çox olan müəssisələrdə hansı paylayıcılar quraşdırılır?

- ☐ vitrinlər
- ☒ mexanikləşdirilmiş xətlər
- ☐ modullaşdırılmış xətlər
- ☐ avtomatlaşdırılmış xətlər
- ☐ arabalar

490 İlaş müəssisələrində olan vestübel və əlüzuyuanlar nəyə əsasən müəyyən edilir?

- ☐ müəssisənin yerinə görə
- ☒ hər 50 yerə bir ədəd hesabı ilə
- ☐ istehlakçıların kontingentinə görə
- ☐ müəssisənin tipinə görə
- ☐ hər 100 yerə bir ədəd hesabı ilə

491 İxtisaslaşdırılmış paylama xətləri olan müəssisələrdə işçilərin sayı necə tapılır?

- ☐ maksimum saatda ədədlə olan məhsulların miqdarı və 1 xörəyin buraxılış
- ☒ maksimum saatda realizə xörəklərinin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına
- ☐ maksimum saatda gündəlik xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına
- ☐ maksimum saatda duru xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
- ☐ maksimum saatda qızardılmış xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə

492 İlaş müəssisələrinin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?

- ☐ qarderob

- ☒ servis otağı
- ☐ avanzal
- ☐ vestibul
- ☐ banket zalı

493 İaşə müəssisələrinin ticarət zallarına aiddir?

- ☐ qardirob
- ☒ bufetlər
- ☐ istirahət otağı
- ☐ gözləmə zalı
- ☐ vestibul

494 İaşə müəssisələrinin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır?

- ☐ geniş meydança
- ☒ tərtibat elementləri, işıq lövhələri
- ☐ yaşıllıq
- ☐ dekorativ ağaclar
- ☐ dekorativ güllər

495 Restoranolarda ticarət zalında rəqs və estrada meydançaları üçün nə qədər yer ayrılır?

- ☐ zalın ölçüsündən asılı olaraq
- ☒ hər yer üçün 0,13 - 0,15 m²
- ☐ hər yer üçün 2 - 0,18 m²
- ☐ müəssisənin tipindən asılı olaraq
- ☐ iştirakçıların sayından asılı olaraq

496 İaşə müəssisələrinin qab-qacaqla təminatı necə olmalıdır?

- ☐ bir yerə 4-5 dəst
- ☒ bir yerə 3-4 dəst olmaqla
- ☐ xidmətin xüsusiyyətinə görə
- ☐ bir yerə
- ☐ müəssisənin tipinə görə

497 Ticarət zallarına yemək dəstləri necə verilməlidir?

- ☐ sənaye müəssisələrindən müqavilə ilə
- ☒ müəssisənin anbarından faktura ilə
- ☐ istehsal müəssisələrindən
- ☐ sifariş əsasında mağazalardan
- ☐ satın almaqla

498 Qabyuyan maşınlar neçə şöbəli və hansı temperaturda işləyirlər?

- ☐ 3 şöbəli; isti və soyuq su ilə vannada
- ☒ 3 şöbəli; 45-55 və 980C-də
- ☐ 2 şöbəli; 50-550C-də vannalarda
- ☐ bir şöbədə yuyulur, o biri şöbədə yaxalanır
- ☐ bir şöbədə yuyulma və qurudulma

499 İaşə müəssisələrində işıqlanma neçə şəkildə verilir?

- ☐ süni və təbii

- ☒ növbətçi; normal ; güclənmiş
- ☐ lokal
- ☐ ümumi
- ☐ əsas və köməkçi

500 İstehsal sexlərində düzgün işıqlanma necə olmalıdır?

- ☐ çiraqlar düzgün seçilməli
- ☒ təbii olmalı, işçilərin tez yormamalı
- ☐ süni olmalı, rəng qamması düzgün seçilməli
- ☐ qarışıq olmalı
- ☐ pəncərələr böyük və təmiz olmalı

501 # İstehsalat sexlərində hansı rənglərdən istifadə etmək məsləhət deyil?

- ☐ yaşıl-göy
- ☒ qırmızı, narıncı , qara
- ☐ soyuq rənglərdən
- ☐ parlaq rənglərdən
- ☐ sarı-yaşıl

502 İstehsalat sexlərində vintilyasiya necə olmalıdır?

- ☐ anodlaşmış metallarla örtülməli
- ☒ forma və rəng nəzərə alınmalı
- ☐ zəruri dekorativ aksentlər yaratmalı
- ☐ metal lövhələrin istifadəsi düzgün olmalı
- ☐ səssiz işləməli

503 İstehsal sexlərində avadanlıqlar quraşdırılarkən nəyə fikir verilməlidir?

- ☐ rəng qaydalarına uyğun olmalı
- ☒ qurqşdırmada işin təhlükəsizliyi təmin olunmalı
- ☐ rahat olmalı
- ☐ müasir olmalı
- ☐ estetik tələblərə uyğun olmalı

504 İş yerinin səmərəli və düzgün təşkili hansı göstəriciləri təmin edir?

- ☐ ticarət işlərini dəqiq yerinə yetirmək
- ☒ işin keyfiyyətini yüksəltmək, işdə dəqiqlik
- ☐ texnoloji əməliyyatları yerinə yetirmək
- ☐ yorğunluğu aşağı salmaq
- ☐ işçinin işini nizamlasdırmaq

505 İşin keyfiyyətini yüksəltmək üçün nə etmək lazımdır?

- ☐ növbəli iş rejimi tətbiq etmək
- ☒ iş yerini düzgün və səmərəli təşkil etmək
- ☐ emal üsullarını bilmək
- ☐ istehsal üsullarını bilmək
- ☐ müasir avadanlıqlardan istifadə etmək

506 İstehsal sexlərində qeyri- mexaniki avadanlıqlar necə quraşdırılır?

- ☐ divar boyunca

- ☒ modul masa seksiyaları - yuyucu vannalar
- ☐ zalın ortasında
- ☐ zalın formasından asılı olaraq
- ☐ qapının girişində

507 Aşbazın iş yerində avadanlıqlarının yerləşdirilməsinin təşkili necə olmalıdır?

- ☐ aşbaza yaxın olmalı
- ☒ quraşdırma xətti prinsip əsasında olmalı
- ☐ divar boyu quraşdırılmalı
- ☐ avadanlıqlar müasir olmalı
- ☐ sıxlıq olmamalı

508 Vahid iş ansamblı yaratmaq üçün hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

- ☐ bütün cavablar düzdür
- ☒ modulseksiyali avadanlıqlar
- ☐ istilik avadanlıqları
- ☐ eyni ölçülü avadanlıqlar
- ☐ dairəvi və düzbucaq konforlu plitələr

509 İstehsal sexlərində işin keyfiyyətinin yüksək olması üçün nə etmək lazımdır?

- ☐ iş vaxtının düzgün bölgüsü
- ☒ iş yerinin səmərəli təşkili
- ☐ yeni mütərəqqi üsullar
- ☐ müasir avadanlıqlardan istifadə
- ☐ yeni texnologiyalar

510 İşin təhlükəsizliyi üçün müəssisələrdə nəyə əməl etmək lazımdır?

