

## 2991\_az\_qiyabiQ2017\_Yekun imtahan testinin sualları

### Fənn : 2991 "Şərabçılıq və qıcırma məhsullarının istehsalı müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi

1 Şərabda fəal turşuluq (pH) neçə olduqda oksidləşmə prosesi ləngiyir?

- pH – 4,5÷5,5
- pH – 4,2÷6,5
- pH – 4,0÷6,0
- pH – 2,9÷3,2
- pH – 3,5÷4,5

2 Şərabda hansı turşuluq normadan çox olduqda ona yaşıl turşuluq deyilir?

- fumar
- quzuqulaq
- kəhrəba
- şərab
- alma

3 Yetişməmiş üzümdə hansı turşu çox olur?

- limon
- şərab
- kəhrəba
- alma
- quzuqulaq

4 Desert şərabın metabolizmi nəticəsində qlükozadan hansı turşu sintez olunur?  $\text{HOOC}-(\text{CHOH})_3-\text{CO}-\text{CH}_2\text{OH}$

- $\alpha$ -ketoqlütar turşusu
- şərab turşusu
- piroüzüm turşusu
- alma turşusu
- keto 5-qlükon turşusu

5 Şərabın keyfiyyətinə müsbət təsir göstərən aromatik turşu necə adlanır?

- hallol
- sinap
- konfiril
- vanilin
- siren

6 Şərabda təsadüf olunan maddə necə adlanır?

- benzoy turşusu
- benzoy anhidridi
- benzoy amidi
- ftal anhidridi
- benzoy aldehidi

7 C6–C3–C3–C6 sıra monomer fenol maddəsinin nümayəndəsi olan liqnan C6–C3–nın dimerləri olmaqla birləşmiş şəkildə hansı maddənin tərkibində olur?

- aşı maddələrin

- liqnin
- sellülozanın
- melanin
- pektin maddələrin

8 Dimerlər hansı fenol maddələrinə deyilir?

- polimer
- sadə fenollar
- monomer
- oliqomer
- katexinlər

9 Şərabda leykoantosianların və katexinlərin oliqomer birləşmələri necə adlanır?

- pionidinlər
- leykopelarquanidinlər
- leykoantosianidinlər
- antosianidinlər
- proantosianidinlər

10 Üzümün yetişmə müddəti ötdükdə onun tərkibindəki katexinlər, antosianlar miqdarca get-gedə azalmağa meyillənirlər. Bunun əsas səbəbi nədir?

- üzümün sortu
- istinin təsiri
- soyuğun təsiri
- fermentin aktivləşməsi
- ekoloji durum

11 Şərabda olan pelarquanidin hansı C6–C3–C6 sıra monomer fenol maddələrinin aqlikonudur?

- leykoantosianlar
- katexinlər
- flavonol
- antosianlar
- flavon

12 Katexinlərlə zəngin olan şərablarda ən çox hansı vitamin olur?

- PP
- A
- E
- P
- K

13 Hansı tündləşdirilmiş şərablar katexinlərlə daha zəngin olurlar?

- maderə
- portveyn
- marsala
- xeres
- desert

14 Şərabda büzüşdürücülük xassəsinin olması hansı fenol maddələri ilə əlaqədardır?

- vanilin
- leykoantosian
- liqnin

- tanin  
 melanin

15 Qırmızı şərablarda ən çox olan C6–C3–C6 sıra fenol maddəsi necə adlanır?

- flavon  
 flavanon  
 katexin  
 leykoantosian  
 antosian

16 Katexinlər şərabda ən çox hansı maddənin tərkibində birləşmiş şəkildə olur?

- melaninlər  
 liqninlər  
 pektin maddələri  
 taninlər  
 liqnanların

17 Üzümün qabığında və darağında geniş yayılmış C6–C3–C6 sıra monomer fenol maddəsi necə adlanır?

- flavanon  
 antosian  
 leykoantosian  
 katexin  
 flavon

18 Vermut şərablarının istehsalında istifadə olunan bitki cövhəri ilə zəngin olan maddə necə adlanır?

- hidrosikumarin  
 naftoxinon  
 kumarin  
 naftoamin  
 berhaptol

19 Şərabda birləşmiş şəkildə olan C6–C4 sıra fenol maddəsinin hansı nümayəndəsi K vitamininin sintezində iştirak edir?

- α-naftoy turşusu  
 naftoamin  
 α-naftoxinon  
 β-naftoy turşusu  
 β-naftoxinon

20 Şərabda təsadüf olunan turşu necə adlanır?

- siren  
 ferul  
 fenilsirkə  
 p-kumar  
 kofein

21 Şərabda daha çox təsadüf olunan C6–C3 sıra fenol turşusu necə adlanır?

- o-hidroksidarçın  
 p-kumar  
 kofein  
 ferul  
 sinap

22 Şərabda bal ətrinin yaranmasında iştirak edən C6–C2 sıra fenol maddəsi necə adlanır?

- salisil aldehidi
- α-feniletıl spirtı
- β-feniletıl spirtı
- fenil sirkə turşusu
- salisil turşusu

23 Muskat şərablarında qızılgül ətrinin yaranmasında iştirak edən C6–C2 sıra fenol maddəsi necə adlanır?

- ferul turşusu
- α-feniletıl spirtı
- fenolsirkə turşusu
- β-feniletıl spirtı
- p-kumar turşusu

24 Şərabların yetişməsinə və formalaşmasına yaxşı təsir göstərən fenol aldehidi necə adlanır?

- salisil
- vanilin
- hallol
- sinap
- siren

25 Üzümdə və şərabda hansı sıra fenol maddələrinə daha çox təsadüf olunur?

- C6–C3
- C6–C1
- C6–C3–C3–C6
- C6–C4
- C6–C3–C6

26 Desert şərabların və konyakın keyfiyyətinə müsbət təsir göstərən spirt necə adlanır?

- vanilin
- siren
- rezorsil
- pirokatexin
- hentizin

27 Üzümün və şərabın tərkibində birləşmiş şəkildə olan C6–C1 sıra bu sadə fenol maddəsi necə adlanır?

- hallol turşusu
- salisil turşusu
- pirokatexin turşusu
- p-oksibenzoy turşusu
- rezorsil turşusu

28 Üzümün və şərabın tərkibində birləşmiş şəkildə olan C6 sıra bu sadə fenol maddəsi necə adlanır?

- oksihidroksinon
- pirohallol
- hidroksinon
- rezorsin
- pirokatexin

29 Hansı süfrə şərabları fenol maddələri ilə daha zəngindir?

- Qırmızı süfrə

- Ağ süfrə
- Çəhrayı süfrə
- Kaxet şərabları
- Zəif kəməşirinsüfrə

30 Şərab turşusunun kalium, natrium duzu necə adlanır?

- kalsium tartarat
- kalium tartarat
- şərab daşı
- seqment duzu
- xörək duzu

31 Şərabın formalaşmasında tirozinin karboksilsizləşməsindən əmələ gələn maddə necə adlanır?

- Feniletilamin
- Tirazol
- Triptofol
- Tiramin
- Triptofanamin

32 Şərabda aminlərin əmələ gəlməsində son məhsul kimi nə alınır?

- hidrogen
- su
- ammoniyak
- karbon qazı
- oksigen

33 Şərabda amidlərin əmələ gəlməsində son məhsul kimi nə alınır?

- ammoniyak
- karbon qazı
- hidrogen
- oksigen
- su

34 Şərabda aminlər ( $R-CH_2NH_2$ ) necə əmələ gəlirlər?

- aminturşuların molekuldaxili aminsizləşmədən
- aminturşuların aminsizləşməsindən
- aminturşuların fermentativ katalizindən
- aminturşuların təkrar aminsizləşməsindən
- aminturşuların karboksilsizləşməsindən

35 Şərabda amidlər necə əmələ gəlirlər?

- aminturşuların reduksiya olunmasından
- aminturşuların karboksilsizləşməsindən
- aminturşuların karboksil qrupunun  $NH_3$ -lə birləşməsindən
- doymamış üzvi turşuların  $NH_3$ -lə birləşməsindən
- aminturşuların oksidləşməsindən

36 Şərabda asetamid ( $CH_3-CONH_2$ ) tonu necə əmələ gəlir?

- etil spirtinin oksidləşməsindən
- sirkə turşusunun karboksilsizləşməsindən
- propil spirtinin oksidləşməsindən
- propion turşusunun ammoniyakla birləşməsindən

sirkə turşusunun ammonyakla birləşməsindən

37 Qıcırma prosesində ammonyakın zərərsizləşdirilməsi zamanı aminturşusundan alınan bu maddə necə adlanır?  $H_2N-OC-CH_2-CH_2-CHNH_2-COOH$

- qlütaminamid  
 asparaginamid  
 karbamid  
 aminlər  
 sitrullin

38 Qıcırma zamanı təkrar aminləşmə prosesində iştirak edən fermentlər necə adlanır?

- proteazalar  
 lipazalar  
 esterazalar  
 aminotransferazalar  
 peptidazalar

39 Qıcırma prosesində ornitin dövrəni zamanı hansı aminturşuları əmələ gəlir?

- sistein  
 qlütamin  
 arginin  
 sitrullin  
 fenilalanin

40 Qıcırma zamanı aminturşularından aminlər hansı yolla əmələ gəlirlər?

- reduksiya olunmaqla  
 hidooksidləşdirmə ilə  
 oksidləşməklə  
 karboksilsizləşməklə  
 hidrolitik yolla

41 Qıcırma zamanı hidrolitik yolla aminsizləşmədən alınan maddə necə adlanır?

- doymamış turşu  
 doymuş turşu  
 iminturşu  
 oksiturşu  
 ketoturşu

42 Üzüm şirəsinin qıcırması zamanı ikinci dərəcəli məhsul kimi alınan maddə necə adlanır?

- tirazol  
 5-hidroksilizin  
 prolin  
 4-hidroksiprolin  
 histidin

43 Üzüm şirəsinin qıcırması zamanı zülalların sintezinə şərait yaradılmasına köməklik göstərən funksional qrup hansıdır?

- hidroksil  
 disulfid  
 metil  
 sulfidril  
 karboksil

44 Şərabın tərkibində olan əvəzolunan aminturşularını göstərin:

- qlütamin
- arginin
- alanin
- valin

45 Şərabın tərkibində olan yarım əvəzoluna bilən aminturşularını göstərin:

- tirozin
- arginin
- asparagin
- histidin
- sistin

46 Şərabdakı zülalların qidalılıq dəyəri nə ilə izah olunur?

- zülalların molekulyar çəkisinin yüksək olması
- əvəzolunan aminturşu
- zülalların mühitdə çox olması
- əvəzolunmayan aminturşu
- zülalların mühitdə az olması

47 Şərabın tərkibində olan əvəzolunmayan aminturşularını göstərin:

- leysin
- valin
- sistein
- alanin
- qlisin

48 Şərabın tərkibində hansı oksi-aminturşusu olur?

- metionin
- treonin
- leysin
- alanin
- serin

49 Zülalların tərkibində hansı aminturşusu olmur?

- leysin
- $\gamma$ -aminoyağ turşusu
- arginin
- qlütamin
- $\beta$ -alanin

50 Şərabın tərkibində hansı kükürlü aminturşusu olur?

- metionin
- sistein
- treonin
- tirozin
- alanin

51 Şərabın tərkibində olan hansı aminturşusu optiki fəal deyildir?

- Metionin
- Qlisin

- Leysin
- Sistein
- Triptofan

52 Şərabın tərkibində olan bu aminturşusunu (alanin) təsnifatlaşdırın:

- Diamino
- Monoaminokarbon
- Diaminomonokarbon
- Monoaminodikarbon
- Diaminodikarbon

53 Şərabda olan iminturşusu necə adlanır?

- qlisin
- prolin
- arginin
- serin
- sistein

54 Şərabın tərkibində olan aminturşu hansıdır?

- metionin
- sistein
- sistin
- qlisin
- serin

55 Şərabda olan aminturşusu necə adlanır?

- triptofan
- serin
- fenilalanin
- treonin
- lizin

56 Şərabın tərkibində olan aminturşu necə adlanır?

- oksiprolin
- triptofan
- tirozin
- fenilalanin
- prolin

57 Şərabın tərkibində olan aminturşu necə adlanır?

- oksiprolin
- fenilalanin
- tirozin
- triptofan
- prolin

58 Hansı şərablar aminturşularla daha zəngindir?

- Ağ süfrə
- Qırmızı süfrə
- Şampan şərab materialı
- Konyak şərab materialı
- Çəhrayı süfrə



59 Üzümün mineral azot formasının əhəmiyyəti nədir?

- şərabda antioksidant xassəsinin yaranması
- mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin sürətlənməsi
- şərabda antimikrob xassəsinin yaranması
- mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin zəifləməsi
- şərabda oksidləşmə prosesinin sürətlənməsi

60 Şərabda olan aminturşular hansı biopolimerin hidroliz məhsulları hesab olunurlar?

- qlikogen
- zülal
- liqnin
- nişasta
- saxaroza

61 Şərabda açıq samanı rəngin olmasında hansı monomer fenol maddəsinin rolu böyükdür?

- flavon
- leykoantosian
- antosian
- katexin
- flavanon

62 Liqninin hidrolizi hansı şərab məhsullarında daha intensiv gedir?

- desert
- konyak spirti
- mader
- xeres
- kaxet

63 Şərabda olan melaninlərin hidrolizindən hansı fenollar əmələ gəlir?

- antosianlar
- pirokatexin
- siren
- katexinlər
- vanilin

64 Liqninin hidrolizindən şərabda əsas hansı sadə fenollar əmələ gəlir?

- hidroxinon
- vanilin aldehidi
- hallol
- pirokatexin
- rezorsin

65 Liqninin hidrolizi hansı mühitdə daha sürətlə gedir?

- turşuluğu çox olan şərablarda
- spirtliyi yüksək olan mühitdə – 60-70 h%
- spirtliyi orta olan mühitdə – 16-20 h%
- spirtliyi zəif olan mühitdə – 10-14 h%
- turşuluğu az olan şərablarda

66 Şərabda hidroliz olunmayan aşı maddələrinin və ya taninlərin ümumi quruluşu necədir?

- (C6–C3–C3–C6)

- (C6–C3–C6)n
- (C6–C1–C6)
- (C6–C1)n
- (C6–C3)

67 Şərabda hidroliz olunmayan aşı maddələrinin və ya taninlərin ümumi quruluşu necədir?

- (C6–C3–C3–C6)
- (C6–C3)
- (C6–C3–C6)n
- (C6–C1)n
- (C6–C1–C6)

68 C6–C3–C3–C6 sıra monomer fenol maddəsinin nümayəndəsi olan liqnan C6–C3-nin dimerləri olmaqla birləşmiş şəkildə hansı maddənin tərkibində olur?

- sellülozanın
- pektin maddələrin
- melanin
- aşı maddələrin
- liqnin

69 Dimerlər hansı fenol maddələrinə deyilir?

- monomer
- sadə fenollar
- oliqomer
- katexinlər
- polimer

70 Şərabda leykoantosianların və katexinlərin oliqomer birləşmələri necə adlanır?