- ☐ elektrik xətlərini düzgün quraşdırmaq
- ☒ avadanlıqların quraşdırılmasında normativ qaydalara əməl etmək
- ☐ texnoloji qaydalara rəyət etmək
- ☐ işıqlandırma və ventilyasiya qurğularını düzgün seçmək
- ☐ avadanlıqları düzgün seçmək

511 Zallarda avadanlıqların yerləşdirilməsi nədən asılıdır?

- ☐ istehlakçıların rahat hərəkət etməsindən
- ☒ zalın formasından, qapı, pəncərə və sütunlardan
- ☐ avadanlığın böyüklüyündən
- ☐ istehlakçıların istəyindən
- ☐ avadanlığın müasirliyindən

512 İstehsal otaqlarında pəncərələr hansı funksiyanı yerinə yetirir və necə olmalıdır?

- ☐ uyğun pərdələrlə örtülməlidir
- ☒ təbii işıqlanmanı təmin etməli, təmiz və iri olmalıdır
- ☐ rəngli şüşələr olmalı, içəri görünməməlidir
- ☐ açılıb-bağlanan olmalı, tez-tez hava verilməlidir
- ☐ təmiz şüşələr olmalıdır

513 Məhsulların isladılması üçün olan vannalar hansı avadanlıqlara aiddir?

- ☐ ixtisaslaşdırılmış

- ☒ qeyri-mexaniki
- ☐ mexaniki
- ☐ istilik
- ☐ soyuducu

514 İstehsal stollarının üfiqi səthinin uzunluğu nəyə əsasən hesablanır?

- ☐ işçilərin sayına görə
- ☒ 1 növbədə işləyənlərin sayına və 1 nəfərə düşən stolun uzunluq normalarına görə
- ☐ 1 işçiyə düşən uzunluq normasına görə
- ☐ gün ərzində istehsal olunan xörəklərin sayına görə
- ☐ iş müddətinin davamına görə

515 Yuma vannalarının dolma əmsalı neçədir?

- ☐ 0,80
- ☒ 0.85
- ☐ 0.65
- ☐ 0.6
- ☐ 0.86

516 İstehsal qrupu otaqlarına və anbarlara yükləri qaldırmaq üçün hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

- ☐ lotoklardan
- ☒ yükqaldırıncılardan
- ☐ konteynlərdən
- ☐ arabalardan
- ☐ daşınma mexanizmlərindən

517 İaşə müəssisələrində istifadə olunan yükqaldırıncılar hansı otaqlar qrupu üçün işləyirlər?

- ☐ xidmət otaqları üçün
- ☒ anbar və istehsal otaqlarına yük daşımaq üçün
- ☐ istehsal otaqlarını əlaqələndirmək üçün
- ☐ işçiləri daşımaq üçün
- ☐ inzibati-məişət otaqları üçün

518 Yükqaldırıncıların sayını müəyyən etmək üçün bunları nəzərə almaq lazımdır?

- ☐ yüklənmə vaxtını
- ☒ yük axınının miqdarını
- ☐ yüklərin sayını
- ☐ istehsal sexlərinin böyüklüyünü
- ☐ anbarın tutumunu

519 Yükqaldırıncıların sayı bunlardan hansı ilə müəyyən edilir?

- ☐ yüklənmə vaxtı ilə
- ☒ yükqaldırıncının məhsuldarlığı ilə
- ☐ yüklərin sayı ilə
- ☐ istehsal sexlərinin böyüklüyü ilə
- ☐ anbarın tutumu ilə

520 Yükqaldırıncıların sayı hesablanarkən bunları bilmək lazımdır?

- ☐ yüklərin sayını
- ☒ yüklənən və boşaldılan yüklərin miqdarını
- ☐ istehsal sexlərinin həcmi
- ☐ yüklənmə vaxtını
- ☐ anbarın tutumunu

521 $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturu vasitəsi ilə nəyi tapırlar?

- ☐ arabaların qayıtma vaxtını
- ☒ arabaların dövr etmə vaxtını
- ☐ yüklərin saatlıq dövriyyəsinə
- ☐ yüklərin miqdarını
- ☐ arabaların sürətini

522 $T = T_b + T_q + T_y + T_b$ düsturunda "Tb" nəyi göstərir?

- ☐ arabanın dövr etməsini
- ☒ boşaltma vaxtını
- ☐ yükləmə vaxtını
- ☐ yükün yerdəyişmə vaxtını
- ☐ boş arabanın qayıtma vaxtını

523 $T = T_b + T_q + T_y + T_b$ düsturunda "Tb" nəyi göstərir?

- ☐ arabanın dövr etməsini
- ☒ boşaltma vaxtını
- ☐ yükləmə vaxtını
- ☐ yükün yerdəyişmə vaxtını
- ☐ boş arabanın qayıtma vaxtını

524 $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturunda "Td" nəyi göstərir?

- ☐ boşaltma vaxtını
- ☒ arabanın dövr etməsini
- ☐ boş arabanın qayıtma vaxtını
- ☐ yükün yerdəyişmə vaxtını
- ☐ yükləmə vaxtını

525 $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturunda "Ty" nəyi göstərir?

- ☐ arabanın dövr etməsini
- ☒ yükləmə vaxtını
- ☐ boşaltma vaxtını
- ☐ yükün yerdəyişmə vaxtını
- ☐ boş arabanın qayıtma vaxtını

526 İşə müəssisələrinin planlaşdırılmasında bunlardan hansı nəzərə alınmalıdır?

- ☐ avadanlıqların məhsuldarlığı
- ☒ texniki-iqtisadi göstəricilərin təyini
- ☐ oturacaq yerlərin dövriyyəsi
- ☐ hazırlanacaq xərəklərin miqdarı
- ☐ işçilərin işə çıxma qrafiki

527 Müəssisələrin həcm planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır?

- ☐ avadanlıqların məhsuldarlığı
- ☒ binanın neçə mərtəbəli olması və zirzəminin olub-olmaması
- ☐ oturacaq yerlərinin dövryyəsi
- ☐ hazırlanacaq xörəklərin miqdarı
- ☐ işçilərin işə çıxma qrafiki

528 Hansı müəssisələr birmərtəbəli layihələndirilir?

- ☐ 100 yerlik pəhriz yeməxanaları
- ☒ Hansı müəssisələr birmərtəbəli layihələndirilir?
- ☐ oturacaq yerləri 150 olan kafələr
- ☐ oturacaq yerləri 100 olan yeməxanalar
- ☐ ixtisaslaşdırılmış 50 yerlik kababxanalar

529 Müəssisələrin planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır?

- ☐ avadanlıqların məhsuldarlığı
- ☒ binanın konfigurasiyası və otaqların ardıcıl planı
- ☐ oturacaq yerlərinin dövryyəsi
- ☐ hazırlanacaq xörəklərin miqdarı
- ☐ işçilərin işə çıxma qrafiki

530 Tikinti norma və qaydalarına görə sahəsi 200m² olan otaqlara məxsus mərtəbənin hündürlüyü nə qədər olmalıdır?

- ☐ 2,5 m
- ☒ 3,3 m
- ☐ 4,2 m
- ☐ 3 m
- ☐ 2,8 m

531 Sahəsi 200m²-dan çox olan otaqlara məxsus mərtəbənin hündürlüyü nə qədər olmalıdır?

- ☐ 2,5 m
- ☒ 4,2 m
- ☐ 3,3 m
- ☐ 3 m
- ☐ 2,8 m

532 İaşə müəssisələrinin konfigurasiyası layihə planında hansı formada olması məqsədəuyğundur?