- leykoantosianidinlər
- antosianidinlər
- pionidinlər
- leykopelarquanidinlər
- proantosianidinlər

71 Üzümün yetişmə müddəti ötdükdə onun tərkibindəki katexinlər, antosianlar miqdarca get-gedə azalmağa meyllənirlər. Bunun əsas səbəbi nədir?

- üzümün sortu
- istinin təsiri
- soyuğun təsiri
- fermentin aktivləşməsi
- ekoloji durum

72 Şərabda olan pelarquanidin hansı C6–C3–C6 sıra monomer fenol maddələrinin aqlikonudur?

- leykoantosianlar
- katexinlər
- flavonol
- antosianlar
- flavon

73 Katexinlərlə zəngin olan şərablarda ən çox hansı vitamin olur?

- K
- E

- A  
 P  
 PP

74 Hansı tündləşdirilmiş şarablar katexinlərlə daha zəngin olurlar?

- marsala  
 xeres  
 mader  
 portveyn  
 desert

75 İstilik avadanlıqlarının texnoloji hesabatı nəyə əsasən hesablanır?

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

76 Bunlardan hansı qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

- şirəçəkən  
 ətçəkən maşın  
 qızardıcı şkaf  
 istehsal stolları  
 tərəvəzdoğrayan

77 Qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

- qızardıcı  
 çörəkdoğrayan  
 xırdalayıcı  
 qabyuyan  
 əzici

78 Bunlardan hansı istilik avadanlığıdır?

- çörəkdoğrayan  
 əzici  
 xırdalayıcı  
 qızardıcı  
 qabyuyan

79 İstilik avadanlıqlarına bunlardan hansı aiddir?

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

80 Avadanlığın texnoloji hesablanması nədən ibarətdir?

- avadanlığın kütləsindən  
 1m<sup>2</sup> sahəyə görə avadanlığın yüklənməsindən  
 avadanlığın ölçülərindən  
 xidmət edən personaldan

- əməliyyatın icrası üçün lazım olan avadanlığın sayının və tipinin seçilməsi, onun iş vaxtının və istifadə əmsalının təyini

81 Vaxt norması düsturunda  $t = k 100$  olan  $k 100$  nəyi göstərir?

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

82 İşçilərin sayının hesablanmasında vaxt normasının qiyməti necə tapılır?

- $N_2 = N_1 k_1$   
  $T = n k 100$   
  $t = k 100$   
  $n_s = n_g k$   
  $N_g = N_{saat}$

83 Sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda "T" nəyi göstərir?

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

84 Sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda "η"-nın qiyməti neçə qəbul edilir?

- 1.32  
 1.6  
 0.85  
 2.8  
 1.14

85 Realizə edilən xərəklərin sayının hesablanması düsturunda "k" nəyi göstərir?

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

86 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

- müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə  
 istehlakçıların sayına görə  
 istifadə edilən avadanlığın sayına 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

87 İaşə müəssisələrinin isti və soyuq sexləri üçün istehsal proqramına nə daxildir?

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

88 Hazırlayıcı sexlər üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

89 Məhsulların miqdarının hesablanmasıdan sonra hansı mərhələ gəlir?

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

90 Üzüm sexdə realizə olunan xörəklərin sayı hansı düsturla hesablanır?

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

91 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında ən yüksək aktivliyə malik olan ferment hansıdır?

- qliseroaldehydfosfatdehidrogenaza
- ribulozadifosfatkarboksila
- peroksidaza
- alkoldehidrogenaza
- malatdehidrogenaza

92 Şərabın tərkibində geniş yayılmış katalaza fermenti təsnifatına görə hansı sinfə aid edilir?

- transferazalar
- liqazalar
- liazalar
- hidrolazalar
- oksidoreduktazalar

93 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında karbohidrat–aminturşu mübadiləsi hansı vitaminin iştirakı ilə gedir?

- Askorbin turşusu
- Tiamin
- Biotin
- Piridoksin
- Fol turşusu

94 Konyak içkisinin vətəni hansı ölkədir?

- Polşa
- Rusiya
- Fransa
- İtaliya
- İspaniya

95 Tullantılardan ikinci dərəcəli ən qiymətli şərabçılıq məhsulu hansıdır?

- üzüm boya maddəsi
- çaxır daşı

- xam spirt
- turş şərab əhəngi
- üzüm yağı

96 Şampan şərab materiallarının alınması üçün üzümün emalı neçə üsulla aparılır?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0

97 Şampan şərab materiallarının istehsalında xammalın şəkərliyi hansı həddə olmalıdır?

- 24-25%
- 21-22%
- 23-24%
- 17-20%
- 16-16,5%

98 Gilə-meyvəli şərabların istehsalında xammalın emalı zamanı şirə çıxımı necə sürətləndirilir?

- termiki emal yolu ilə
- preslənməklə
- ekstraksiya etməklə
- fermentasiya yolu ilə
- elektroplazmolizlə

99 Malaqa tipli şərab neçə komponent əsasında hazırlanır?

- 5.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0

100 Malaqa tipli desert şərabı hansı ölkədə ilk dəfə hazırlanıb?

- Macarıstan
- İspaniya
- Fransa
- İtaliya
- Almaniya

101 Azərbaycanda hansı tip tokay şərabı istehsal olunur?

- Mil
- Qara - Çanax, Mil
- Yujnoberejni
- Pino - qri
- Daşqala

102 Xeres tipli tünd şərabı neçə üsulla hazırlanır?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

103 Klassik texnologiya əsasında hazırlanan Marsala şərabı neçə komponent əsasında hazırlanır?

- 5.0  
 6.0  
 3.0  
 2.0  
 4.0

104 Konyak şərab materialları istehsalında SO<sub>2</sub>-nin istifadə miqdarı

- 150 -200 mq/dm<sup>3</sup>  
 yol verilmir  
 100 mq/dm<sup>3</sup>  
 50 mq/dm<sup>3</sup>  
 120 mq/dm<sup>3</sup>

105 Prof. Qerasimov şərabların hansı təsnifatını vermişdir?

- "ciddi natural" şərablar  
 sənaye  
 tərkibindəki CO miqdarına görə  
 beynəlxalq  
 I - IV kateqoriyalı şərablar

106 Qırmızı süfrə şərabları çəllək və butlarda saxlanılarkən optimal temperatura rejimi:

- 20 - 25°C  
 14 - 16°C  
 13- 13,5°C  
 11 - 12°C  
 16 - 20°C

107 Ağ süfrə şərabları üçün saxlanması zamanı temperatura rejimi:

- 40 - 45°C  
 11 - 12°C  
 15 - 17°C  
 14 - 16°C  
 16 - 20°C

108 Oğnaq və şampan şərablar üçün oksigenin miqdarı, mq/dm

- 35 - 38  
 20 - 25  
 25 - 30  
 10 - 15  
 30 - 35

109 Şərabın neçə inkişaf mərhələsi mövcuddur?

- 6.0  
 5.0  
 3.0  
 2.0  
 4.0

110 Süfrə şərabları istehsalında hansı qurğu ilə ağ-üsulla şirə qıcqudırılır?

- UKS - 3M

- BA - 1
- VUPO - 50
- VEKD - 5
- VPLK - 10

111 Şirənin əzintidə qıvcırdılması üçün optimal temperatura?

- 8 - 10°C
- 28 - 32°C
- 14 - 18°C
- 10 - 12°C
- 18 - 20°C

112 Şirənin əzintidə qıvcırması hansı şərəblər üçün daha xarakterikdir?

- çəhrayı süfrə şərəblər
- Qırmızı süfrə
- kəmişirin süfrə
- ağ süfrə
- xeres tipli şərəblər

113 Madeyra adasında hansı şərəb ilk dəfə hazırlanmışdır?

- muskat
- Madera
- marsala
- portveyn
- xares

114 Bu üzüm sortundan Azərbaycanda hansı ağ süfrə şərəbı hazırlanır?

- Kabeme - Sovinyon
- Bayan - Şirə
- Msvane
- Rkasiteli
- Rislinq

115 Ağ süfrə şərəbləri istehsalında şirənin optimal qıvcırma temperaturu:

- 28 - 32°C
- 14 - 18°C
- 22 - 24°C
- 10 - 12°C
- 24 - 26°C

116 Üzümün keyfiyyətli ağ süfrə şərəblərinin istehsalı hansı axın xəttində aparılır?

- VOL - 30 MZ
- VPL - 20 K
- VPKS - 10 A
- VPL - 20 MZ
- VPLK - 10

117 Üzümde neçə növ yetişkənlik mövcuddur?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0



5.0

118 Azərbaycanda keyfiyyətli qırmızı süfrə şərabı hansı üzüm sortundan hazırlanır ?

- Həməşərə  
 Mədrəsə  
 Saperavi  
 Xindoqni  
 Malbek

119 Şəraların təsnifatını ilk dəfə təklif edən alim:

- Nilov  
 Xovrenko  
 Gerasimov  
 Prostoserdov  
 Frolov-Baqreyev

120 Üzümçülüyn Azərbaycanda inkişafında böyük rolu olan alimlər:

- S. Həsənova  
 H.Əliyev  
 H.Ətaşiyev  
 R. Allahverdiyev  
 R.Məmmədov

121 Məhsulların emalı hansı sexdə aparılır?

- tərəvəz sexində  
 hazırlayıcı sexdə  
 soyuq sexdə  
 isti sexdə  
 tədarük sexində

122 Texniki otaqlar qrupuna aiddir?

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

123 Xidmət və məişət otaqlarına hansılar aiddir?

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

124 Məhsulların qəbulu və saxlanması otaqları necə layihələndirilir?

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

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

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

126 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqlar qrupuna hansılar daxildir?

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

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

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

128 Şərabda olan aminturşular hansı biopolimerin hidroliz məhsulları hesab olunurlar?

- qlikogen
- zülal
- liqnin
- nişasta
- saxaroza

129 Şərabda açıq samanı rəngin olmasında hansı monomer fenol maddəsinin rolu böyükdür?

- flavon
- leykoantosian
- antosian
- katexin
- flavanon

130 Liqninin hidrolizi hansı şərab məhsullarında daha intensiv gedir?

- desert
- konyak spirti
- maderə
- xeres
- kaxet

131 Şərabda olan melaninlərin hidrolizindən hansı fenollar əmələ gəlir?

- antosianlar
- pirokatexin
- siren
- katexinlər
- vanilin

132 Liqninin hidrolizindən şərabda əsas hansı sadə fenollar əmələ gəlir?

- hidroxinon
- vanilin aldehidi
- hallol
- pirokatexin
- rezorsin

133 Liqninin hidrolizi hansı mühitdə daha sürətlə gedir?

- turşuluğu çox olan şərablarda
- spirtliyi yüksək olan mühitdə – 60-70 h%
- spirtliyi orta olan mühitdə – 16-20 h%
- spirtliyi zəif olan mühitdə – 10-14 h%
- turşuluğu az olan şərablarda

134 Hansı iaşə müəssisələrində gözləmə zallarına əlavə 15m<sup>2</sup> sahə ayrılır?

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

135 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

136 Təyinatından asılı olaraq anbar qrupu otaqları hansılardır?

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

137 İnzibati otaqlarda hər qulluqçuya nə qədər sahə nəzərdə tutulur?

- 2m<sup>2</sup>
- 10m<sup>2</sup>
- 8m<sup>2</sup>
- 4m<sup>2</sup>
- 6m<sup>2</sup>

138 Şərabçılıqda hansı yüksək qıvcırma qabiliyyətli maya irqindən istifadə olunur?

- Bordo - 20
- Türkmənistan - 36
- Kaxuri - 7
- Aşqabad - 3
- Bereqova - 2

139 Şirənin dincəqoyulma müddəti şirənin istifadə istiqaməti və tərkibindən asılı olaraq nə qədərdir?

- 8 - 12 saat
- 4 - 6 saat
- 14 -24 saat

- 10 - 14 saat
- 26 - 28 saat

140 BEKD - 5 tipli ekstraktorlarda hansı tip şərab materiallarını almaq olur?

- ağ süfrə şərab materialı
- konyak şərab materialı
- ətirləşdirilmiş şərablər üçün material
- şampan şərab materialı
- qırmızı süfrə

141 Ətirləşdirilmiş şərablər hansı şərablərdir?

- kalvados
- brendi
- likyorlu şərablər
- Asti Spumante
- vermut

142 Dünyada ən keyfiyyətli vermut şərabləri hansı ölkədə istehsal olunur?

- Argentina
- İtaliya
- İspaniya
- ABŞ
- Fransa

143 Botritis Sinerea kif göbələyi ilə yoluxdurulmaqla yüksək keyfiyyətli desert şərabləri hazırlanır?

- xeres
- tokay
- malaqa
- kaqor
- muskat

144 Giləmeyvəli şərablərin istehsalında hansı texnoloji emal yolu ilə daha effektiv nəticə verməklə şirə çıxımını artırır?

- S O<sub>2</sub> ilə işləməklə
- termiki emal
- ferment preparatları ilə
- dəyişən ifrat tezlikli elektrik cərəyanı vasitəsilə
- dispers minerallarla işləməklə

145 Markalı ağ süfrə şərabləri istehsalında şirənin qıvcırma temperaturu hansı həddə olmalıdır?

- 24 -28°C
- 14 -18°C
- 10 - 12°C
- 6 - 8°C
- 12 -14°C

146 Ferment preparatları şirə və ya əzintiyə daxil edilərkən optimal təsir mexanizmi hansı temperatura rejimində effektivdir?

- 60 -65°C
- 37 - 40°C
- 20 -22°C
- 10 -15°C

55 - 60°C

147 Keyfiyyətli maderə şərablarının alınması üçün onun termiki hansı rejimdə aparılır?

- 65°C  
 + 45°C  
 55°C  
 50°C  
 60°C

148 Qırmızı şərabların yapışqanlaşdırılmasında hansı dispers mineral yaxşı nəticə verir?

- SiO<sub>2</sub>  
 polivinilpirrolidon  
 bentonit  
 polioksietien  
 poliakrilamid

149 Emal üçün götürülmüş 1 ton üzümdən ümumi şirə çıxımı:

- 80 - 85 dal  
 72 - 75 dal  
 60 - 65 dal  
 55 dal  
 79 - 82 dal

150 Şərablarda daha çox rast gələn qüsurlar?

- sirkə turşusu  
 dəmir kassı  
 aluminium kassı  
 şərabın acıması  
 mannit qıcırması

151 Şərab materiallarını spirtləşdirmək üçün istifadə edilən spirtin tündlüyü hansı həduddadır?

- 0.905  
 0.95  
 0.92  
 0.88  
 0.94

152 Şərab və spirt qatışdırıldıqdan sonra alınmış su - spirt qatışığının tərkibində baş verən fiziki proses necə adlanır?

- dissosasiya  
 adsorbsiya  
 kontraksiya  
 assimilyasiya  
 diffuziya

153 Tündləşdirilmiş şərabların soyuqla işlənməsinin optimal rejimi:

- 8 - 10°C  
 -6 - 8°C  
 -4 - 6°C  
 -2 - 4°C  
 0°C

154 Süfrə şərablarını soyuqla emal edərəkən optimal soyudulma temperaturu:

- 6 - 8°C
- 3 - 4°C
- 2°C
- 0°
- 5 - 6°C

155 Konyak spirti almaq üçün istifadə edilən fasiləsiz hərəkətli distillə qurğusu?

- Moldova qurğusu
- K -SM
- YPKS
- şuranta tipli
- PU - 50

156 Şərab materiallarının konyak spirtinə distilləsi prosesi fasiləli UPKS tipli qurğuda neçə mərhələdə aparılır

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0

157 Şampan istehsalında şərab materiallarının iri partiyalarla birləşdirilməsi necə adlanır?

- deqorajaj
- assamblyaj
- eqalizasiya
- kupaj
- remynaj

158 Vakuum - şirə istehsalında şirənin buxarsızlaşdırılması hansı temperatura şəraitində aparılır?

- 40°C
- 50°C
- 55°C
- 65°C
- 75°C

159 Şirənin istiliklə emal edərək buxarlanmasında alınan bəhməzin şəkərliyi:

- 60 - 80 q/100 sm<sup>3</sup>
- 40 - 50 q/100sm<sup>3</sup>
- 90 - 95 q/ 100sm<sup>3</sup>
- 30 - 40 q/100 sm<sup>3</sup>
- 50 - 55 q/100sm<sup>3</sup>

160 Yüksək keyfiyyətli saxlanılmış konyakların saxlanma müddəti:

- 4 il
- 5 il
- 3 il
- 8 - 10 il
- 6 il

161 Konyakların hazırlanmasında onların rəngini təmin edən komponent hansıdır?

- yumşaldırılmış su
- şəkər siropu
- spirtləşdirilmiş su
- limon turşusu
- koler

162 Şərabın portveynləşdirilməsi prosesi hansı temperatura şəraitində aparılır?

- 60 - 65°C
- 45-50°C
- 25 - 30°C
- 30 - 40°C
- 55 -60°C

163 Markalı süfrə şərablarının minimal saxlanma müddəti:

- 3,5 il
- 6 ay
- 1 il
- 4 il
- 1,5 - 3 il

164 Şərabların yapışqanlaşdırılmasında istifadə edilən universal maddə hansıdır?

- albumin
- bentonit
- Silisium
- poliosiotilen
- poliakrilamid

165 Çəhrayı süfrə şərabları neçə üsulla hazırlanır?

- 1.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

166 Muskat tipli şərabların tündlüyü hansı həduddadır?

- 20 - 22°
- 16 -18°
- 12 - 14°
- 14 - 15°
- 18 - 20°

167 Xeres tipli şərabların istehsalında onların spesifik xüsusiyyətini nə əmələ gətirir?

- avtolizin baş verməsi
- şərabın səthində pilyonkanın əmələ gəlməsi
- şərabın ferment mayalarının əlavə edilməsi
- şərabın turşuluğunun tənzimlənməsi
- oksidləşmə

168 Marsala tipli tünd şərabı Türkmənistanda neçə kupaj materialından "Gülüstan" markası altında buraxılır?

- 6.0
- 2.0
- 4.0

- 3.0  
 5.0

169 Madera şərabları istehsalında əsas texnoloji proses olan maderizləşmənin optimal səviyyəsi:

- 1 il 25-30°C  
 6 ay 45 - 50°C  
 2 ay 50-55°C  
 30 gün 65 -70°C  
 3 ay 40-50°C

170 Kaxetiya tipli süfrə şərabları gün ərzində 3-4 dəfə qarışdırmaqla nə müddət germetik tutumlarda saxlanılır?

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

171 Azərbaycanda Pkaseteli üzüm sortundan hansı markalı tünd şərab hazırlanır?

- Maral-Göl  
 Alabaşlı  
 Şahbuz  
 Sadıllı  
 Yeddi gözəl

172 Azərbaycanda Şirvan - Şahı üzüm sortundan hansı şərab hazırlanır?

- xeres  
 kaqor  
 tokay  
 muskat  
 malaqa

173 Macarıstanda Qars - Xezelyu və Furmint üzüm sortundan hansı şərab hazırlanır?

- kaqor  
 tokay  
 maderə  
 portveyn  
 xeres

174 Tünd şərablar istehsalında aparılan əsas texnoloji əməliyyat:

- kupaj  
 spirtləşdirilmə  
 turşuluğun nizamlanması  
 assamblyaj  
 eqalizasiya

175 Distillə prosesində tündlüyü hansı ölçüdə olan fraksiya konyak spirti sayılır?

- 72 - 88°  
 62 - 70°  
 36 - 50°  
 40 - 45°  
 50 - 55°



176 Portveyn şərabının vətəni hansı ölkədir?

- Portuqaliya
- Rusiya
- Çin
- İspaniya
- Fransa

177 Qırmızı süfrə şərabları istehsalında əzintinin optimal qıvcırma temperaturu:

- 33 - 35°C
- 28 - 32°C
- 18 - 24°C
- 14 - 16°C
- 24 - 26°C

178 Şərablarda metal bulanmaları yaranan zaman hansı maddələrlə işləyirlər?

- polizinin pirridon
- sarı qan duzu
- jelatin
- bentonit
- ferment preparatları

179 Şərablarda çox təsadüf olunan bulanmalar hansıdır?

- kristallik
- kolloid
- biokimyəvi
- mrtal
- bioloji

180 Şərablarda gələn bulanmalar onları əmələ gətirən səbəblərdən şərti olaraq neçə kateqoriyaya bölmək olar?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

181 Şərabın kiflənməsinin əsas törədicisi hansıdır?

- Candida mikoderma
- Astobacter
- Sirkə turşusu

182 Termoviniifikasiya üsulu hansı şərabların istehsalı üçün daha səmərəlidir?

- konyak şərab materialı üçün
- qırmızı desert
- çəhrayı süfrə
- ağ süfrə
- kəməşirin süfrə

183 YKS - 3M qurğusu hansı tip şərabların alınmasında istifadə olunur?

- şampan şərab materialları
- qırmızı süfrə

- kaxet tipli
- ağ süfrə
- tünd şərablər

184 Təzyiq altında tutumu 2000 dal üfəqi rezervuarlarda şirənin qıçqırdılması hansı məqsədlə aparılır?

- şərabda spirt itkisinin qarşısını almaq
- az oksidləşməyə nail olmaq
- mayaların fəaliyyətini nizamlamaq
- qıçqırmanı sürətləndirmək
- temperaturanı nizamlamaq

185 Üzüm şirəsinin qıçqırdılmasında əsas mayalar:

- Asperqillus miger
- Saxaromises vini və saxaromises oviformis
- Hansenula
- Candida mikoderma
- Piçhiya

186 Krımın ən məşhur şərabı hansıdır?

- Aluşta
- Ağ muskat "Krasniy kamen"
- qara Muskat
- Qvardiya şərabı

187 Kaxet tipli şərablərin istehsalının əsas texnoloji xüsusiyyəti:

- I və II fraksiya şirə fraksiyaları birgə qıçqırdılır
- şirə əzinti və qaraqlarla tədricən tam qıçqırdılır
- əzintinin termiki emalı
- özbaşına axınla gələn şirənin qıçqırdılması
- bütün şirə fraksiyalarla birlikdə qıçqırdılır

188 Assamblyaj əməliyyatı hansı şərab qrupu istehsalında istifadə olunur?

- kaxet tipli şərab
- şampan şərabı
- qırmızı süfrə
- ağ süfrə
- portveyn şərabı

189 Konyak içkisinin keyfiyyəti hansı xüsusiyyətlərdən asılıdır?

- şərab materialının işlənilməsindən
- Üzümün sortundan
- distillə prosesindən
- şərab materialının tündlüyündən
- şərab materiallarının maya çöküntüsündə saxlanılmasından

190 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 xörəklərin miqdarına bölməklə
- 1 pay xörək üçün sərf olunan məhsulun gün ərzindəki xörəklərin miqdarına vurmaqla
- gün ərzindəki istehlakçıların sayının həmin məhsul növünə olan fizioloji normalarına bölməklə

191 Müəssisələrin layihələndirilməsi zamanı lazım olan məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

192 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
- bir kompleksli və bir neçə kompleksli
- xörəklər seçimi ilə və seçimsiz
- gündüz və axşam rasionu

193 Hesablama menyusu nədir?

- xörəklərin hazırlandığı məhsulların siyahısı
- hazır xörəyin çıxımı və xörəklərin miqdarı göstərilməklə xörək adlarının siyahısı
- xörəklərlə verilən alkoqollu içkilərin siyahısı
- yalnız qiymətlər göstərilməklə xörəklərin adlarının siyahısı
- işə müəssisələrinin adı, tipi, ünvanı göstərilməklə tərtibatlı siyahı

194 Xammal sərfində bunlardan hansı vacibdir?

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

195 Xammal sərfi hesablanarkən bunlardan hansını bilmək lazımdır?

- ticarət zalının sahəsini
- realizə olunan xörəklərin miqdarını
- oturmaq yerlərinin dövrüyyəsinə
- hazırlanan xörəklərin miqdarını
- istehlak olunma əmsalını

196 Gün ərzindəki xörəklərin sayının tapılması üçün nə etmək lazımdır?

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

197 Ticarət zalının yüklənmə qrafikinə bunlardan hansı aiddir?

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

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

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

199 Ümumşəhər tipli restoranlarda xörəklərin istehlak olunma əmsalı neçədir?

- 3.0
- 3.5
- 2.8
- 2.5
- 1.8

200 İstehsal sexlərində düzgün işıqlanma necə olmalıdır?

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

201 İşə müəssisələrində işıqlanma neçə şəkildə verilir?

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

202 Qabyuyan maşınlar neçə şöbəli və hansı temperaturda işləyirlər?

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

203 Ticarət zallarına yemək dəstləri necə verilməlidir?

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

204 İşə müəssisələrinin qab-qacaqla təminatı necə olmalıdır?

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

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

- hər yer üçün 2 - 0,18 m<sup>2</sup>
- hər yer üçün 0,13 - 0,15 m<sup>2</sup>
- iştrakçıların sayından asılı olaraq

- zəlin ölçüsündən asılı olaraq
- müəssisənin tipindən asılı olaraq

206 İşə müəssisələrinin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır?

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

207 İşə müəssisələrinin ticarət zallarına aiddir?

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

208 İşə müəssisələrinin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?

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

209 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 duru xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
- maksimum saatda gündəlik xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
- maksimum saatda qızardılmış xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə

210 İşə müəssisələrində olan vestübel və əlüzyuyanlar 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

211 İstehlakçılar çox olan müəssisələrdə hansı paylayıcılar quraşdırılır?

- modullaşdırılmış xətlər
- mexanikləşdirilmiş xətlər
- arabalar
- vitrinlər
- avtomatlaşdırılmış xətlər

212 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlərə hansı avadanlıqlar daxildir?

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

213 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlər hansı müəssisələrdə quraşdırılır?

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

214 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə bu şöələrdən hansı olmur?

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

215 Universal tipli paylayıcı xətlərdə xörəklər necə verilir?

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

216 Özünəxidmət müəssisələrində paylayıcı kimi hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

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

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

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

218 Hansı metodla işləyən iaşə müəssisələrində paylama şöbəsi olmur?

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

219 Paylama şöbəsi hansı funksiyanı yerinə yetirir?

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

220 Yuma şöbəsinə yaxın yerdə hansı şöbə yerləşdirilir?

- artıq yeməklərin saxlanma otağı

- tullantılar şöbəsi
- süfrəvə əlsilənlə saxlanan şöbə
- qab-qacaq olan şöbə
- işçilərin iş geyimləri olan şöbə

221 Anbar otaqlarında avadanlıqlarla divar arasında məsafə nə qədər olmalıdır?

- 0.5
- 0.1
- 0.3
- 0.2
- 0.4

222 Anbar otaqlarından olan tullantılar kamerası harada layihələndirilir?

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

223 Anbar qrupu otaqlarının qapılarının eni nə qədər olmalıdır?

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

224 100; 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
- 1,8; 1,9 və 2,3m
- 1,5; 1,8 və 3,1m
- 1; 2,1 və 3,5 m

225 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

226 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən hansı mərtəbə əsas sayılır?

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

227 4m 2 əlavə sahə hansı otaqlarda işləyən işçilər üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- məişət otaqlarında
- inzibati otaqlarda
- tədarük sexdə

- isri sexdə
- qənnadı sexində

228 Xətti iş qrafiki necə tərtib olunur?

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

229 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

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

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

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

- 1.32
- 1.14
- 2.8
- 0.85
- 1.6

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

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

233 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
- istifadə edilən avadanlığın sayına görə
- müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə
- istehlakçıların sayına görə

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

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



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

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

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

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

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

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

238 Menyuda xörəklər ardıcılığı hansı yeməklərdən başlayır və qurtarır?

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

239 Menyuda əhalinin kontingent xüsusiyyətləri nəzərə alınarsa bu hansı menyudur?

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

240 Konbinləşmiş lanç menyusu necə tərtib olunur?

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

241 İşə müəssisələrində istifadə edilən menyular neçə dildə tərtib edilməlidir?

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

242 Menyuda göstərilən xörəklər hansı bölgü cədvəlinə uyğun olmalıdır?

- avadanlıqların hesablanması bölməsinə

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

243 Menyudan hansı xörəkləri çıxarmaq olar?

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

244 Menyunun informasiya hissəsində bunlardan hansı olmalıdır?

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

245 Qarnir və sousla buraxılan yeməklər menyuda necə göstərilir?

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

246 Bunlardan hansı menyunun xüsusi növlərinə aiddir?

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

247 Menyuda hansı məlumatlar verilir?

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

248 Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?

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

249 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

- kulinar mağazalarda
- restoranlarda
- kafələrdə
- yeməxanalarda

- barlarda

250 Kompleks menyu hansı müəssisələrdə tərtib

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

251 Menyunun hansı növləri mövcuddur?

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

252 18 rəqəmdən ibarət sonsuz sayda izomer neçə aminturşusundan əmələ gəlir?

- 15.0  
 20.0  
 16.0  
 18.0  
 14.0

253 RNT-nin əmələ gəlməsində hansı azotlu əsas iştirak etmir?

- timin  
 Urasil  
 Quanin  
 Adenin  
 Sitozin

254 Nuklein turşuları (RNT və DNT) ən çox üzümün hansı orqanında olurlar?

- Üzümün lətli hissəsi  
 Üzümün toxumu  
 Üzümün darağı  
 Üzümün qabığı  
 Üzümün şirəsi

255 Üzümün və şərabın digər azotlu birləşmələrinə hansı üzvi maddələr aiddir?

- İnulin  
 Aminoşəkərlər  
 Rafinoza  
 Staxioza  
 Nuklein turşuları

256 Şərabda bulanlıqlıq əmələ gətirən zülalların təbii quruluşunu necə pozmaq olar?

- bentanidlə  
 isti üsulla  
 sarı qan duzu ilə  
 tanidlə  
 balıq yapışqanı ilə

257 Şərabda bulanlıqlıq əmələ gətirən zülalları daha səmərəli necə çökdürmək olar?