- ☐ düzbucaqlı, uzunsov
- ☒ kvadrat, düzbucaqlı
- ☐ dairəvi, kvadrat
- ☐ istənilən formada
- ☐ düzbucaqlı, dairəvi

533 Müəssisənin konfigurasiyasında binanın tərəflərinin birinin digərinə nisbəti necə olmalıdır?

- ☐ 1:1:3 nisbətində
- ☒ 1:1:5 nisbətində
- ☐ 1:2:1 nisbətində
- ☐ 1:1:1 nisbətində
- ☐ 1:1:4 nisbətində

534 İaşə müəssisələrinin binalarının planlaşdırılmasında soyuducu kameralar harada yerləşdirilir ?

- ☐ binanın giriş hissəsində
- ☒ binanın mərkəzində, istehsal sexləri və otaqlar onun ətrafında olmalı
- ☐ binanın arxa hissəsində, istehsal otaqlarına yaxın
- ☐ binanın küləkli istiqamətində
- ☐ binanın şimal-qərb hissəsində

535 Əgər iaşə binası II şəkilli olarsa necə planlaşdırılmalıdır?

- ☐ bütün sexlərlə əlaqəli olmalıdır
- ☒ soyuducu kameralar üç tərəfdən istehsal sexləri və bir tərəfdən divarla birləşməli
- ☐ ortada olmalı, hər 2 tərəfdən istehsal otaqları yerləşməli
- ☐ hər tərəfdən istehsal sexləri ilə əhatə olunmalıdır
- ☐ üç tərəfdən divar, bir tərəfi isə istehsal sexləri ilə birləşməli

536 Soyuducu kameralar üç tərəfdən istehsal sexləri və bir tərəfdən divarla birləşirsə bu bina hansı şəkildə planlaşdırılmalıdır?

- ☐ kvadrat
- ☒ II şəkilli
- ☐ dairəvi
- ☐ düzbucaqlı
- ☐ I şəkilli

537 Əgər iaşə müəssisəsinin binası " I " şəkilli planlaşdırma sxemində olarsa ?

- ☐ bütün sexlərlə əlaqəli olmalı
- ☒ soyuducu kameralar binaya qismən birləşdirilməli, istehsal otaqları 2 tərəfdən yerləşdirilməli
- ☐ hər tərəfdən istehsal sexləri ilə əhatə olunmalıdır
- ☐ üç tərəfdən divar, bir tərəfi isə istehsal sexləri ilə birləşdirilməli
- ☐ ortada olmalı, istehsal sexləri 2 tərəfdən yerləşməli

538 Üfqi planlaşdırma hansı müəssisələr üçün tətbiq edilir?

- ☐ iri həcmli binalarda
- ☒ kiçik zalı olan müəssisələrdə
- ☐ kvadrat formalı binalarda
- ☐ 2 zalı olan müəssisələrdə
- ☐ başqa binalarda yerləşən

539 Bucaq formasında planlaşdırma sxemi hansı binalarda tətbiq olunur?

- ☐ iri həcmli binalarda
- ☒ 2 zalı və bir istehsal mərkəzi olan müəssisələrdə
- ☐ başqa binalarda yerləşən
- ☐ kiçik zalı olan müəssisələrdə
- ☐ kvadrat formalı binalarda

540 İaşə müəssisəsinin binasının ümumi ölçüləri nədən asılıdır?

- ☐ müəssisənin tipindən
- ☒ otaqlar qrupundan və onların qarşılıqlı əlaqəsindən
- ☐ istehsal otaqlarının sayından
- ☐ zalların sayından

- ☐ binanın harada yerləşməsindən

541 İaşə müəssisələri layihələndirilərkən hansı ölçülərə malik sütunlarla quraşdırılması məqsədəuyğundur?

- ☐ 6x6; 8x8; 10x10 m
☒ 6x6; 9x9; 12x12 m
☐ 2x2; 5x5; 10x10m
☐ 3x3; 6x6; 9x9 m
☐ 4x4; 5x5; 6x6 m

542 Dəmiryolu vaqzallarında yerləşən iaşə binaları necə planlaşdırılır?

- ☐ ayrıca binada yerləşməli
☒ vaqzal binasında yerləşməli, vahid bloka malik olmalı
☐ vaqzal binasında yerləşməli, bir giriş qapısı olmalıdır
☐ vaqzal binasına yaxın olmalı
☐ vaqzal binasının girəcəyində yerləşməli

543 Vaqzal restoranlarında ticarət zalının neçə giriş yolu olmalıdır?

- ☐ vestibeldən giriş olmalı
☒ üç girişi
☐ iki girişi
☐ bir girişi
☐ hər mərtəbədə giriş olmalı

544 İaşə müəssisələrində sanitar-texniki tələblərə bunlardan hansı daxildir?

- ☐ avadanlıqların quraşdırılma forması
☒ isti və soyuq su təchizatı
☐ ayrı-ayrı otaqların faydalı sahələri
☐ binanın mərtəbələrinin sayı
☐ binanın hansı zonada olması

545 Tədris müəssisələrində yerləşən yeməxanalar necə layihələndirilir?

- ☐ keçidlər olmaqla başqa binada
☒ tədris binasının nəzdində
☐ ayrıca binada
☐ binanın hər mərtəbəsində
☐ həyətdə ayrı binada

546 Sənaye müəssisələrində olan yeməxanalar hecə yerləşdirilir?

- ☐ müəssisə binasının bir hissəsində
☒ ayrıca binada, müəssisə binasının bir hissəsində
☐ ayrıca binada
☐ sənaye müəssisəsinin həyətinə
☐ müəssisəyə bitişik olmaqla ayrı binada

547 Mehmanxanalardakı iaşə müəssisələrində nahar zalları harada yerləşdirilir?

- ☐ hər bir mərtəbədə olmalı
☒ birinci və ikinci mərtəbədə yerləşdirilir
☐ birinci mərtəbədə yerləşir

- ☐ istehsal otaqlarına yaxın
- ☐ köməkçi otaqlara yaxın

548 Mehmanxanalarda hansı iaşə müəssisələri yerləşdirilə bilər?

- ☐ yeməxanalar, kulinar mağazaları
- ☒ restoranlar, bufetlər
- ☐ barlar, kafelər
- ☐ kulinar mağazaları, qəlyanaltılar
- ☐ kafelər, qəlyanaltılar

549 Üç yerdən girişi olan iaşə müəssisələri hansı sənaye obyektlərində yerləşdirilir?

- ☐ ofislərdə
- ☒ vaqzal restoranlarında
- ☐ zavod və fabriklərdə
- ☐ təhsil müəssisələrində
- ☐ mehmanxanalarda

550 İaşə müəssisələrinə aiddir?

- ☐ çörək istehsalı müəssisələri
- ☒ kababxanalar
- ☐ ət-balıq müəssisələri
- ☐ süd sənayesi müəssisələri
- ☐ şərabçılıq müəssisələri

551 İaşə müəssisələrinə aiddir?

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

552 Layihə tərkibinə daxildir:

- ☐ müəssisənin əmək şəraiti
- ☒ texniki-iqtisadi əsaslandırma, sxemlər və s. birlikdə
- ☐ işçilərin qəbulu və yerləşdirilməsi
- ☐ iqlim şəraiti
- ☐ müəssisənin xammalla təchizatı

553 Layihənin işlənməsində əsas mütəxəssislər hansılardır?

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

554 Layihənin işlənməsində əsas təşkilat hansıdır?

- ☐ icra hakimiyyəti
- ☒ layihə institutları
- ☐ ticarət təşkilatları

- ☐ tikinti təşkilatları
- ☐ sahibkarlar

555 Layihələndirmədə yenidən-qurma dedikdə nə başa düşülür?

- ☐ yeni avadanlıqlardan istifadə etmək
- ☒ müəssisələrdə texniki səviyyəni yüksəltmək
- ☐ keyfiyyətli qida ilə təmin etmək
- ☐ iki pilləli qrafiklə işləmək
- ☐ istehlakçıların vaxtına qənaət etmək

556 Yenidən-qurmada əsas şərt nədən ibarətdir?

- ☐ yeni fondların yasadılmasını
- ☒ müəssisənin iqtisadi-təşkilati fəaliyyətini
- ☐ elmin yeni nəəliyyətlərini
- ☐ xörək reseptlərini
- ☐ yeni avadanlıqların layihələndirilməsini

557 Layihə üçün bunlardan hansı daha vacibdir?

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

558 Layihə yerinə yetirən əsas tərəflər hansılardır?

- ☐ nazirlik və müəssisə
- ☒ sifarişçi və icraçı
- ☐ sahibkar və ticarət təşkilatı
- ☐ tikinti təşkilatı və icra hakimiyyəti
- ☐ ticarət təşkilatı və layihə institutu

559 Layihə əsasən aşağıdakı hissələrdən ibarətdir?

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

560 İzahat yazısı hissəsinə bunlardan hansı daxildir?

- ☐ sahənin baş planı
- ☒ texnoloji hesabatlar
- ☐ kapital qoyuluşu
- ☐ layihənin yeri
- ☐ binanın fasadı

561 Layihə çertyojunda bunlardan hansı əks olunur?

- ☐ binanın fasadı
- ☒ texnoloji hesabatlar
- ☐ tikintinin maliyyələşməsi

- ☐ müəssisənin avadanlıqla təchizatı
- ☐ hesablaşmalar

562 Sxematik şəkildə layihənin tərkibində olur:

- ☐ istilik izolyasiyası
- ☒ sahənin baş planı
- ☐ istilik təchizatı
- ☐ maliyyə hesabı
- ☐ işıqlandırma

563 Texnoloji hesabların aparılması layihədə hansı bölməyə daxil edilir?

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

564 Sahənin baş planı layihənin hansı bölməsində olmalıdır?

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

565 Layihənin texnoloji hissəsində əks olunmur

- ☐ hesablaşmalar
- ☒ sahənin baş planı
- ☐ istilik, küləklənmə və su
- ☐ işıqlandırma və müəssisənin gücü
- ☐ avadanlıqların hesabı

566 Bütün bölmələr üzrə aparılan hesablamalar əsasında yazılmış sxemlər harada əks etdirilir?

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

567 Elektrotexniki hissə üzrə izahat yazısına daxildir

- ☐ su təchizatı
- ☒ transformatorun hesabı və seçilməsi
- ☐ istilik təchizatı
- ☐ xammal və yarımfabrikatların hesabı
- ☐ soyuducu sistemlər

568 İzahat yazılarında işıqlandırmanın hesabı hansı hissədə əks olunur?

- ☐ ümumi hissədə
- ☒ elektrotexniki hissədə
- ☐ qrafiki hissədə

- ☐ sanitariya bölməsində
- ☐ soyuducu hissədə

569 Layihələndirmə prosesi neçə mərhələli olur?

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

570 Layihənin ilkin mərhələsində əsas sayılır:

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

571 layihənin işlənməsinin ikinci mərhələsinə aiddir:

- ☐ smeta hesablaşmaları
- ☒ işçi çertyojlar
- ☐ layihə tapşırıqları
- ☐ texnoloji məsələlər
- ☐ layihə yerinin seçilməsi

572 işə müəssisələri hansı layihələr əsasında tikilir?

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

573 fərdi layihələrə aid edilir:

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

574 Baş planın çertöyoju layihədə hansı hissədə əks olunur?

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

575 Əsas hesablamalar layihənin hansı bölməsində aparılır?

- ☐ ümumi hissədə
- ☒ texnoloji hissədə
- ☐ qrafiki hissədə

- ☐ elektrotexniki hissədə
- ☐ inşaat-tikinti hissədə

576 Tipli layihələrin tapşırıqları hansı orqan tərəfindən razılaşdırılmalıdır?

- ☐ icra komitəsi
- ☒ İqtisadi inkişaf nazirliyi
- ☐ tikinti təşkilatı
- ☐ sahibkarlar
- ☐ sifarişçi təşkilat

577 İşə müəssisələrinin layihələndirilməsində hansı fənlərə aid biliklərə əsaslanırlar?

- ☐ tarix, kimya, fizika, xidmətin təşkili
- ☒ İşə məhsullarının texnologiyası istehsalın təşkili, xidmətin təşkili, i. müəs-nin avadanlıqları
- ☐ i. məh-nın tex-sı, kimya, fizika, tarix
- ☐ kimya, fiika, tarix, i. müəs-nin avadanlıqları
- ☐ kimya, fizika, tarix

578 layihə dedikdə nə başa düşülür?

- ☐ baş layihə və xörəklərin resepturası
- ☒ hesabatlar mətni, çertyojlar və smeta sənədləri
- ☐ baş layihə və smeta sənədləri
- ☐ xörəklərin texnoloji sxemi və resepturaları
- ☐ xörəklərin texnoloji sxemi

579 Qrafiki hissədə çertyoj nəyi əks etdirir?

- ☐ qəbul olunan qərarların fotosəkli
- ☒ layihələndirilən obyektin element və detallarının qrafik təsviri
- ☐ layihələnen obyektin element və detallarının şəkli
- ☐ layihələndirmə üçün hesabatlar
- ☐ qəbul olunan qərarların sxematik təsviri

580 Layihədə maliyyə- smeta sənədlərinin işlənməsi nə üçündür?

- ☐ texnoloji məsələlərin həlli üçün
- ☒ tikintinin ümumi məsrəflərinin təyini üçün
- ☐ layihənin memar göstəricilərinin təyini üçün
- ☐ tikintidə əsas texniki məsələlərin həlli üçün
- ☐ texniki-iqtisadi göstəricilərin təyini üçün