- bentanidlə
- poliakrilamid geli
- soyuqla
- eqalizə etməklə
- süzgəcdən keçirmə

258 Protenoidlər üzümün hansı orqanlarında daha çox olurlar?

- üzümün lətində
- üzümün darağında
- üzümün şirəsində
- üzümün qabığına
- üzümün toxumunda

259 Peptidlər haqqında nəzəriyyə kim tərəfindən kəşf edilmişdir?

- R.Edman
- E.Fişer
- D.Uotson və F.Krik
- L.Polinq
- F.Senger

260 Şərabda sadə zülallardan ən çox hansına rast gəlinir?

- Histonlar
- Albuminlər
- Qlütelinlər
- Qlobulinlər
- Prolaminlər

261 Şərabda amidlər necə əmələ gəlirlər?

- doymamış üzvi turşuların  $\text{NH}_3$ -lə birləşməsindən
- aminturşuların karboksil qrupunun  $\text{NH}_3$ -lə birləşməsindən
- aminturşuların reduksiya olunmasından
- aminturşuların karboksilsizləşməsindən
- aminturşuların oksidləşməsindən

262 Şərabda asetamid ( $\text{CH}_3\text{-CONH}_2$ ) tonu necə əmələ gəlir?

- sirkə turşusunun karboksilsizləşməsindən
- sirkə turşusunun ammonyakla birləşməsindən
- propion turşusunun ammonyakla birləşməsindən
- etil spirtinin oksidləşməsindən
- propil spirtinin oksidləşməsindən

263 Qıçırma prosesində ammonyakın zərərsizləşdirilməsi zamanı aminturşusundan alınan bu maddə necə adlanır?  $\text{H}_2\text{N-OC-CH}_2\text{-CH}_2\text{-CHNH}_2\text{-COOH}$

- aminlər
- qlütaminamid
- karbamid
- asparaginamid
- sitrullin

264 Qıçırma zamanı təkrar aminləşmə prosesində iştirak edən fermentlər necə adlanır?

- lipazalar
- aminotransferazalar

- peptidazalar
- proteazalar
- esterazalar

265 Qıçırma prosesində ornitin dövrəni zamanı hansı aminturşuları əmələ gəlir?

- qlütamin
- sitrullin
- fenilalanin
- sistein
- arginin

266 Qıçırma zamanı aminturşularından aminlər hansı yolla əmələ gəlirlər?

- oksidləşməklə
- hidrolitik yolla
- reduksiya olunmaqla
- hidroksidləşdirmə ilə
- karboksilsizləşməklə

267 Qıçırma zamanı hidrolitik yolla aminsizləşmədən alınan maddə necə adlanır?

- doymamış turşu
- oksiturşu
- doymuş turşu
- iminturşu
- ketoturşu

268 Üzüm şirəsinin qıçırması zamanı ikinci dərəcəli məhsul kimi alınan maddə necə adlanır?

- tirazol
- 4-hidroksiprolin
- prolin
- 5-hidroksilizin
- histidin

269 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 kartofun kq-la miqdarı

270 ət-balıq məhsulları hansı sexdə bişirilir?

- isti, tədarük
- isti, soyuq
- tərəvəz
- tədarük
- hazırlayıcı

271 Ət məhsullarının emalı hansı sexdə aparılır?

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

272 Texniki otaqlar qrupuna aiddir?

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

273 Xidmət və məişət otaqlarına hansılar aiddir?

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

274 Məhsulların qəbulu və saxlanması otaqları necə layihələndirilir?

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

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

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

276 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqlar qrupuna hansılar daxildir?

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

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

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

278 İstehsalat otaqları qrupuna nə daxildir?

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

279 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 zallarınıvə kabinələr
- süd məhsulları, yumurta, yağlar, meyvə-giləmeyvələrin,qastronomiya məhsulları saxlanılan otaqlar və s.
- ət-balıq saxlanan soyuducu kameralar,ticarət zalları , bufetlər
- ət, balıq, tərəvəz sexləri, isti, soyuq, qənnadı sexləri, tədarükçü, yuyucu sexlər

280 Həlimbişirən qazanlardan başqa istilik avadanlıqlarına aiddir?

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

281 1kq göbələkdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədərdir?

- 1,15 dm<sup>3</sup>
- 7,0 dm<sup>3</sup>
- 1,10 dm<sup>3</sup>
- 1,25dm<sup>3</sup>
- 1,40 dm<sup>3</sup>

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

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

283 İstilik avadanlıqlarına aiddir?

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

284 Bunlardan hansı istilik avadanlıqlarına aiddir?

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

285 1 kq toyuq ətindən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

- 1,10 dm<sup>3</sup>
- 1,25 dm<sup>3</sup>
- 1,15 dm<sup>3</sup>
- 7,0 dm<sup>3</sup>
- 1,40 dm<sup>3</sup>

286 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

- bir pay üçün su norması
- normal həlim üçün suyun miqdarı
- gün ərzindəki həlimlərin su norması

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

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

288 1 kq ətdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

- 1,40 dm<sup>3</sup>
- 1,25 dm<sup>3</sup>
- 7,0 dm<sup>3</sup>
- 1,10 dm<sup>3</sup>
- 1,15 dm<sup>3</sup>

289 Sümükdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

- 1,40 dm<sup>3</sup>
- 1,25 dm<sup>3</sup>
- 1,15 dm<sup>3</sup>
- 1,10 dm<sup>3</sup>
- 7,0 dm<sup>3</sup>

290 Xörəkbişirən qazanların hesablanması və seçilməsi üçün nəyi bilmək lazımdır?

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

291 Həlimbişirən qazarlarda qazanın dolma əmsalı olan "k"-nın qiyməti neçədir?

- 1.25
- 0.85
- 1.14
- 1.32
- 100.0

292 İstilik avadanlıqlarının texnoloji hesabı nəyə əsasən hesablanır?

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

293 Bunlardan hansı qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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



294 Qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

- çörəkdoğrayan
- qızardıcı
- əzici
- qabyuyan
- xırdalayıcı

295 Bunlardan hansı istilik avadanlığıdır?

- xırdalayıcı
- qabyuyan
- əzici
- çörəkdoğrayan
- qızardıcı

296 İstilik avadanlıqlarına bunlardan hansı aiddir?

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

297 Avadanlığın texnoloji hesablanması nədən ibarətdir?

- 1m<sup>2</sup> sahəyə görə avadanlığın yüklənməsindən
- xidmət edən personaldan
- avadanlığın ölçülərindən
- əməliyyatın icrası üçün lazım olan avadanlıqsayının və tipinin seçilməsi, onun iş vaxtının və istifadə əmsalının təyini
- avadanlığın kütləsindən

298 Vaxt norması düsturunda  $t = k / 100$  olan  $k / 100$  nəyi göstərir?

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

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

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

300 İsti sexdə çalışan işçilərin sayının hesablanması düsturunda "L "-nın qiyməti neçə edilir?

- 1.14
- 1.6
- 1.32
- 2.8
- 0.85

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

- realizə edilən xərəklərin sayını

- həlimlərin realizə müddətini
- müəssisənin iş saatlarını
- hesabat əmsalını
- gün ərzindəki xörəklərin miqdarını

302 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

- müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə
- istehlakçıların sayına görə
- istifadə edilən avadanlığın sayına 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

303 İaşə müəssisələrinin isti və soyuq sexləri üçün istehsal proqramına nə daxildir?

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

304 Hazırlayıcı sexlər üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

305 Məhsulların miqdarının hesablanmasından sonra hansı mərhələ gəlir?

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

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

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

307 Lyamda işarəsinin qiyməti necə qəbul edilmişdir?

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

308 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda " t" nəyi göstərir?

- işçilərin ümumi sayını
- isirahət günlərini
- hazırlanan məhsulun miqdarı

- əmək məhsuldarlığını artıran əmsal
- məhsulun hazırlanmasına sərf olunan vaxt norması

309 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda olan nəyi göstərir?

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

310 İsti sexdə hazırlanan xörəklərin miqdarı hansı düsrurla hesablanır?

- $Q_{nm} = q_{nmax}$
- $N_g = N_{saat} k$
- $N_2 = N_1 k_1$
- $n_g = m N_g$
- $N_1 = n k * 100$

311 İsti sex hansı istehsalı yerinə yetirir?

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

312 Hansı iaşə müəssisələri yaşayış binalarında yerləşə bilər?

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

313 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

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

314 İaşə müəssisələrinin müxtəlif tiplərinin isrehsal proqramına nə daxildir?

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

315 Emal olunan xammalların həcmi hansı bölmədə əks etdirilir?

- istilik sexinin hesablanmasında
- qrafiki bölmədə
- müəssisənin istehsal proqramında
- elektrotexnoloji bilmədə
- avadanlıqların məhsuldarlığında

316 Tədarükçü işə müəssisələrinin istehsal programına əsasən nə daxildir?

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

317 Tədarükçü işə müəssisələrinin əsas tipləri hansılardır?

- çayxana, kababxana, qənnadə dükanı
- kabab, fəsəli, düşbərə hazırlayan müəssisələr
- vaqon- restoran
- bufet, kafeteriya
- kulinariya məmulatları və yarımfabrikat istehsal edən sexlər, ixtisaslaşmış sexlər, kulinar məmulatları istehsal edən müəssisələr

318 Hansı sayda işçisi olan müəssisələrdə yeməxanalar layihələndirilir?

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

319 Mehmanxana nəzdində fəaliyyət göstərən işə müəssisələri necə layihələndirilir?

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

320 Şəhər və kənd məntəqələrində fəaliyyət göstərən işə müəssisələrinin layihələndirilməsi nəyə əsaslanır?

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

321 Kompleks işə müəssisələrinin tərkibində hansı işə obyektlərini yerləşdirmək olar?

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

322 25 yerlik kafeni, qəlyanaltını və barı harada layihələndirmək olar?

- hava limanında
- kompleks işə müəssisələrinin tərkibində
- ayrıca binada
- bazarlarda
- vaqzalda

323 Hansı işə müəssisələrini yaşayış binalarında yerləşdirməyə icazə verilmir?

- istismanı xaricilərlə bağlı olan

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

324 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 daxili otaqlardan giriş olmalı
- onlara yalnız küçədən giriş olmalı
- qonşu küçələrdən giriş olmalı

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

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

326 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
- istehsal sexlərindən sonra qalan sahədə
- sərbəst
- sərbəst girişin olması tələbinə rəyət olunmamalıdır

327 Xidmət və məişət otaqları layihədə necə yerləşdirilir?

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

328 İsrehsal 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
- ticarət zalının komponovkasından sonra qalan sahədə olmalı
- əsasən yuxarı mərtəbələrdə olmalıdır
- binanın yuxarı mərtəbəsində yerləşməli, keçidli olmalı, qarşılıqlı əlaqəli olmalı

329 İsrehsal otaqlarının layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?

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

330 Qəlyanaltı zalları layihədə necə 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

331 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  
 istehsal sexlərinin yerləşməsindən sonra qalan boş sahədə  
 sərbəst  
 inzibati otaqlar qrupundan sonra boş sahədə

332 Bunlardan hansı hazırlayıcı müəssisələrin tərkibinə daxildir?

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

333 Barlarda hansı məhsullar satılır?

- spirt və konyak, konsetv, konfet və s.  
 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.

334 Barlarda hansı məhsullar realizə edilir?

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

335 Layihə sənədləşməsinə hansı 3 mərhələ aiddir?

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

336 Layihələndirmə tapşırığı nəyə əsasən planlaşdırılır?

- istehlakçılafın sifarişinə görə  
 təsdiq edilmiş texniki- iqtisadi əsaslandırılmaya görə  
 reseptlər məcmuəsinə görə  
 tikintinin əsas planına görə  
 təsdiq edilmiş texniki şərtlərə görə

337 Layihələrin sənədləşməsini nə təşkil edir?

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

338 İşə müəssisələrinin yeni tikintisinin planlaşdırılması nə əsasında həyata keçirilir?

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

339 Layihələrə nə daxil edilir?

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

340 Hansı layihələr mövcuddur?

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

341 Xammal sərfinin hesablanması düsturunda "q" nəyi göstərir?

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

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

- millilitrlə
- milliqramla
- kiloqramla
- faizlə
- ədədlə

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

- faizlə
- milliqramla
- kiloqramla
- millilitrlə
- litrlə

344 Xammal sərfinin hesablanmasında "n" nəyi göstərir?

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

345 Məhsulların mərkəzləşmiş qaydada miqdarı hansı müəssisələrdə hesablanır?

- kulinar mağazalarında
- iaşə kombinatlarında
- kafələrdə

- yeməxanalarda
- restoranlarda

346 Orta qrup bölgüsü metodu ilə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

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

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

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

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

349 Xammal və yarımfabrikatların miqdarı neçə üsulla hesablanır?

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

350 Sanatoriyalarda bufetlərin tutumu necə hesablanır?

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

351 Sanatoriyalarda yeməxana zallarının tutumu necə hesablanır?

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

352 Ümumtəhsil məktəblərində yeməxana zallarının tutumu necə hesablanır?

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



353 Ali təhsil müəssisələri nəzdində iaşə müəssisələrinin oturacaq yerlərinin sayı necə hesablanır?

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

354 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 hasilini 1000-ə bölmək yolu ilə
- bazardakı qiymətlərə görə
- müəssisənin iqtisadi imkanlarına görə
- bir xörəyə sərf olunan məhsul normasının ümumi məhsulların miqdarına bölməklə

355 İaşə müəssisələrinin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır?

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

356 İaşə müəssisələrinin ticarət zallarına aiddir?

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

357 İaşə müəssisələrinin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?

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

358 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 duru xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə
- maksimum saatda gündəlik xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına
- maksimum saatda qızardılmış xörəklərin miqdarı və 1 xörəyin buraxılış vaxtına görə

359 İaşə müəssisələrində olan vestübel və əlüzyuyanlar 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

360 İstehlakçılar çox olan müəssisələrdə hansı paylayıcılar quraşdırılır?

- vitrinlər

- mexanikləşdirilmiş xətlər
- avtomatlaşdırılmış xətlər
- modullaşdırılmış xətlər
- arabalar

361 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlərə hansı avadanlıqlar daxildir?

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

362 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlər hansı müəssisələrdə quraşdırılır?

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

363 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə bu şöbələrdən hansı olmur?

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

364 Universal tipli paylayıcı xətlərdə xörəklər necə verilir?

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

365 Özünəxidmət müəssisələrində paylayıcı kimi hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

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

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

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

367 Hansı metodla işləyən iaşə müəssisələrində paylama şöbəsi olmur?

- ofisiantlarla
- özünəxidmətlə
- xidmətçilərlə
- sərbəst seçilmə yolu ilə

- satıcılarla

368 Paylama şöbəsi hansı funksiyanı yerinə yetirir?

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

369 Yuma şöbəsinə yaxın yerdə hansı şöbə yerləşdirilir?

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

370 Anbar otaqlarında avadanlıqlarla divar arasında məsafə nə qədər olmalıdır?

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

371 Anbar otaqlarından olan tullantılar kamerası harada layihələndirilir?

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

372 Anbar qrupu otaqlarının qapılarının eni nə qədər olmalıdır?

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

373 100; 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  
 1,8; 1,9 və 2,3m  
 1,5; 1,8 və 3,1m  
 1; 2,1 və 3,5 m

374 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

375 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən hansı mərtəbə əsas sayılır?