581 Xammalla işləyən müəssisələrin əsas tərkibi:

- ☐ anbar, qənnadı və köməkçi sex
- ☒ anbar, istehsal, xidmət, məişət, köməkçi və ekspedisiya
- ☐ ət, qənnadı və kulinar sexi
- ☐ anbar, ət və köməkçi sex
- ☐ anbar, tərəbəz və köməkçi sex

582 Anbar qrupu otaqlarına aiddir:

- ☐ balıq sexi, tullantı kamerası və ekspedisiyası
- ☒ xammal və tullantıların soyudulma kamerası, quru ərzaq və tərəvəzlərin saxlanması üçün anbar, taralar, qablaşdırma materialları

- ☐ ət sexi, tullantı kamerası və qablaşdırma
- ☐ tərəvəz sexi, tullantı kamerası və ekspedisiya
- ☐ qənnadı sexi, tullantı kamerası və ekspedisiya

583 Xammalla işləyən müəssisələrin istehsal sexlərinə aiddir?

- ☐ ekspedisiya otağı, qardirob, anbar
- ☒ ət, balıq, quş, tərəvəz, kulinar və digər sexlər
- ☐ anbar, saxlanılma kamerası, balıq sexi
- ☐ tibb məntəqəsi, qardirob, anbar
- ☐ menecer otağı, qardirob, anbar

584 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

- ☐ təmizlik avadanlıqları otağı, anbar
- ☒ menecer otaqları, tibb məntəqəsi, qardirob
- ☐ anbar, balıq və tərəvəz sexi
- ☐ anbar, ət və tərəvəz sexi
- ☐ anbar, kulinar və qənnadı sexi

585 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

- ☐ balıq sexi, qardirob və anbar
- ☒ avadanlıq üçün otaq, təmir-mexaniki emalatxana, texniki otaqlar
- ☐ ət sexi, tullantı kamerası və anbar
- ☐ kulinar sexi, qardirob və anbar
- ☐ qənnadı sexi, qardirob və anbar

586 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

- ☐ ət sexi, qardirob və anbar
- ☒ ventilyasiya kamerası, elektrik şəbəkəsi, istilik təminatı
- ☐ kulinar sexi, menecer otağı və anbar
- ☐ qənnadı sexi, qardirob və anbar
- ☐ kulinar sexi, qardirob və anbar

587 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

- ☐ ət sexi, soyuducu kamera
- ☒ ventilyasiya kamerası, elektrik şəbəkəsi, istilik təminatı
- ☐ balıq sexi, tullantı kamerası və anbar
- ☐ ət sexi, qardirob və anbar
- ☐ qənnadı sexi, qardirob və anbar

588 Bunlar istehsal qrupu otaqlarına aid deyildir

- ☐ qənnadı sexi, menecer otağı, anbar
- ☒ yüklənmə otağı, qəbul otağı və məhsulların komplektləşdirici otağı
- ☐ ət sexi, anbar, menecer otağı
- ☐ təmizlik avadanlığı otağı, anbar
- ☐ kulinar sexi, menecer otağı, komplektləşdirici otaq

589 Layihədə texniki-iqtisadi əsaslandırmada baxılan məsələlərə aiddir:

- ☐ avadanlıqların hesabı
- ☒ işə müəssisəsinin tipi və xidmət forması

- ☐ müəssisənin xammalla təchizatı
- ☐ su təchizatının hesabı
- ☐ texniki-təchizat məsələləri

590 Layihə zamanı texniki-iqtisadi əsaslandırma üçün vacib şərtlərə aiddir:

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

591 İaşə müəssisələrinə aid deyildir:

- ☐ tədarükçü fabriklər
- ☒ ət kombinatları
- ☐ kulinar mağazaları
- ☐ xörək hazırlayan müəssisələr
- ☐ yeməxana və restoranlar

592 İaşə müəssisəsinə aid deyildir:

- ☐ bufetlər
- ☒ balıq kombinatları
- ☐ yeməxanalar
- ☐ qəlyanaltılar
- ☐ kafelər

593 İstehsal sexlərinin fəaliyyəti üçün əsas hesabı:

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

594 İaşə sistemində xidmət formalarına aiddir:

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

595 Bu şərtlər iaşə müəssisələrinin təsnifatına aiddir?

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

596 Ümumişəhər tipli yeməxanaların təşkilatına aiddir:

- ☐ yarımfabrikatla işləyən yeməxanalar
- ☒ açıq, qapalı və pəhriz yeməxanaları

- ☐ birinci və ikinci dərəcəli yeməxanalar
- ☐ ixtisaslaşmış yeməxanalar
- ☐ xammalla işləyən yeməxanalar

597 xörək hazırlayan sexlərə aiddir:

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

598 unlu məmulatlar hazırlanan bölmələrə aiddir:

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

599 İstehsal sexlərinə aiddir:

- ☐ küləkləyici kameralar olan otaqlar
- ☒ tədarük sexləri
- ☐ süfrə-dəsmal və xalat otağı
- ☐ süfrə-dəsmal və xalat otağı
- ☐ geyinmə otağı

600 Ticarət qrupu otaqlarına aiddir:

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

601 Elektrik təchizatı otağı hansı otaqlar qrupuna aiddir?

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

602 İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna iddir?

- ☐ serviz otaqlar qrupu
- ☒ ticarət zalları
- ☐ istehsal qrupu
- ☐ texniki qrupa
- ☐ inzibati-məişət qrupu

603 Sanatoriyada tikilən əsas müəssisələrə aiddir?

- ☐ çayxanalar
- ☒ yeməxanalar

- ☐ restoranlar
- ☐ kafelər
- ☐ kababxanalar

604 Nisbətən yüksək səviyyəli xidmət göstərən müəssisələrə aiddir:

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

605 Zavod daxilində layihələndirilən istehsal müəssisələrinə aiddir:

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

606 Müəssisənin tipi nədən asılı olaraq təyin edilir?

- ☐ müəssisənin gücündən
- ☒ xidmət formasından
- ☐ istehlakçıların peşəsindən
- ☐ yerləşdiyi yerdən
- ☐ istehlakçıların sayından

607 Müəssisənin xidmət forması nəyi ifadə edir?

- ☐ qəbul qaydalarından
- ☒ istehlakçı kontingentin xüsusiyyətini
- ☐ müəssisənin gücündən
- ☐ xidmət qaydalarından
- ☐ keyfiyyətli qıdadan

608 Müəssisənin layihə üçün tikinti zəruriliyi əsasən nədən asılı olur?

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

609 Layihə zamanı xidmət formasının seçilməsi nə ilə müəyyən edilir?

- ☐ xörəklərin miqdarı
- ☒ müəssisənin tipi
- ☐ xörəklərin hazırlanması
- ☐ menyunun tərtibi
- ☐ xammal sərfi

610 Tipi layihələr üçün müəssisədə oturacaq yerlərinin sayı nəyə əsasən müəyyən edilir?

- ☐ tədris müəssisələrinin olmasından asılı olaraq
- ☒ normativ qaydalara əsasən

- ☐ rayon və ya şəhərin böyüklüyündən
- ☐ yerləşdiyi əhatəyə əsasən
- ☐ digər sənaye müəssisələrinin olmasına əsasən