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

376 4m 2 əlavə sahə hansı otaqlarda işləyən işçilər üçün nəzərdə tutulmuşdur?

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

377 Hansı işə müəssisələrində gözləmə zallarına əlavə 15m<sup>2</sup> sahə ayrılır?

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

378 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

379 Təyinatından asılı olaraq anbar qrupu otaqları hansılardır?

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

380 İnzibati otaqlarda hər qulluqçuya nə qədər sahə nəzərdə tutulur?

- 10m<sup>2</sup>
- 4m<sup>2</sup>
- 6m<sup>2</sup>
- 8m<sup>2</sup>
- 2m<sup>2</sup>

381 Gözləmə zallarına nə qədər əlavə sahə ayrılır?

- 25m<sup>2</sup>
- 20m<sup>2</sup>
- 10m<sup>2</sup>
- 15m<sup>2</sup>
- 5m<sup>2</sup>

382 Məhsulların sutkalıq miqdarı, saxlanma müddəti və 1 m<sup>2</sup> sahəyə düşən yüklənmə normasına əsasən hansı otaqların sahəsi hesablanır?

- soyuq sexin
- t darik sexinin
- inzibati-m i et otaqlarının
- ticarət zalının
- anbar qrupu otaqlarının

383 Anbar otaqlarının sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

- müəssisənin sutkalıq dövriyyəsi
- realizə olunan x r kl rin miqdarı
- gün  zində hazırlanan x r kl rin miqdarı
- məhsulların sutkalıq miqdarı və saxlanma müddəti
- i  gününün davametmə müddəti

384  tirle dirilmis   r blar hansı  r blardır?

- likyorlu  r blar
- kalvados
- vermut
- Asti Spumante
- brendi

385 Dünyada  n keyfiyyətli vermut  r bları hansı ölkədə istehsal olunur?

- Argentina
- Fransa
- ABŞ
- İspaniya
- İtaliya

386 Anbar qrupu otaqlarının sahəsinin artırılmasını nəzərə alan əmsal hansıdır?

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

387 Soyudulan anbar binalarında hansı məhsullar saxlanılır?

- kartof, yeyinti tullantıları
-  t-balıq, s d məhsulları, hazır kulinar məmulatlar
-  k r tozu, makaron məmulatları
- qənnadı məmulatları
- meyvə -giləmeyvələr

388 Soyudulmayan anbar otaqlarında bu məhsullardan hansı saxlanılır?

- yumurta məhsulları
- makaron,d y ,peçenye,konfet
- s d məhsulları
- meyvələr, g y rtill r
- içkilər,tərəvəzlər

389 Soyudulmayan anbar otaqlarında hansı məhsullar saxlanılır?

- s d məhsulları
- meyvələr, g y rtill r
- içkilər, tərəvəzlər

- yumurta məhsulları  
 un, yarma, şəkər

390 Emal üçün götürülmüş 1 ton üzumdən ümumi şirə çıxımı:

- 80 - 85 dal  
 72 - 75 dal  
 60 - 65 dal  
 55 dal  
 79 - 82 dal

391 Şərablarda daha çox rast gələn qüsurlar?

- sirkə turşusu  
 dəmir kassı  
 aluminium kassı  
 şərabın acıması  
 mannit qıçqırması

392 Şərab materiallarını spirtləşdirmək üçün istifadə edilən spirtin tündlüyü hansı həduddadır?

- 0.905  
 0.95  
 0.92  
 0.88  
 0.94

393 Şərab və spirt qatışdırıldıqdan sonra alınmış su - spirt qatışığının tərkibində baş verən fiziki proses necə adlanır?

- dissosasiya  
 adsorbsiya  
 kontraksiya  
 assimilyasiya  
 diffuziya

394 Tündləşdirilmiş şərabların soyuqla işlənməsinin optimal rejimi:

- 8 - 10°C  
 -6 - 8°C  
 -4 - 6°C  
 -2 - 4°C  
 0°C

395 Süfrə şərablarını soyuqla emal edərkən optimal soyudulma temperaturu:

- 6 - 8°C  
 -3 - 4°C  
 -2°C  
 0°  
 -5 - 6°C

396 Konyak spirti almaq üçün istifadə edilən fasiləsiz hərəkətli distillə qurğusu?

- Moldova qurğusu  
 K -SM  
 YPKS  
 şuranta tipli  
 PU - 50

397 Şərab materiallarının konyak spirtinə distilləsi prosesi fasiləli UPKS tipli qurğuda neçə mərhələdə aparılır

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0

398 Şampan istehsalında şərab materiallarının iri partiyalarla birləşdirilməsi necə adlanır?

- deqoraj
- assamblyaj
- eqalizasiya
- kupaj
- remynaj

399 Vakuum - şirə istehsalında şirənin buxarsızlaşdırılması hansı temperatura şəraitində aparılır?

- 75°C
- 55°C
- 50°C
- 40°C
- 65°C

400 Şirənin istiliklə emal edərək buxarlanmasında alınan bəhməzin şəkərliyi:

- 90 - 95 q/ 100sm<sup>3</sup>
- 60 - 80 q/100 sm<sup>3</sup>
- 50 - 55 q/100sm<sup>3</sup>
- 40 - 50 q/100sm<sup>3</sup>
- 30 - 40 q/100 sm<sup>3</sup>

401 Yüksək keyfiyyətli saxlanılmış konyakların saxlanma müddəti:

- 6 il
- 8 - 10 il
- 5 il
- 3 il
- 4 il

402 Konyakların hazırlanmasında onların rəngini təmin edən komponent hansıdır?

- koler
- spirtləşdirilmiş su
- limon turşusu
- şəkər siropu
- yumşaldırılmış su

403 Şərabın portveynləşdirilməsi prosesi hansı temperatura şəraitində aparılır?

- 25 - 30°C
- 30 - 40°C
- 60 - 65°C
- 45-50°C
- 55 -60°C

404 Markalı süfrə şərablarının minimal saxlanma müddəti:

- 4 il
- 1 il
- 6 ay
- 1,5 - 3 il
- 3,5 il

405 Şərabların yapışqanlaşdırılmasında istifadə edilən universal maddə hansıdır?

- albumin
- poliakrilamid
- poliosiotilen
- Silisium
- bentonit

406 Çəhrayı süfrə şərabları neçə üsulla hazırlanır?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

407 Muskat tipli şərabların tündlüyü hansı həddədir?

- 20 - 22°
- 14 - 15°
- 12 - 14°
- 16 - 18°
- 18 - 20°

408 Xeres tipli şərabların istehsalında onların spesifik xüsusiyyətini nə əmələ gətirir?

- oksidləşmə
- şərab ferment mayalarının əlavə edilməsi
- şərabın turşuluğunun tənzimlənməsi
- şərabın səthində pilyonkanın əmələ gəlməsi
- avtolizin baş verməsi

409 Marsala tipli tünd şərabı Türkmənistanda neçə kupaj materialından "Gülüstən" markası altında buraxılır?

- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0

410 Madera şərabları istehsalında əsas texnoloji proses olan maderizləşmənin optimal səviyyəsi:

- 1 il 25-30°C
- 30 gün 65 -70°C
- 2 ay 50-55°C
- 6 ay 45 - 50°C
- 3 ay 40-50°C

411 Kaxetiya tipli süfrə şərabları gün ərzində 3-4 dəfə qarışdırmaqla nə müddət germetik tutumlarda saxlanılır?

- 5,5 - 7 ay
- 4 - 5 ay



- 1 - 2 ay  
 5 - 6 ay  
 3 - 4 ay

412 İşçilərin növbəli işə çıxması hansı qrafikə daxildir?

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

413 Müəssisə işçiləri eyni vaxtda işə çıxarsa bu hansı qrafikdə göstərməlidir?

- ikinövbəli müəssisələrdə  
 bütün sutka ərzində işləyən müəssisələrdə  
 pilləli işə çıxmada  
 xətti işə çıxmada  
 bımövbəli müəssisələrdə

414 Müəssisələrin planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır?

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

415 Hansı müəssisələr birmərtəbəli layihələndirilir?

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

416 Müəssisələrin həcm planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır?

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

417 İşə müəssisələrinin planlaşdırılmasında bunlardan hansı nəzərə alınmalıdır?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

423 Yüqaldırıcıların sayı hesablanarkən bunları bilmək lazımdır?

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

424 Yüqaldırıcıların sayı bunlardan hansı ilə müəyyən edilir?

- yüklənmə vaxtı ilə
- yüqaldırıcının məhsuldarlığı ilə
- istehsal sexlərinin böyüklüyü ilə
- yüklərin sayı ilə
- anbarın tutumu ilə

425 Yüqaldırıcıların sayını müəyyən etmək üçün bunları nəzərə almaq lazımdır?

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

426 İşə müəssisələrində istifadə olunan yüqaldırıcılar hansı otaqlar qrupu üçün işləyirlər?

- xidmət otaqları üçün

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

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

- lotoklardan
- yükqaldırıncılardan
- arabalardan
- konteynlərdən
- daşınma mexanizmlərindən

428 Yuma vannalarının dolma əmsalı neçədir?

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

429 İstehsal stollarının üfiqi səthinin uzunluğu nəyə əsasən hesablanır?

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

430 Məhsulların isladılması üçün olan vannalar hansı avadanlıqlara aiddir?

- ixtisaslaşdırılmış
- qeyri-mexaniki
- istilik
- mexaniki
- soyuducu

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

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

432 Zallarda avadanlıqların yerləşdirilməsi nədən asılıdır?

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

433 İşin təhlükəsizliyi üçün müəssisələrdə nəyə əməl etmək lazımdır?

- elektrik xətlərini düzgün quraşdırmaq
- avadanlıqların quraşdırılmasında normativ qaydalara əməl etmək
- işıqlandırma və vintilyasiya qurğularını düzgün seçmək
- texnoloji qaydalara rəyət etmək

- avadanlıqları düzgün seçmək

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

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

435 Vahid iş ansamblı yaratmaq üçün hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

- bütün cavablar düzdür  
 moduleksiyali avadanlıqlar  
 eyni ölçülü avadanlıqlar  
 istilik avadanlıqları  
 dairəvi və düzbucaq konforlu plitələr

436 Aşbaza iş yerində avadanlıqlarının yerləşdirilməsinin təşkili necə olmalıdır?

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

437 İstehsal sexlərində qeyri- mexaniki avadanlıqlar necə quraşdırılır?

- divar boyunca  
 modul masa seksiyaları - yuyucu vannalar  
 zəlin formasından asılı olaraq  
 zəlin ortasında  
 qapının girişində

438 İşin keyfiyyətini yüksəltmək üçün nə etmək lazımdır?

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

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

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

440 İstehsal sexlərində avadanlıqlar quraşdırılarkən nəyə fikir verilməlidir?

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

441 İstehsalat sexlərində vintilyasiya necə olmalıdır?

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

442 İstehsalat sexlərində hansı rənglərdən istifadə etmək məsləhət deyil?

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

443 İstehsal sexlərində düzgün işıqlanma necə olmalıdır?

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

444 İşə müəssisələrində işıqlanma neçə şəkildə verilir?

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

445 Qabyuyan maşınlar neçə şöbəli və hansı temperaturda işləyirlər?

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

446 Ticarət zallarına yemək dəstləri necə verilməlidir?

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

447 İşə müəssisələrinin qab-qacaqla təminatı necə olmalıdır?

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

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

- zalın ölçüsündən asılı olaraq
- hər yer üçün 0,13 - 0,15 m<sup>2</sup>
- müəssisənin tipindən asılı olaraq

- hər yer üçün 2 - 0,18 m<sup>2</sup>
- iştirakçıların sayından asılı olaraq

449 Sxematik şəkildə layihənin tərkibində olur:

- istilik izolyasiyası
- sahənin baş planı
- maliyyə hesabatı
- istilik təchizatı
- işıqlandırma

450 Layihə çertyojunda bunlardan hansı əks olunur?

- binanın fasadı
- texnoloji hesabatlar
- müəssisənin avadanlıqla təchizatı
- tikintinin maliyyələşməsi
- hesablaşmalar

451 İzahat yazısı hissəsinə bunlardan hansı daxildir?

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

452 Layihə əsasən aşağıdakı hissələrdən ibarətdir?

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

453 Layihə yerinə yetirən əsas tərəflər hansılardır?

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

454 Layihə üçün bunlardan hansı daha vacibdir?

- xərək paylarının sayı
- texniki- iqtisadi əsaslandırma
- müəssisənin təchizat problemi
- tikintinin müddəti
- tikinti yerinin xarakteristikası

455 Yenidən-qurmada əsas şərt nədən ibarətdir?

- yeni fondların yasadılmasını
- müəssisənin iqtisadi-təşkilati fəaliyyətini
- xərək reseptlərini
- elmin yeni nəaliyyətlərini
- yeni avadanlıqların layihələndirilməsini

456 Layihələndirmədə yenidən-qurma dedikdə nə başa düşülür?

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

457 Layihənin işlənməsində əsas təşkilat hansıdır?

- icra hakimiyyəti
- layihə institutları
- tikinti təşkilatları
- ticarət təşkilatları
- sahibkarlar

458 Layihənin işlənməsində əsas mütəxəssislər hansılardır?

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

459 Layihə tərkibinə daxildir:

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

460 İaşə müəssisələrinə aiddir?

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

461 İaşə müəssisələrinə aiddir?

- çörək istehsalı müəssisələri
- kababxanalar
- süd sənayesi müəssisələri
- ət-balıq müəssisələri
- şərəbçilik müəssisələri

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

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

463 Mehmanxanalarda hansı iaşə müəssisələri yerləşdirilə bilər?

- yeməxanalar, kulinar mağazaları

- restoranlar, bufetlər
- kulinar mağazaları, qəlyanaltılar
- barlar, kafelər
- kafelər, qəlyanaltılar

464 Mehmanxanalardakı iaşə müəssisələrində nahar zalları harada yerləşdirilir?

- hər bir mərtəbədə olmalı
- birinci və ikinci mərtəbədə yerləşdirilir
- istehsal otaqlarına yaxın
- birinci mərtəbədə yerləşir
- köməkçi otaqlara yaxın

465 Sənaye müəssisələrində olan yeməxanalar necə yerləşdirilir?

- müəssisə binasının bir hissəsində
- ayrıca binada, müəssisə binasının bir hissəsində
- sənaye müəssisəsinin həyətində
- ayrıca binada
- müəssisəyə bitişik olmaqla ayrı binada

466 Tədris müəssisələrində yerləşən yeməxanalar necə layihələndirilir?

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

467 İaşə müəssisələrində sanitariy-texniki tələblərə bunlardan hansı daxildir?

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

468 Vaqzal restoranlarında ticarət zalının neçə giriş yolu olmalıdır?

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

469 Dəmiryolu vaqzallarında yerləşən iaşə binaları necə planlaşdırılır?

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

470 İaşə müəssisələri layihələndirilərkən hansı ölçülərə malik sütunlarla quraşdırılması məqsədəuyğundur?

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



- 4x4; 5x5; 6x6 m

471 İaşə müəssisəsinin binasının ümumi ölçüləri nədən asılıdır?

- müəssisənin tipindən  
 otaqlar qrupundan və onların qarşılıqlı əlaqəsindən  
 zalların sayından  
 istehsal otaqlarının sayından  
 binanın harada yerləşməsindən

472 Bucaq formasında planlaşdırma sxemi hansı binalarda tətbiq olunur?

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

473 Üfiqi planlaşdırma hansı müəssisələr üçün tətbiq edilir?

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

474 Əgər işə müəssisəsinin binası " Γ " şəkilli planlaşdırma sxemində olarsa ?

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

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

- kvadrat  
 Π şəkilli  
 düzbucaqlı  
 dairəvi  
 Γ şəkilli

476 Əgər işə binası Π şəkilli olarsa necə planlaşdırılmalıdır?

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

477 İaşə müəssisələrinin binalarının planlaşdırılmasında soyuducu kameralar harada yerləşdirilir ?

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

478 Müəssisənin konfigurasiyasında binanın tərəflərinin birinin digərinə nisbəti necə olmalıdır?

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

479 İşə müəssisələrinin konfigurasiyası layihə planında hansı formada olması məqsədəuyğundur?

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

480 Sahəsi 200m<sup>2</sup>-dan çox olan otaqlara məxsus mərtəbənin hündürlüyü nə qədər olmalıdır?

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

481 Tikinti norma və qaydalarına görə sahəsi 200m<sup>2</sup> olan otaqlara məxsus mərtəbənin hündürlüyü nə qədər olmalıdır?

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

482 İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna iddir?

- servis otaqlar qrupu
- ticarət zalları
- texniki qrupa
- istehsal qrupu
- inzibati-məişət qrupu

483 Elektrik təchizatı otağı hansı otaqlar qrupuna aiddir?

- texniki
- anbar
- inzibati
- məişət
- məişət

484 Ticarət qrupu otaqlarına aiddir:

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

485 İstehsal sexlərinə aiddir:

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

486 unlu məmulatlar hazırlanan bölmələrə aiddir:

- istehsalat müdirinin otağı
- qənnadı sexi
- gözləmə zalları
- çörək doğrama otağı
- soyuducu kameralar olan otaqlar

487 xörək hazırlayan sexlərə aiddir:

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

488 Ümumişəhər tipli yeməxanaların təşkilatına aiddir:

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

489 Bu şərtlər işə müəssisələrinin təsnifatına aiddir?

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

490 İşə sistemində xidmət formalarına aiddir:

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

491 İstehsal sexlərinin fəaliyyəti üçün əsas hesabatı:

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

492 İşə müəssisəsinə aid deyildir:

- bufetlər
- balıq kombinatları
- qəlyanaltılar

- yeməxanalar
- kafelər

493 İaşə müəssisələrinə aid deyildir:

- tədarükçü fabriklər
- ət kombinantları
- xörək hazırlayan müəssisələr
- kulinar mağazaları
- yeməxana və restoranlar

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

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

495 Layihədə texniki-iqtisadi əsaslandırmada baxılan məsələlərə aiddir:

- avadanlıqların hesabı
- iaşə müəssisəsinin tipi və xidmət forması
- su təchizatının hesabı
- müəssisənin xammalla təchizatı
- texniki-təchizat məsələləri

496 Bunlar istehsal qrupu otaqlarına aid deyildir

- təmizlik avadanlığı otağı, anbar
- qənnadı sexi, menecer otağı, anbar
- kulinar sexi, menecer otağı, kompleksləşdirici otaq
- yüklənmə otağı, qəbul otağı və məhsulların komplektləşdir-si otağı
- ət sexi, anbar, menecer otağı

497 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

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

498 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

- ət sexi, qarderob və anbar
- ventilyasiya kamerası, elektik şəbəkəsi, istilik təminatı
- qənnadı sexi, qarderob və anbar
- kulinar sexi, menecer otağı və anbar
- kulinar sexi, qardirob və anbar

499 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

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

500 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

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

501 Xammalla işləyən müəssisələrin istehsal sexlərinə aiddir?

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

502 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
- tərəvəz sexi, tullantı kamerası və ekspedisiya
- ət sexi, tullantı kamerası və qablaşdırma
- qənnadı sexi, tullantı kamerası və ekspedisiya

503 Xammalla işləyən müəssisələrin əsas tərkibi:

- anbar, qənnadı və köməkçi sex
- ət, qənnadı və kulinar sexi
- anbar, ət və köməkçi sex
- anbar, istehsal, xidmət, məişət, köməkçi və ekspedisiya
- anbar, tərəvəz və köməkçi sex

504 Layihədə maliyyə- smeta sənədlərinin işlənməsi nə üçündür?

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

505 Qrafiki hissədə çertyoj nəyi əks etdirir?

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

506 layihə dedikdə nə başa düşülür?

- baş layihə və xərəklərin resepturası
- hesabatlar mətni, çertyojlar və smeta sənədləri
- xərəklərin texnoloji sxemi və resepturaları
- baş layihə və smeta sənədləri
- xərəklərin texnoloji sxemi

507 İşə müəssisələrinin layihələndirilməsində hansı fənlərə aid biliklərə əsaslanırlar?

- tarix, kimya, fizika, xidmətin təşkili

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

508 Tipli layihələrin tapşırıqları hansı orqan tərəfindən razılaşdırılmalıdır?

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

509 Əsas hesablar layihənin hansı bölməsində aparılır?

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

510 Baş planın çertəyoju layihədə hansı hissədə əks olunur?

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

511 fərdi layihələrə aid edilir:

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

512 işə müəssisələri hansı layihələr əsasında tikilir?

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

513 layihənin işlənməsinin ikinci mərhələsinə aiddir:

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

514 Layihənin ilkin mərhələsində əsas sayılır:

- kapital qoyuluşu
- layihə tapşırıqları və maliyyə-smeta hesabları
- texnoloji məsələlər
- işçi çertyojlar

- müəssisənin yeri

515 Layihələndirmə prosesi neçə mərhələli olur?

- bir  
 iki-üç  
 üç-beş  
 üç- dörd  
 iki-dörd

516 İzahat yazılarında işıqlandırmanın hesabatı hansı hissədə əks olunur?

- ümumi hissədə  
 elektrotexniki hissədə  
 sanitariya bölməsində  
 qrafiki hissədə  
 soyuducu hissədə

517 Elektrotexniki hissə üzrə izahat yazısına daxildir

- su təchizati  
 transformatorun hesabatı və seçilməsi  
 xammal və yarımfabrikatların hesabatı  
 istilik təchizati  
 soyuducu sistemlər

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

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

519 Layihənin texnoloji hissəsində əks olunmur

- hesablaşmalar  
 sahənin baş planı  
 işıqlandırma və müəssisənin gücü  
 istilik, küləklənmə və su  
 avadanlıqların hesabatı

520 Sahənin baş planı layihənin hansı bölməsində olmalıdır?

- smeta hissəsində  
 qrafiki hissədə  
 elektrotexniki hissədə  
 izahat hissəsində  
 texnoloji hissədə

521 Texnoloji hesabatların aparılması layihədə hansı bölməyə daxil edilir?

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

522 Yaşayış binalarında birinci mərtəbədə yerləşdirilə bilər:

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

523 Kompleks iaşə müəssisələrinə aid etmək olar:

- qida sənayesi müəssisələrini
- kafe və düşbərəkəna birlikdə
- kulinar fabrikləri
- yeməxanaları
- yarımfabrikat hazırlayan müəssisələri

524 Tədarükçü iaşə müəssisələrində istehsal proqramı üçün əsas sayılır:

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

525 Tədarükçü iaşə müəssisələrinə aid edilirlər:

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

526 Yeməxanaların layihələndirilməsi üçün istehsal müəssisələrində işçilərin minimum sayı:

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

527 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 və emalı üçün ümumi otaqlarla, tullantılar üçün otaqlarla, məişət, xidmət, istehsal və texniki otaqlarla
- məhsulların qəbulu, saxlanması, istilik emalı üçün ümumi otaqlarla, məişət, xidmət, istehsal və texniki otaqlarla
- məhsulların qəbulu və saxlanması, ticarət zalı üçün ümumi otaqlarla

528 Kəndlərdə yerləşəcək iaşə müəssisələrin layihələndirilməsində əsas şərtlər:

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

529 Bunları kompleks iaşə müəssisələrinə aid etmək olar:

- da sənayesi müəssisələrini
- kiçik yerli kafe və barları



- kulinar fabrikləri tək halında
- yeməxxanaları tək halında
- yarımfabrikat hazırlayan müəssisələri

530 Kafe və barların kompleks şəkildə burada layihələndirilməsi məqsəduyğundur?

- hava limanında
- kompleks işə müəssisələrinin tərkibində
- ayrıca binada
- bazarlarda
- vağzalda

531 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 fiziki fəaliyyətlə bağlı olan
- istismarı yüksək gəlirlə bağlı olan
- istismarı xaricilərlə bağlı olan

532 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.
- sərbəst
- istehsal sexlərindən sonra qalan sahədə
- sərbəst girişin olması tələbinə rəyət olunmamalıdır

533 Xidmət otaqları yerləşməsinə görə layihədə harada olmalıdır?

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

534 Şərab materialı maya çöküntülərindən ayrıldıqdan sonra hansı proses başa çatmış olur?

- OR - prosesi zamanı
- ilkin şərabçılıq prosesi
- alma-süd qıçqırması
- qıçqırma prosesi
- avtoliz

535 Şərabda yetişmə dövründə kondensasiya prosesi baş verən zaman hansı məhsullar alınır?

- peptidlər
- polimerlər
- xinonlar
- efirlər
- amin turşusu

536 Şərabın yetişmə dövründə onun tərkibində baş verən eterifikasiya prosesi zamanı hansı məhsullar alınır?

- xinonlar
- melanoidinlər, efirlər, aldeoidlər
- peptidlər
- amin turşuları
- tannatlar

537 Cavan şərab materiallarının bioloji yolla turşuluğunun aşağı salınması nə zaman baş verə bilər?

- OR - prosesi zamanı
- alma - süd qıçqırması
- sirkə turşuması
- mannit qıçqırması
- spirt qıçqırması

538 Şərabçılıqda hansı yüksək qıçqırma qabiliyyətli maya irqindən istifadə olunur?

- Kaxuri - 7
- Bereqova - 2
- Türkmənistan - 36
- Aşqabad - 3
- Bordo - 20

539 Şirənin dincəqoyulma müddəti şirənin istifadə istiqaməti və tərkibindən asılı olaraq nə qədərdir?

- 26 - 28 saat
- 14 -24 saat
- 8 - 12 saat
- 4 - 6 saat
- 10 - 14 saat

540 Layihə tapşırıqlarının işlənməsi nəyin əsasında hazırlanır?

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

541 Fizioloji normalara görə xammal hesabı hansı müəssisədə tətbiq edilir?

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

542 Yeməxanada xörəklərin adı nəyə əsasən müəyyən olunur?

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

543 Resepturada göstərilir:

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

544 Yarımfabrikatların ümumi miqdarını hesabladıqda bunu bilmək vacibdir:

- ticarət zalının sahəsini

- realizə olunan xörəklərin miqdarını
- oturmaq yerlərinin dövriyyəsinə
- hazırlanan xörəklərin miqdarını
- istehlak olunma əmsalını

545 İstehlakçıların sayını hesabladıqda bilmək lazımdır:

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

546 Yeməxanalar üçün xörəklərin istehlak olunma əmsalı neçədir?

- 2.5
- 3.5
- 1.8
- 3.0
- 2.8

547 Müəssisədə qənnadı məmulatlarının istehlak əmsalı nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

548 Zalı yüklənmə qrafikində bunlardan hansı nəzərə alınır?

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

549 Xörək çeşidlərinin faizlə bölüşdürülməsi cədvəli nəyə əsasən təyin edilir?

- işçilərin iş rejiminə əsasən
- zalın yüklənmə qrafikinə əsasən
- xammal sərfinə əsasən
- iş gününün davamına əsasən
- işçilərin iş rejiminə əsasən

550 Texnoloji hesabatlar əsasən aid edilir:

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

551 Əmək tutumuna əsasən təyin olunur:

- müəssisənin axın xətləri
- xörəklərin keyfiyyəti
- sifarişlərin qəbulu
- işçilərin sayının hesablanması

- ixtisaslaşma növü

552 Xörəklərin reseptlərinin tərkibi müəyyən edir:

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

553 Vağzal bufetlərində yerlərin sayı hansı miqdarda təyin olunur?

- səmişinlərin 12-14%-i  
 səmişinlərin 15-20%-i  
 səmişinlərin 10-12%-i  
 səmişinlərin 7-8%-i  
 səmişinlərin 6-7%-i

554 Qapalı tipli iş müəssisələrində işçilər üçün fasilə necə təyin olunur:

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

555 İş rejimində ən vacib şərt hesab olunur:

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

556 Mehmanxana bufetlərində iş rejimi:

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

557 Dondurma kafesinin iş rejimi:

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

558 Qapalı tipli yeməxanaların iş rejimi nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

559 Tipli layihələr üçün müəssisədə oturmaq yerlərinin sayı nəyə əsasən müəyyən edilir?

- tədris müəssisələrinin olmasından asılı olaraq
- normativ qaydalara əsasən
- yerləşdiyi əhatəyə əsasən
- rayon və ya şəhərin böyüklüyündən
- digər sənaye müəssisələrinin olmasına əsasən

560 Layihə zamanı xidmət formasının seçilməsi nə ilə müəyyən edilir?

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

561 Müəssisənin layihə üçün tikinti zəruriliyi əsasən nədən asılı olur?

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

562 Müəssisənin xidmət forması nəyi ifadə edir?

- qəbul qaydalarından
- istehlakçı kontingentin xüsusiyyətini
- xidmət qaydalarından
- müəssisənin gücündən
- keyfiyyətli qidadan

563 Müəssisənin tipi nədən asılı olaraq təyin edilir?

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

564 Zavod daxilində layihələndirilən istehsal müəssisələrinə aiddir:

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

565 Nisbətən yüksək səviyyəli xidmət göstərən müəssisələrə aiddir:

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

566 Sanatoriyada tikilən əsas müəssisələrə aiddir?

- çayxanalar
- yeməxanalar
- kafelər

- restoranlar
- kababxanalar

567 Qıçqırtma istehsalında hansı növ bakteriyalar istifadə olunur?

- aseton-butil
- stafilokokklar
- sirkə turşusu
- süd turşusu
- yağ turşusu

568 İstehsal proqramında nəzərə alınan göstəricilər:

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

569 Tündlüyü 40% olan arağın donma temperaturu təşkil edir:

- 48°C
- 28,9°C
- 18°C
- 36°C
- 24°C

570 Layihələndirilən müəssisədə işçilərin sayınca 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
- müəssisə binasının tutduğu sahəyə görə
- müəssisələrin iqtisadi imkanlarını nəzərə alaraq rəhbərliyin göstərişinə görə
- istifadə edilən avadanlığın sayına görə

571 Efir yağları və sintetik ətirli maddələrin qatılaşdırılmış su-spirit məhlulları hansı maddələrlə təmsil olunur?

- ekstraktlar
- essensiyalar
- morslar
- cövhərlər
- rəngləyicilər

572 Müxtəlif üzümlük sahə və mikrorayonlarında alınmış bir sort şampan şərab materiallarının birləşdirilməsi əməliyyatı necə adlanır?