611 Qapalı tipli yeməxanaların iş rejimi nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

612 Dondurma kafesinin iş rejimi:

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

613 Mehmanxana bufetlərində iş rejimi:

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

614 İş rejimində ən vacib şərt hesab olunur:

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

615 Qapalı tipli iaşə müəssisələrində işçilər üçün fasilə necə təyin olunur:

- ☐ 13-dən 1340-a kimi
- ☒ qrafikə uyğun
- ☐ növbəli
- ☐ 13-dən 14-ə kimi
- ☐ 12-dən 13-ə kimi

616 Vağzal bufetlərində yerlərin sayı hansı miqdarda təyin olunur?

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

617 Xörəklərin reseptlərinin tərkibi müəyyən edir:

- ☐ müəssisənin xidmət forması
- ☒ xammal və yarımfabrikatların miqdarı

- ☐ müəssisənin yerləşdiyi sahə
- ☐ müəssisənin tikinti zəruriliyi
- ☐ müəssisənin təbə olduğu təşkilat

618 Əmək tutumuna əsasən təyin olunur:

- ☐ müəssisənin axın xətləri
- ☒ işçilərin sayının hesablanması
- ☐ xörəklərin keyfiyyəti
- ☐ sifarişlərin qəbulu
- ☐ ixtisaslaşma növü

619 Texnoloji hesabatlara aid edilir:

- ☐ iş qrafikinə tərtibi
- ☒ xammalın hesabı
- ☐ müəssisənin kateqoriyası
- ☐ qidalanmanın növü
- ☐ sifarişlərin sayı

620 Xörək çeşidlərinin faizlə bölüşdürülməsi cədvəli nəyə əsasən təyin edilir?

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

621 Zəlin yüklənmə qrafikində bunlardan hansı nəzərə alınır?

- ☐ xörəklərin tərkibi
- ☒ hər saatda qidalananların sayı
- ☐ yarımfabrikatların sərfi
- ☐ xammal sərfi
- ☐ xörəklərin çeşidi

622 Müəssisədə qənnadı məmulatlarının istehlak əmsli nəyə əsasən müəyyən edilir?

- ☐ gündəlik tələbat
- ☒ istehlak normalarına
- ☐ müəssisənin tipinə
- ☐ xəmirin miqdarına
- ☐ sifarişə

623 Yeməxanalar üçün xörəklərin istehlak olunma əmsali neçədir?

- ☐ 2.5
- ☒ 3.5
- ☐ 3.0
- ☐ 1.8
- ☐ 2.8

624 İstehlakçıların sayını hesabladıqda bilmək lazımdır:

- ☐ avadanlıqların məhsuldarlığını
- ☒ ticarət zəlinin hər saatda yüklənmə faizini

- ☐ realizə olunan xörəklərin sayını
- ☐ işçilərin sayını
- ☐ sexlərdəki avadanlıqların həcmi

625 Yarımfabrikatların ümumi miqdarını hesabladığda bunu bilmək vacibdir:

- ☐ ticarət zalının sahəsini
- ☒ realizə olunan xörəklərin miqdarını
- ☐ hazırlanan xörəklərin miqdarını
- ☐ oturmaq yerlərinin dövryyəsinə
- ☐ istehlak olunma əmsalını

626 Resepturada göstərilir:

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

627 Yeməxanada xörəklərin adı nəyə əsasən müəyyən olunur?

- ☐ hazırlanan məmulatların miqdarı ilə
- ☒ plan-hesabat menyusuna əsasən
- ☐ realizə olunan xörəklərin miqdarı ilə
- ☐ işçilərin sayı və müəssisənin tipinə görə
- ☐ alınan məhsulların miqdarı ilə

628 Fizioloji normalara görə xammal hesabı hansı müəssisədə tətbiq edilir?

- ☐ açıq tipli yeməxanalarda
- ☒ istehlakçı kontingenti daimi olan müəssisələrdə
- ☐ istehlakçıların sayı az olan müəssisələrdə
- ☐ restoranlarda
- ☐ qapalı tipli yeməxanalarda

629 Layihə tapşırıqlarının işlənməsi nəyin əsasında hazırlanır?

- ☐ istehlakçıların sifarişinə görə
- ☒ təsdiq edilmiş texniki- iqtisadi əsaslandırma göstəricilərinə görə
- ☐ tikintinin əsas planına görə
- ☐ reseptlər məcmuəsinə görə
- ☐ təsdiq edilmiş texniki şərtlərə görə

630 Restoran barlarında realizə edilir:

- ☐ makaron, un, kolbasa və s.
- ☒ isti və sərin içkilər, kokteyl, soyuq qəlyanaltılar
- ☐ şərab və araq, şirələr, konfet və s.
- ☐ qənnadı xəmiri
- ☐ şərab və araq, kolbasa və s.

631 Məhmanxana restoranı barında realizə olunur:

- ☐ qənnadı məmulatı xəmiri
- ☒ spirtli və spirtsiz içkilər, şirə və sular, qəlyanaltılar

- ☐ spirt və konyak, ət qiymələri, kolbasa və s.
- ☐ vermişel, makaron, rulet və s.
- ☐ spirt və konyak,peçenye, konfet və s.

632 Bu sexlər hazırlayıcı iaşə müəssisələrinin tərkibinə daxildir:

- ☐ qardiob, anbar,işçilərin otaqları, tədarük otaqları
- ☒ ət, balıq, tərəvəz, kulinar və başqa sexlər
- ☐ anbar, saxlama kameraları, balıq sexi və s.
- ☐ tibb məntəqəsi, qardiob, anbar və s.
- ☐ administrator otağı, qardiob, anbar vəs.

633 Pəhriz yeməxanasında ticarət zalı neçənci mərtəbədə layihələndirilir?

- ☐ əsasən yüksək mərtəbələrdə və süni işıqlanması olmalıdır
- ☒ birinci mərtəbədə,istehsal otaqları ilə bir səviyyədə, cənuba istiqamətlənən təbii işıqlanması olmalıdır
- ☐ sərbəst
- ☐ istehsal sexlərinin yerləşməsindən sonra qalan boş sahədə
- ☐ inzibati otaqlar qrupundan sonra boş sahədə

634 Düşbərəxana zalları layihədə neçənci mərtəbədə yerləşdirilir?

- ☐ yüksək mərtəbələrdə və süni işıqlanma olmalı
- ☒ 1-ci mərtəbədə, istehsal otaqları ilə bir səviyyədə, təbii işıqlanma olmalı
- ☐ istehsal sexlərinin komponovkasından sonra boş qalan sahədə
- ☐ sərbəst
- ☐ inzibati otaqlar qrupundan sonra boş qalan sahədə

635 İstehsal otaqları layihədə neçənci mərtəbədə yerləşdirilməlidir?