- dekantasiya
- Assamblyaj
- eqalizasiya
- kupaj
- sifone

573 Eyni sort və tip şərəblərin biri - birinə qarışdırılması hansı əməliyyatdır?

- elektrodializ
- eqalizasiya
- kupaj

- assamblyaj
- kontraksiya

574 Şərabların uzun müddətli qızdırılması hansı tip şərabların yetişdirilməsi üçün istifadə olunur?

- çəhrayı şərablar
- portveyn, mader, xeres, marsala
- ətirləşdirilmiş şərablar
- ağ və qırmızı süfrə
- konyak şərab materialları

575 Şərabların kristal bulanmaya qarşı davamlılığın təmin etmək üçün hansı əməliyyat aparılır?

- əks osmos
- Elektrodializ
- membran filtrləmə
- ultrafiltrləmə
- diatomitli filtrləmə

576 Şərabların steril filtrlənməsi hansı tip filtrlərdən istifadə olunur?

- filtr - pres
- KOF 3
- KTF - 2
- KTF - 1
- diatomit

577 Şərabların tərkibində artıq miqdar metalları hansı preparatlar kənarlaşdırırlar?

- poliakrilamid
- Trilon B
- jelatin
- bentonit
- balıq yapışqanı

578 Qırmızı şərabları yapışqanlaşdırmaq üçün istifadə edilən polivinil pirrolidonun optimal dazası:

- 200 - 250 mq/dm<sup>3</sup>
- 75 - 100 mq/dm<sup>3</sup>
- 300 - 350 mq/dm<sup>3</sup>
- 150 - 175 mq/dm<sup>3</sup>
- 100 - 150 mq/dm<sup>3</sup>

579 Şərabçılıqda istifadə edilən ferment preparatları hansı təsir mexanizminə malikdirlər?

- şəkərliyi yüksəldir
- şirə çıxımını artırır
- turşuluğu artırır
- temperaturanı tənzimləyir
- spirtliyi artırır

580 Balıq yapışqanı hansı tip şərabların emalında istifadə olunur?

- çəhrayı süfrə şərabları
- ağ süfrə və şampan şərab materialı
- tünd şərab materialı
- qırmızı süfrə
- konyak şərab materialı

581 Sirkə turşuması xəstəliyinə ən tez tutulan şərəblər hansıdır?

- yarımquru şərəblər
- alçaq spirtliyi olan ağ şərəblər
- çəhrayı şərəblər
- qırmızı şərəblər
- ətirləşdirilmiş şərəblər

582 UKS - 3M tipli qıvcırtma qurğuları hansı tip şərəblərin istehsalında istifadə olunur?

- likyorlu şərəblər
- qırmızı süfrə
- şampan şərəb materialları
- konyak şərəb materialları
- tündləşdirilmiş şərəblər

583 Şirənin üzən və ya batırılmış əzinti başlığı ilə qıvcırdılması hansı şərəblərin istehsalında tətbiq olunur?

- ətirləşdirilmiş şərəblər
- qırmızı süfrə
- çəhrayı süfrə
- ağ süfrə
- desert şərəblər

584 Şirənin VBV - 4n fasiləsiz qıvcırma qurğusunun məhsuldarlığı nə qədər təşkil edir?

- 10 000 dal/sut
- 12 000 dal/sut
- 6000 dal/sut
- 5000 dal/sut
- 7500 dal/sut

585 Şirənin BA - 1 fasiləsiz surətdə qıvcırma qurğusunun məhsuldarlığı nə qədər təşkil edir?

- 5000 dal/sut
- 7000 dal/sut
- 4000 dal/sut
- 3000 dal/sut
- 6000 dal/sut

586 Xammalların yuyulması üçün suyun miqdarı nədən asılıdır?

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

587 İstehsal sexinin faydalı sahəsini hesabladıqda hansılar nəzərə alınır?

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

588 Butulka üsulu ilə şampanlaşdırılmada maya qatışıqı hazırlanarkən onun şəkər və şərəblə qatışıqı hansı temperatura şəraitində qızdırılmaqla sterilizə edirlər?



- 100°C dəq
- 50 - 60°C 15 dəq
- 70 - 80°C dəq
- 60 - 70°C dəq
- 85 - 90°C dəq

589 Şirədə bioloji surətdə turşuluğun aşağı salınması hansı yolla aparılır?

- süd turşusu bakteriyaları ilə
- süd turşusu bakteriyaları ilə
- filtrləmə yolu ilə
- təbaşir ilə
- yapışqanlaşdırılma yolu ilə

590 Şirənin əzintidə qızcırdılması hansı növ qurğularda aparılır?

- BRK - 3M
- VEKD - 5
- VBV - 4Π
- BA - 1
- VA - 2 -0

591 Cecənin preslənməsi onun tərkibində nəmliyin göstəricisi hansı hədudda olan zaman başa çatdırılır?

- 40 - 45 %
- 55 - 56 %
- 45 - 55 %
- 60 - 70 %
- 30 - 35 %

592 Üzümün ağ üsulla emalı hansı tip şərəblərin istehsalı üçün istifadə olunur?

- şampam şərab materialı
- yarımquru və kəməşirin
- konyak şərab materialı
- ağ süfrə
- qırmızı süfrə

593 Şərəblərin uzun müddətli qızdırılması hansı tip şərəblərin yetişdirilməsini sürətləndirmək məqsədi ilə aparılır?

- çəhrayı süfrə şərəbləri
- ətirləşdirilmiş şərəblər
- süfrə şərəbləri
- maderə və xeres
- yarımquru şərəblər

594 Şərəbin şampənlaşdırılması prosesi nədir?

- kimyəvi proses
- şərəbin biokimyəvi ikinci qızcırma prosesi
- fiziki proses
- hidrolitik proses

595 Tiraj likyoru hansı şərəblərin istehsalında hazırlanır?

- tünd şərəblər
- çəhrayı süfrə
- likyorlu şərəblər

- şampan şərablar
- ətirləşdirilmiş şərablar

596 Desert şərabların tərkibində spirtlik dərəcəsi hansı hədudda olmalıdır?

- 22 - 24 %
- 10 - 12 %
- 17 - 19 %
- 12 - 16 %
- 20 - 22 %

597 Muskat tipli desert şərablarında muskat ətirini xarakterizə edən hansı komponentlərdir?

- karbohidratlar
- fenol birləşməsi
- terpenlər
- aldehidlər
- alkaloidlər

598 Azərbaycanda istehsal edilən ən keyfiyyətli konyak hansıdır?

- Şirvan
- Göy - Göl
- Gəncə
- Bakı
- Moskva

599 Konyak istehsalında istifadə edilən koleri hazırlamaq üçün şəkərin tərkibinə həcmnin neçə faizi su əlavə olunur?

- 8 - 10 %
- 3 - 4 %
- 5 - 6 %
- 1 - 2 %
- 7 - 8 %

600 Şərabçılığın 2-ci dərəcəli tullantılarının kompleks emalı hansı xəttə aparılır?

- VPK - 58 - 02
- VPL - 30 K
- VPL - 20M3
- VPLK - 10
- B2 - VPE/1

601 Üzüm şərablarının orqanoleptiki qiymətləndirilməsi neçə ballı sistem üzrə qiymətləndirilir?

- 50.0
- 7.0
- 8.0
- 10.0
- 20.0

602 VPKS - 10 Axın xəttində hansı tip şərablar alınır?

- tünd şərablar
- ağ süfrə
- ətirləşdirilmiş şərablar
- qırmızı süfrə
- gilə - meyvəli şərablar

603 Ətirləşdirilmiş şərabların istehsalı üçün əsas hansı materialı götürür?

- spirtləşdirilmiş şərab
- şirə konsentratı
- yarımquru şərab
- şirin şərab materialı
- quru şərab materialı

604 Məşhur "Qara həkim" markalı şərab hansı tipə daxildir?

- malaqa
- portveyn
- marsala
- kaqor
- muskat

605 "Kürdəmir" şərabı üsulu ilə neçə adda başqa marka şərablar istehsal olunur?

- 20.0
- 16.0
- 5.0
- 10.0
- 23.0

606 Muskat şərabları istehsalında onların ətir xüsusiyyətlərini təmin etmək üçün hansı texnoloji emal üsulu istifadə olunur?

- cecə əlavə olunmaqla
- spirtləşdirmə
- termiki emal
- şirənin əzinti ilə birlikdə saxlanması
- tərkibinə yüksək miqdar SO<sub>2</sub> daxil etmək

607 Azərbaycanda xeres şərabları hazırlanarkən hansı mayalardan istifadə olunur?

- Bordo - 20
- Kaxuri - 7
- Feodosiya 1 - 19
- Şteynberq 125
- Xeres - 96 -K

608 Texnoloji avadanlığın hesablanması üçün tələb olunan şərtlər:

- avadanlığın kütləsindən
- xidmət edən personaldan
- avadanlığın ölçülərindən
- 1m<sup>2</sup> sahəyə görə avadanlığın yüklənməsindən
- əməliyyatın icrası üçün lazım olan avadanlıqinsayının və tipinin seçilməsi, onun iş vaxtının və istifadə əmsalının təyini

609 Vaxt norması işçilər üçün bu düsturla təyin olunur:

- $n_s = n_g k$
- $N_g = N_{saat}$
- $T = n k 100$
- $N_2 = N_1 k_1$
- $t = k 100$

610 Layihələndirilən müəssisədə işçilərin sayınecə müəyyən olunur?

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

611 Soyuq sexin istehsal proqramına daxildir:

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

612 İstehsal proqramında nəzərə alınan göstəricilər:

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

613 Müəssisədə müəyyən saatda istehsal edilən xörəyin hesablaması düsturu:

- $ns = ng \cdot k$
- $m = m_1 + m_2 + m_3 + m_4$
- $L = N_1$
- $N = P$
- $ng = Ng \cdot m$

614 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda Lyamda ( $\lambda$ ) işarəsinin qiyməti:

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

615 İsti sexdə çalışan işçilərin sayı nəyin əsasında hesablanır?

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

616 İşə müəssisəsində gün ərzində hazırlanan xörəklərin miqdarı bu düsturla hesablanır

- $N_2 = N_1 \cdot k_1$
- $Ng = N_{\text{saat}} \cdot k$
- $Q_{nm} = q_{n\text{max}}$
- $N_1 = nk \cdot 100$
- $ng = m \cdot Ng$

617 İsti sexin əsas funksiyası nədən ibarətdir?

- istehsal sahəsinin bir hissəsidir, burada tərəvəzlər təmizlənir, doğranır
- tərəvəzlərin təmizləndiyi istehsal sahəsinin bir hissəsidir

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

618 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında zülalların hidrolizində iştirak edən fermentlər necə adlanır?

- lipazalar
- transferazalar
- proteazalar
- esterazalar
- sintetazalar

619 Üzüm şirəsinə və şəraba əlavə olunmuş SO<sub>2</sub> ən əsas hansı qrup fermentlərin fəaliyyətini ləngidir?

- Transferazaların
- Lipazaların
- Proteazaların
- Liazaların
- Oksidoreduktazaların

620 Şərabın oksidləşməsinin qarşısını hansı ferment alır?

- qlükozooksidaza
- poliqlakturonaza
- peptidaza
- aldolaza
- peroksidaza

621 Şərabın tərkibində olan hansı ferment insan orqanizmində trombu (qanın laxtalanmasını) həll edir?

- ximotripsin
- tripsin
- ribonukleaza
- streptokinaza
- pepsin

622 Hansı fermentin köməyi ilə sənayedə nişastadan qlükoza sintez edirlər?

- aldolaza
- streptokinaza
- aminoqlükozidaza
- α-amilaza
- qlükozooksidaza

623 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı canlı hüceyrələri H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-nin zərərli təsirindən hansı ferment qoruyur?

- Proteaza
- Aspartataminotransferaza
- Qliserofosfatdehidrogenaza
- Katalaza
- Aminotransferaza

624 Peroksidaza fermenti nə üçün qlükoproteidlərə aiddir?

- Tərkibindəki metallara görə
- Tərkibindəki yağlara görə
- Tərkibindəki fosfat turşusuna görə
- Tərkibindəki vitaminlərə görə
- Tərkibindəki karbohidrata görə

625 Şərabda fermentlərin miqdarını necə artırmaq olar?

- karboksilsizləşmə
- aminsizləşmə
- eterifikasiya
- oksidləşmə
- avtoliz

626 Şampan və xeres şərablarının istehsalında baş verən eterifikasiya prosesi hansı fermentlərin iştirakı ilə gedir?

- asparaginaza
- karbohidrolazalar
- qlütaminaza
- proteazalar
- esterazalar

627 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı əmələ gələn maltozanı hidroliz edən ferment necə adlanır?

- saxaraza
- $\alpha$ -amilaza
- $\beta$ -qalaktozidaza
- $\alpha$ -qlükozidaza
- $\beta$ -amilaza

628 Şərabçılıqda istifadə olunan protolitik ferment preparatları hansı biopolimer birləşməni hidroliz edərək şərabın şəffaflaşmasına köməklik göstərir?

- sellibioza
- zülallar
- sellüloza
- arabanlar
- hemisellüloza

629 Şərabçılıqda istifadə olunan sitolitik ferment preparatları əsasən hansı biopolimeri sadə şəkərlərə hidroliz edir?

- ksilanlar
- sellüloza
- polipeptid
- nişasta
- zülallar

630 Şərabın şəffaflaşmasına hansı ferment preparatı təsir göstərir?

- peroksidazalar
- pektin fermentləri
- dezamidazalar
- ureaza fermenti
- fenolazalar

631 Hər bir ferment neçə rəqəmli koda malikdir?

- 6 rəqəmli
- 4 rəqəmli
- 3 rəqəmli
- 5 rəqəmli
- 2 rəqəmli

632 Qıvcırma zamanı saxarozanı qlükozaya və fruktozaya inversiya edən ferment hansıdır?

- Qalaktozidaza
- İvertaza
- Maltaza
- Qlükozidaza
- Amilaza

633 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı amidlərin hidrolizi hansı fermentlərin iştirakı ilə gedir?

- esterazalar
- dezamidazalar
- peptidazalar
- dezaminazalar
- proteazalar

634 Şərabda oksiturşuların əmələ gəlməsini hansı fermentlər kataliz edirlər?

- proteazalar
- dezaminazalar
- esterazalar
- dezamidazalar
- karbohidrolazalar

635 Üzümde pektin fermentlərinin aktivliyinin azalmasına hansı maddələr daha çox təsir göstərirlər?

- karbon qazı
- fenol maddələri
- lipidlər
- kükürd anhidridi
- esterazalar

636 Şərabda metil spirtinin əmələ gəlməsi hansı fermentlə əlaqədardır?

- protopektinaza
- pektinesteraza
- transeliminazapolimetilqalakturonaza
- poliqlalakturonaza
- polimetilqalakturonaza

637 Üzümde və şərabda olan karbohidrolazalardan ən yüksək aktivliyə malik ferment hansıdır?

- $\alpha$ -amilaza
- $\beta$ -fruktofuranozidaza
- $\alpha$ -qlükozidaza
- $\beta$ -qalaktozidaza
- $\beta$ -amilaza

638 Şərabın tərkibində olan mürəkkəb efirlərin parçalanmasında iştirak edən ferment hansı sinfə aiddir?

- İzomerazalar
- Hidrolazalar
- Transferazalar
- Oksidoreduktazalar
- Liazalar

639 Fermentin aktivatorlarını göstərin:

- Kofermentlər

- Metal ionları
- Aminturşular
- Anionlar
- Polipeptidlər

640 Şərabda olan alkoldehidrogenaza fermentinin təsiri ilə hansı maddə sintez olunur?

- Sirkə turşusu
- Etil spirti
- Yağlar
- Metil spirti
- Üzvi turşular

641 Şərabın tərkibində olan apoferment nədən təşkil olunmuşdur?

- aminturşular və karbohidratlar
- aminturşular
- karbohidratlar
- lipidlər
- yağlar və karbohidratlar

642 Şərabda geniş yayılmış pektinesteraza fermenti təsnifatına görə hansı sinfə aiddir?

- liqazalar
- hidrolazalar
- transferazalar
- oksidoreduktazalar
- liazalar

643 Şərabda geniş yayılmış bu fermentlərdən hansı aerob dehidrogenazalara aiddir?

- Malatdehidrogenaza
- Askorbatoksidaza
- Suksinatdehidrogenaza
- Alkoldehidrogenaza
- Peroksidaza

644 Şərabda geniş yayılmış suksinatdehidrogenaza fermentinin aktiv qrupu necə adlanır?

- bir çox metallar
- NAD·H<sub>2</sub>
- FAD
- NAD
- NADF

645 Şərabda o-xinonun əmələ gəlməsində iştirak edən ferment hansıdır?

- peroksidaza
- o-difenoloksidaza
- proteaza
- poliqlakturonaza
- qlütamatsintetaza

646 Şərabın uzun müddət keyfiyyətli saxlanması fermentlərin rolu nədən ibarətdir?

- şərabın oksidləşməsinə şərait yaratmaq
- şərabın fermentlərin aktivliyini azaltmaq
- şərabda ferment preparatları əlavə etmək
- şərabın fermentlərinin fəaliyyətini artırmaq



- şərabı yüksək temperaturda (25-300C) saxlamaq

647 Üzüm şirəsinin qıçqırması zamanı mütləq spesifikliyə malik fermentlərin katalitik xüsusiyyətlərini izah edin:

- yalnız karbohidratların hidrolizində iştirak edirlər  
 yalnız bir maddənin katalizində iştirak edirlər  
 yalnız zülalların hidrolizində iştirak edirlər  
 bir neçə maddənin katalizində iştirak edirlər  
 bir maddənin optiki izomerindən birində iştirak edirlər

648 Şərabın formalaşması əsasən hansı üzvi maddələrin iştirakı ilə gedir?

- zülalların  
 fermentlərin  
 üzvi turşuların  
 fenol maddələrinin  
 karbohidratların

649 Hansı üzvi maddələrlə vitaminlərin azalmasının qarşısını almaq mümkündür?

- Azotlu maddələr  
 Fenol maddələri  
 Mürəkkəb efirlər  
 Üzvi turşular  
 Karbohidratlar

650 Hansı süfrə şərabları vitaminlərlə daha zəngin olur?

- Konyak şərab materialı  
 Qırmızı süfrə  
 Zəif kəməşirin  
 Ağ süfrə  
 Çəhrayı süfrə

651 Üzüm şirəsinin qıçqırmasında karbohidrat mübadiləsinin tənzimlənməsi hansı vitaminin iştirakı ilə gedir?

- nikotin turşusu  
 tiamin  
 retinol  
 biotin  
 riboflavin

652 Üzüm şirəsinin qıçqırmasında karbohidrat–lipid mübadiləsi hansı vitaminin iştirakı ilə gedir?

- nikotin turşusu  
 biotin  
 retinol  
 tiamin  
 riboflavin

653 Şərabda tiospirtlərin və ya merkaptanların hansı nümayəndəsi daha çox olur?

- izoamilmerkaptan  
 etilmerkaptan  
 propilmerkaptan  
 metilmerkaptan  
 fenilmerkaptan

654 Şərabda antivitamin kimi merkaptanların əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- şərabda oksidləşmə-reduksiya proseslərinin sürətlənməsi
- şərabda kükürd qazının normadan çox olması
- şərabda karbon qazının normadan çox olması
- şərabda kükürd qazının normadan az olması
- şərabda karbon qazının normadan az olması

655 Üzüm şirəsinin qıvcırmasında karbohidrat–aminturşu mübadiləsi hansı vitaminin iştirakı ilə gedir?

- Askorbin turşusu
- Piridoksin
- Tiamin
- Biotin
- Fol turşusu

656 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı lipidlərin mübadiləsində hansı vitamin iştirak edir?

- Piridoksin
- Fol turşusu
- Tiamin
- Pantoten turşusu
- Riboflavin

657 Üzüm şirəsinin qıvcırması zamanı karbohidrat mübadiləsində hansı vitamin iştirak edir?

- Riboflavin
- Tiamin
- Filloxinon
- Biotin
- Fol turşusu

658 Orqanizmdə E vitamini çatışmadıqda hansı patologiya əmələ gəlir?

- Beri-beri
- Sinqa
- Toyuq korluğu
- Raxit
- Cinsi hormonlar

659 Şərabda təsadüf olunan vitaminəbənzər maddə necə adlanır?

- şərab turşusu
- lip turşusu
- kəhrəba turşusu
- alma turşusu
- qlütamin turşusu

660 Şərabda fol turşusunun və ya B9 vitamininin az olması nə ilə əlaqədardır?

- Şərabda uçucu turşuların çox olması ilə
- p-aminobenzoy turşusunun az olması ilə
- Askorbin turşusunun çox olması ilə
- Asparagin turşusunun az olması ilə
- Şərabda uçucu olmayan üzvi turşuların çox olması ilə

661 Şərabda olan PP vitamininin antioksidantı necə adlanır?

- Riboflavin

- Piridin 3-sulfo turşusu
- Tiamin
- Askorbin turşusu
- Kalsiferol

662 Şərabda olan p-aminobenzoy turşusunun antivitamini necə adlanır?

- Askorbin turşusu
- Streptosid
- Piridin 3-sulfo turşusu
- Fol turşusu
- Penisillin

663 E vitamininin üzümdə və şərabda miqdarı nə zaman çox olur?

- Süfrə şərablarında
- Yetişməmiş üzümdə
- Üzüm yetişmiş olduqda
- Tündləşdirilmiş şərabda
- Üzümün yetişmə müddəti ötdükdə

664 E vitamini üzümün hansı hansı orqanında daha çox olur?

- Üzümün qabığında
- Üzümün toxumunda
- Üzümün darağında
- Üzümün yarpağında
- Üzümün şirəsində

665 Gözün görmə qabiliyyətinə hansı vitamin təsir göstərir?

- Tiamin
- Retinol
- Kalsiferol
- Tokoferol
- Filloxinon

666 Şərabda və üzümdə bu vitaminlərdən hansı təbii antioksidant xassəyə malikdir?

- Filloxinon
- Tokoferol
- Retinol
- Riboflavin
- Kalsiferol

667 Üzümdə və şərabda olan sterinlər hansı vitaminin provitamini hesab olunur?

- E vitamini
- D vitamini
- K vitamini
- A vitamini
- B6 vitamini

668 Şərabda hansı maddənin katalitik təsiri zamanı iki molekul A vitamini sintez olunur?

- likopin
- β-karotin
- ksantofil
- α-karotin

zeaskontin

669 Üzümün və şərabın tərkibində olan karotinlər hansı vitaminin provitaminidir?

- E vitamini  
 A vitamini  
 C vitamini  
 D vitamini  
 K vitamini

670 Şərabda olan C vitaminin azalmasına əsas səbəb nədir?

- Şərabda olan aldehidlər  
 Fermentlərin fəallaşması  
 Şərabda olan aromatik turşular  
 Şərabda olan alifatik turşular  
 Şərabda olan spirtlər

671 Askorbin turşusunun D-hidro L-askorbin turşusuna çevrilməsində hansı ferment iştirak edir?

- Dehidroaskorbinreduktaza  
 Katalaza  
 Polifenoloksidaza  
 Alkoldehidrogenaza  
 Peroksidaza

672 C vitamini ən çox hansı bitki mənşəli məhsulda daha çox olur?

- Üzüm  
 İtburnu meyvəsi  
 Qara qarağat  
 Alma  
 Şərab

673 PP vitamini aktiv qrup kimi hansı fermentlərin tərkibində olur?

- LTPF tərkibli fermentlər  
 NAD tərkibli fermentlər  
 FAD tərkibli fermentlər  
 Hidrolazalar  
 Metal tərkibli fermentlər

674 PP vitamininin əsas fiziki-kimyəvi xassəsi nədən ibarətdir?

- Şərabda miqdarca azalması və ya artması  
 İsti üsula qarşı davamlılıığı  
 Şərabda təbii quruluşunun dəyişməsi  
 İsti üsula qarşı davamsızlığı  
 Şərabda təbii quruluşunun dəyişməməsi

675 Şərabda B3 vitamininin mənbəyi nədir?

- Üzümün toxumu  
 Qıcqırmada iştirak edən mayalar  
 Üzümün şirəsi  
 Üzümün darağı  
 Üzümün qabığı

676 B1 vitamini hansı fermentin aktiv qrupu hesab olunur?

- Askorbatoksidaza
- Kokarboksilaza
- Pektinesteraza
- Proteaza
- Flavın fermentlərinin

677 Şərabçılıqda istifadə olunan mədəni mayalar ən çox hansı vitaminlə zəngindir?

- C
- B1
- B6
- B2
- B12

678 İnsan orqanizmində vitaminlərin qismən çatışmaması necə adlanır?

- Devitaminoz
- Hipovitaminoz
- Hiperovitaminoz
- Avitaminoz
- Anemiya

679 Üzümün hansı orqanı vitaminlərlə daha zəngindir?

- Üzümün ləti
- Üzümün qabığı
- Üzümün toxumu
- Üzümün darağı
- Üzümün şirəsi

680 Üzümdə və şərabda olan pirimidin tərkibli vitamin necə adlanır?

- A
- B1
- B6
- PP
- B12

681 18 rəqəmdən ibarət sonsuz sayda izomer neçə aminturşusundan əmələ gəlir?

- 15.0
- 20.0
- 16.0
- 18.0
- 14.0

682 RNT-nin əmələ gəlməsində hansı azotlu əsas iştirak etmir?

- timin
- Urasil
- Quanin
- Adenin
- Sitozin

683 Nuklein turşuları (RNT və DNT) ən çox üzümün hansı orqanında olurlar?

- Üzümün lətli hissəsi
- Üzümün toxumu
- Üzümün darağı

- Üzümün qabığı
- Üzümün şirəsi

684 Üzümün və şərabın digər azotlu birləşmələrinə hansı üzvi maddələr aiddir?

- Rafinoza
- İnulin
- Nuklein turşuları
- Aminoşəkərlər
- Staxioza

685 Şərabda bulanlıqlıq əmələ gətirən zülalların təbii quruluşunu necə pozmaq olar?

- bentanidlə
- isti üsulla
- sarı qan duzu ilə
- taninlə
- balıq yapışqanı ilə

686 Şərabda bulanlıqlıq əmələ gətirən zülalları daha səmərəli necə çökdürmək olar?

- bentanidlə
- poliakrilamid geli
- soyuqla
- eqalizə etməklə
- süzgəcdən keçirmə

687 Protenoidlər üzümün hansı orqanlarında daha çox olurlar?

- üzümün lətində
- üzümün darağında
- üzümün şirəsində
- üzümün qabığına
- üzümün toxumunda

688 Peptidlər haqqında nəzəriyyə kim tərəfindən kəşf edilmişdir?

- R.Edman
- E.Fişer
- D.Uotson və F.Krik
- L.Polinq
- F.Senger

689 Şərabda sadə zülallardan ən çox hansına rast gəlinir?

- Histonlar
- Albuminlər
- Qlütelinlər
- Qlobulinlər
- Prolaminlər

690 Zülalların ikinci quruluşu hansı alim tərəfindən kəşf olunmuşdur?

- R.Edman
- L.Polinq
- D.Uotson və F.Krik
- E.Fişer
- F.Senger

691 Zülalların tərkibində olan hansı kimyəvi elementin faiz nisbəti daha çoxdur?

- Kükürd
- Karbon
- Azot
- Oksigen
- Hidrogen

692 Zülal molekulunu əmələ gətirən dörd amin turşusunun bir-biri ilə birləşməsindən nə qədər izomer əmələ gəlir?

- 120 izomer
- 24 izomer
- 6 izomer
- 18 izomer
- 30 izomer

693 Şərabın tərkibində əmələ gələn dipeptid necə adlanır?

- qlisinsiril
- qlisilalanin
- sisteilalanin
- alaninqlisil
- serinqlisil

694 Polipeptidlərin əmələ gəlməsində əsas hansı rabitə iştirak edir?

- sulfid rabitəsi
- peptid rabitəsi
- sulfidril rabitəsi
- hidrogen rabitəsi
- disulfid rabitəsi

695 Şərabda təsadüf olunan maddə necə adlanır?

- a-fenildiamin
- p-fenildiamin
- p-aminooksifenol
- o-fenildiamin
- xinondiimin

696 Şərabda təsadüf olunan maddə necə adlanır?

- üçetilamin
- üçpropilamin
- üçmetilamin
- üçamilamin
- üçfenilamin

697 Şərabda təsadüf olunan maddə necə adlanır?

- p-fenilendiamin
- o-fenilendiamin
- dietilamin
- dimetilamin
- difenilamin

698 Şərabda monoaminlərdən hansılara daha çox təsadüf olunur?

- izopropilamin
- etilamin
- propilamin
- metilamin
- izobutilamin

699 Şərabda əmələ gələn maddə necə adlanır?

- triptofol
- histamin
- tiramin
- tirazol
- feniletamin

700 Aromatik turşulardan hansı daha çox şirin dadı malikdir?

- fenoloksi
- o-sulfoamidbenzoy
- sulfobenzoy
- aminobenzoy
- saxarin (imido o-sulfobenzoy)