- ☐ əsasən yuxarı mərtəbələrdə olmalıdır
- ☒ işıqlı tərəflərə istiqamətlənərək binanın 1-ci mərtəbəsində ayrı-ayrı otaqlarda olmalı
- ☐ binanın yuxarı mərtəbəsində yerləşməli, keçidli olmalı, qarşılıqlı əlaqəli olmalı
- ☐ yuxarı mərtəbədə ayrı-ayrı otaqlarda yerləşməli, keçidli olmalı
- ☐ ticarət zalının komponovkasından sonra qalan sahədə olmalı

636 Xidmət otaqları yerləşməsinə görə layihədə harada olmalıdır?

- ☐ binanın planında ticarət zalının mərkəzi giriş tərəfdə
- ☒ binanın planında xidmət personalının girişi tərəfdə
- ☐ binanın planında anbar otaqları qrupu tərəfdə
- ☐ binanın planında hər tərəfdən giriş olmalı
- ☐ binanın planında inzibati giriş tərəfdə

637 Texniki otaqlar qrupu layihədə necə yerləşdirilir?

- ☐ inzibati girişdən keçərək ticarət zalı ilə əlaqə saxlamaq tələbinə rəyət olunmalıdır
- ☒ onlara sərbəst giriş təmin olunmalı və müəssisə fəaliyyətinə maneçilik göstərməməlidir.
- ☐ istehsal sexlərindən sonra qalan sahədə
- ☐ sərbəst
- ☐ sərbəst girişin olması tələbinə rəyət olunmamalıdır

638 Bu müəssisəni yaşayış binasında lahiyələndirmək olmaz:

- ☐ hamısına icazə verilir
- ☒ istismar zamanı kəskin iylərin ayrılması ilə bağlı olan, axşam və gecə rejimi ilə işləyən və musiqisi olanlar

- ☐ istismarı yüksək gəlirlə bağlı olan
- ☐ istismarı fizikifəaliyyətlə bağlı olan
- ☐ istismarı xaricilərlə bağlı olan

639 Kafe və barların kompleks şəkildə burada layihələndirilməsi məqsəduyğundur?

- ☐ hava limanında
- ☒ kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində
- ☐ bazarlarda
- ☐ ayrıca binada
- ☐ vağzalda

640 Bunları kompleks iaşə müəssisələrinə aid etmək olar:

- ☐ da sənayesi müəssisələrini
- ☒ kiçik yerli kafe və barları
- ☐ yeməxanaları tək halında
- ☐ kulinar fabrikləri tək halında
- ☐ yarımfabrikat hazırlayan müəssisələri

641 Kəndlərdə yerləşəcək iaşə müəssisələrin layihələndirilməsində əsas şərtlər:

- ☐ məhsul bazarına yaxın yerləşdirilməlidir
- ☒ əhalinin sıxlığı, istehsalat, mədəni-məişət obyektləri, nəqliyyat və tikililər nəzərə alınmaqla
- ☐ iqlim və tikinti yerinin relyefi nəzərə alınmaqla
- ☐ xammal istehsalı yerlərinə yaxın olmalıdır
- ☐ milli ənənələr nəzərə alınmaqla

642 mehmanxana restoranları bu otaqlarla birlikdə layihələndirilir?

- ☐ xidmət, məişət, istehsal və texniki otaqlarla
- ☒ məhsulun qəbulu və saxlanması üçün ümumi otaqlar, xidmət, məişət, istehsal və texniki otaqlarla
- ☐ məhsulların qəbulu, saxlanması, istilik emalı üçün ümumi otaqlarla, məişət, xidmət, istehsal və texniki otaqlarla
- ☐ məhsulların qəbulu, saxlanması və emalı üçün ümumi otaqlarla, tullantılar üçün otaqlarla, məişət, xidmət, istehsal və texniki otaqlarla
- ☐ məhsulların qəbulu və saxlanması, ticarət zalı üçün ümumi otaqlarla

643 Yeməxanaların layihələndirilməsi üçün istehsal müəssisələrində işçilərin minimum sayı:

- ☐ 600 və daha çox olan
- ☒ 300 və daha çox olan
- ☐ 500 və daha çox olan
- ☐ 30 və daha çox olan
- ☐ 100 və daha az olan

644 Tədarükçü iaşə müəssisələrinə aid edilirlər:

- ☐ vaqon- restoran
- ☒ kulinariya məmulatları və yarımfabrikat istehsal edən sexlər, ixtisaslaşmış sexlər, kulinar məmulatları istehsal edən müəssisələr
- ☐ kabab, fəşəli, düşbərə hazırlayan müəssisələr
- ☐ çayxana, kababxana, qənnadə dükkanı
- ☐ bufet, kafeteriya

645 Tədarükçü iaşə müəssisələrində istehsal proqramı üçün əsas sayılır:

- ☐ buraxılan məhsulun çeşidi
- ☒ emal olunan xammalın həcmi
- ☐ emal olunan məhsulların siyahısı
- ☐ müəssisənin mühasibinin göstəriciləri
- ☐ əvvəlki gün üçün satılan məhsulun həcmi

646 Kompelks iaşə müəssisələrinə aid etmək olar:

- ☐ qida sənayesi müəssisələrini
- ☒ kafe və düşbərəxana birlikdə
- ☐ yeməxanaları
- ☐ kulinar fabrikləri
- ☐ yarımfabrikat hazırlayan müəssisələri

647 Yaşayış binalarında birinci mərtəbədə yerləşdirilə bilər:

- ☐ barlar
- ☒ kulinar mağazaları
- ☐ yarımfabrikatla işləyən müəssisələr
- ☐ kafelər
- ☐ restoranlar

648 İsti sexin əsas funksiyası nədən ibarətdir?

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

649 İsti sexdə çalışan işçilərin sayı nəyin əsasında hesablanır?

- ☐ müəssisənin istehsal gücü nəzərə alınmaqla
- ☒ xörəklərin əmək tutumu əmsalı nəzərə alınmaqla
- ☐ yarımfabrikatların çeşidi nəzərə alınmaqla
- ☐ xörəklər çeşidi nəzərə alınmaqla
- ☐ müəssisənin tipi nəzərə alınmaqla

650 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda L (λ) işarəsinin qiyməti:

- ☐ 42249.0
- ☒ 1.14
- ☐ 1,32
- ☐ 2.5
- ☐ 1.6

651 Müəssisədə müəyyən saatda istehsal edilən xörəyin hesablaması düsturu:

- ☐ $L=N1$
- ☒ $n_s = n_g k$
- ☐ $N=P$
- ☐ $n_g=N_g m$
- ☐ $m=m_1+m_2+m_3+m_4$

652 İstehsal proqramında nəzərə alınan göstəricilər:

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

653 Soyuq sexin istehsal proqramına daxildir:

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

654 Layihələndirilən müəssisədə işçilərin sayınecə müəyyən olunur?

- ☐ istehlakçıların sayına görə
- ☒ istehsal normalarına görə, bir işçinin iş vaxtı fondu və bu dövr ərzində sexin istehsal proqramının nəzərə alınması ilə istehsal normalarına görə
- ☐ müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə
- ☐ müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə
- ☐ istifadə edilən avadanlığın sayına görə

655 Vaxt norması işçilər üçün bu düsturla təyin olunur:

- ☐ $T = n \cdot k \cdot 100$
- ☒ $t = k \cdot 100$
- ☐ $N_g = N_{\text{saat}}$
- ☐ $n_s = n_g \cdot k$
- ☐ $N_2 = N_1 \cdot k_1$

656 Texnoloji avadanlığın hesablanması üçün tələb olunan şərtlər:

- ☐ avadanlığın ölçülərindən
- ☒ əməliyyatın icrası üçün lazım olan avadanlığın sayının və tipinin seçilməsi, onun iş vaxtının və istifadə əmsalının təyini
- ☐ xidmət edən personaldan
- ☐ avadanlığın kütləsindən
- ☐ 1 m² sahəyə görə avadanlığın yüklənməsindən

657 Həlim bişirən qazanların təyini düsturunda həcmi işarəsi

- ☐ C
- ☒ V
- ☐ N
- ☐ K
- ☐ μ

658 Bişirilən məhsulun tutduğu həcm hesablama düsturunda hansı işarə ilə göstərilir?

- ☐ c
- ☒ v
- ☐ q
- ☐ d
- ☐ n

659 Məhsulun kütləsi qramla bu düsturla hesablanır:

- ☐ $\varphi = v \cdot q$
- ☒ $\varphi = q \cdot n$
- ☐ $\varphi = m \cdot n$
- ☐ $\varphi = n \cdot N$
- ☐ $\varphi = n \cdot k$

660 Hesabat zamanı xörək bişirən qazanın dolma əmsalının qiyməti:

- ☐ 12.0
- ☒ 0.85
- ☐ 1.4
- ☐ 1.2
- ☐ 10.0

661 Həlim bişirilən qazanların seçilməsində əsas göstəricisi kimi bilmək lazımdır:

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

662 Tipli layihələrə aid edilmir:

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

663 Menyuda düzülmə üçün düzgün variant:

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

664 Bütün əhali qrupu üçün tərtib olunan menyuya aiddir:

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

665 Ölkə restoranlarında menyuların çap olunduğu dillər:

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

666 Xörəkləri çeşidlərə ayırmaq üçün hansı cədvələ müraciət edirlər?

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

667 Menyudan hansı xörəklər çıxarıla bilər?

- ☐ delikates yeməkləri
- ☒ tələb doğurmayanlar
- ☐ mövsümi xörəklər
- ☐ firma yeməkləri
- ☐ pəhriz yeməkləri

668 Menyunun informasiya hissəsində göstərilir:

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

669 Menyuda məhsulların düzgün göstərilmə ardıcılığı:

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

670 Menyuda göstərilən əsas məlumatlar:

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

671 Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?

- ☐ konfrans, qurultay, simpozium iştirakçılarına
- ☒ sifarişə və banketin növünə əsasən
- ☐ müəssisənin tipinə və sifarişə əsasən
- ☐ sifarişə və müəssisənin gücünə əsasən
- ☐ icra hakimiyyətinin icazəsi ilə

672 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

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

673 Kompleks menyu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

- ☐ mehmanxanalarda olan restoranlarda
- ☒ müəssisə nəzdində olan yeməxanalarda
- ☐ kababxanalarda
- ☐ bufetlərdə
- ☐ sərbəst fəaliyyət göstərən yeməxanalarda

674 Layihə qaydalarına əsasən menyu növlərinə aiddir?

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

675 Xörəklər üçün menyuya aiddir:

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

676 Menyunun tərtibində kimlər iştirak edir?

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

677 İstehsal sexinin faydalı sahəsini hesabladıqda hansılar nəzərə alınır?

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

678 Xammalların yuyulması üçün suyun miqdarı nədən asılıdır?

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

679 Ətin donunun açılması üçün vannanın həcmi necə hesablanır?

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

680 Balıq sexində soyuducu şkafın tutumu necə hesablanır?

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

681 Ət sexində soyuducu şkaflın tutumu necə tapılır?

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

682 Ət sexində yuma vannalarının həcmu necə tapılır?

- ☐ suyun gün ərzindəki dövriyyəsi və 1kq xammala su normasından
- ☒ suyun gün ərzində dövriyyəsi, vannanın dolma əmsalından və vanna üçün nəzərdə tutulan suyun həcmindən asılı olaraq
- ☐ suyun gün ərzində işlədilməsi miqdarından
- ☐ ətin təmizlənməsindən
- ☐ vannanın dolma əmsalı və 1kq xammala su normasından

683 Balıq sexində 1 işçiyə düşən stolun uzunluq norması nə qədərdir? (m-lə)

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

684 Ət məhsulları bu sexdə bişirilir:

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

685 Balıq məhsullarının soyuq emalı aparılır:

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

686 İstilik avadanlıqlarına aiddir?

- ☐ universal stol
- ☒ plitə
- ☐ kameralar
- ☐ ətçəkən
- ☐ soyuducu şkaflar

687 Xörəkbişirən qazanların həcmnin hesablanmasında olan düstuda " k" nəyi göstərir?

- ☐ çəkini
- ☒ qazanın dolma əmsalın
- ☐ həcmi
- ☐ kütləni
- ☐ xüsusi çəkini

688 Həlim bişirilən qazanların seçilməsində əsas göstəricisi kimi bilmək lazımdır:

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

689 Hesabat zamanı xörək bişirən qazanın dolma əmsalının qiyməti:

- ☐ 12.0
- ☒ 0.85
- ☐ 1.2
- ☐ 1.4
- ☐ 10.0

690 Bişirilən məhsulun tutduğu həcm hesablama düsturunda hansı işarə ilə göstərilir?

- ☐ n
- ☒ V
- ☐ C
- ☐ Q
- ☐ N

691 Həlim bişirən qazanların təyini düsturunda həcmnin işarəsi:

- ☐ C
- ☒ V
- ☐ N
- ☐ K
- ☐ μ

692 İstilik avadanlıqlarına aiddir:

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

693 Texnoloji avadanlığın hesablanması üçün tələb olunan şərtlər:

- ☐ 1m² sahəyə görə avadanlığın yüklənməsindən
- ☒ əməliyyatın icrası üçün lazım olan avadanlığın sayının və tipinin seçilməsi, onun iş vaxtının və istifadə əmsalının təyini
- ☐ avadanlığın ölçülərindən
- ☐ xidmət edən personaldan
- ☐ avadanlığın kütləsindən

694 Layihələndirilən müəssisədə işçilərin sayınecə müəyyən olunur?

- ☐ istehlakçıların sayına görə
- ☒ istehsal normalarına görə,bir işçinin iş vaxtı fondu və bu dövr ərzində sexin istehsal proqramının nəzərə alınması ilə istehsal normalarına görə
- ☐ müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə
- ☐ müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə
- ☐ istifadə edilən avadanlığın sayına görə

695 Soyuq sexin istehsal proqramına daxildir:

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

696 İstehsal proqramında nəzərə alınan göstəricilər:

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

697 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda Lyamda (λ) işarəsinin qiyməti:

- ☐ 2.9
- ☐ 1.6
- ☐ 2.5
- ☐ 1, 32
- ☒ 1.14