

2955_Az_Y2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2955 İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili

1 Müəssisələrin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır

- ☐ Yaşıllıq
- ☐ dekorativ güllər
- ☐ dekorativ ağaclar
- ☒ tərtibat elementli işıq lövhələri
- ☐ geniş meydança

2 Müəssisələrin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?

- ☐ Qarderob
- ☐ Vestibül
- ☐ ticarət və banket zalları
- ☒ serviz otağı
- ☐ Avanzal

3 Bar pıştaxtasında hansı iaşə işçisi işləməlidir

- ☐ aşbaz
- ☐ satıcı
- ☐ ofisiant
- ☒ barmen
- ☐ bufetçi

4 Ticarət zallarında bu avadanlıqların hansı lazım deyil

- ☐ divan və kreslolar
- ☐ ofisiantlar üçün masalar
- ☐ içkiləri sərinləşdirmək üçün soyuducu şkaflar
- ☒ qızdırıcı cihazlar
- ☐ masalar

5 İaşə müəssisələrinin ticarət otaqlarında hansı avadanlıqlar olmalıdır

- ☐ soyuducular
- ☐ işçilərin geyim ləvazimatı
- ☐ qab və dəstlər üçün şkaflar
- ☒ yemək masaları
- ☐ yemək qızdırıcıları

6 İaşə müəssisələri hansı tiplərə bölünürlər?

- ☐ restoranlara, barlara
- ☐ kafelərə və qəlyanaltıxanalara
- ☐ yeməxanalara və qəlyanaltıxanalara
- ☒ restoranlara, barlara, kafelərə, yeməxanalara, qəlyanaltıxanalara
- ☐ restoranlara və yeməxanalara

7 İaşə sistemində xidmət mədəniyyətini müəyyən edən əsas amillər hansılardır?

- ☐ iaşə işçilərinin peşəkarlıq ustalığı
- ☐ peşəkarlığın daim yüksəlməsi
- ☐ iaşə müəssisələrində istehsal və realizə olunan məhsulun keyfiyyəti

- ☒ müasir maddi-texniki bazanın olması göstərilən xidmətlərin həcmi, növləri və xüsusiyyəti, istehsal olunan məhsulun çeşidi, müəssisənin xidmət formalarının tətbiq edilməsi, xidmətin bütün bölmələrində əməyin rəssional təşkili ,reklam informasiya işinin səviyyəsi və s. qonaqlara qarşı xidmətedici heyətin dəqiqliyi, nəzakəti ədəbi aiddir
- ☐ iaşə müəssisələrində qonaqpərvərlik mühitinin yaradılması

8 İaşə məhsulunun keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür?

- ☐ kulinariya məhsulunun gəkcək emalı ,yeməyə yararlığını
- ☐ istehlakçıların sağlamlığı üçün təhlükəsizliyini
- ☒ bütün cavablar doğrudur
- ☐ Düzgün cavab yoxdur
- ☐ istehlakçıların sağlamlığı üçün təhlükəsizliyini

9 İaşə müəssisələrində hansı xidmət üsullarından istifadə edilir?

- ☐ istehlakçının xidmətindən
- ☐ qarışıq üsuldən
- ☐ kombinasiyalı üsuldən
- ☒ özünəxidmət, heyət tərəfindən xidmət və kombinasiyalı metoddan
- ☐ heyət tərəfindən xidmətdən

10 İaşə xidmətləri hansı tələblərə cavab verir?

- ☐ təhlükəsizlik və ekologiya
- ☐ təminatın dəqiqliyinə
- ☐ estetiklik, xidmət mədəniyyəti və sosial ünvanlığa
- ☒ bütün cavablar doğrudur
- ☐ erqonomiklik və komfortluğu

11 Məhsul istehlakının təşkili və qulluq üzrə xidmətlər özündə nəyi əks etdirir

- ☐ komplektləşmiş rasionlarla xidmət talonlarının və abonentlərin satışını
- ☐ istehlakçıların sifarişini ilə, həmçinin banketlərin təşkilində kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatların çatdırılması zamanı xidmətləri
- ☐ konfrans, seminar, müşavirə ,istirahət zonalarında mədəni-kütləvi tədbirlərin keçirilməsi ilə əlaqədar iaşə xidmətlərini
- ☒ şənliklərin, ailəvi naharların və ritual tədbirlərin təşkili ilə əlaqədar xidmət
- ☐ istehlakçıların sifarişini ilə, həmçinin banketlərin təşkilində kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatların çatdırılması zamanı xidmətləri

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

- ☐ istehlakçıların sifarişini
- ☐ icra olunan kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatlarının hazırlanması ilə əlaqədar xidmətlər
- ☐ ev şəraitində yeməklərin ,kulinariya və qənnadı məmulatların hazırlanması üzrə aşpazı ,qənnadının xidmətləri
- ☒ bütün cavablar doğrudur

13 İaşə müəssisələrində və həmçinin sahibkar vətəndaşlar tərəfindən idarə olunan iaşə müəssisələrində istehlakçılara göstərilən xidmətlər aşağıdakılara bölünür:

- ☐ iaşə xidməti,kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatların hazırlanması
- ☐ məhsulun və xidmətin istehlakçının təşkili ,kulinariya məhsulunun realizəsi
- ☐ asudə vaxtın təşkili
- ☒ bütün cavablar doğrudur
- ☐ hec bir cavab düzgün deyil

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

- ☐ bütün cavablar doğrudur
- ☐ istehlakçı tərəfinə təyin edilən real müddət ərzində çatışmazlıqların pulsuz aradan aldırılmasını, eyni keyfiyyətli analogi məhsulun hazırlanmasını tələb edə bilər
- ☐ xidmətə görə göstərilən qiymətin aşağı düşməsinə tələb edə bilər
- ☒ icraçı, xidmətin göstərilməsinə başlamaqla və xidmətin göstərilməsini bitirməklə, xidmətin icrasına yeni müddət təyin edə bilər
- ☐ xidmətdən imtina edilə bilər

15 İaşə müəssisələrində istehlakçılara hansı məlumatlar təqdim olunmalıdır?

- ☐ özünün istehsal etdiyi təklif olunan məhsulun firma adı
- ☐ daxil edilən əsas inqrediyentlərin siyahısı
- ☒ normativ sənədlərə istinadlar, xidmətlərin sertifikatı haqqında məlumatlar bütün cavablar doğrudur

16 Dövlət müəssisələrində iş rejimini kim tərəfindən təyin edilir?

- ☐ nazirlik
- ☐ icra hakimiyyəti
- ☐ yerli özünüidarəetmə orqanı
- ☒ müvafiq icra hakimiyyəti və yaxud yerli özünüidarəetmə orqanı
- ☐ bələdiyyə

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

- ☐ iaşə müəssisəsinin ofisiantları
- ☐ menecer
- ☐ iaşə müəssisəsi və yaxud sahibkar
- ☒ Sahibkar
- ☐ adminstrator

18 İaşə müəssisələrinin ticarət fəaliyyətinin təşkilinin əsas vəzifələri hansılardır?

- ☐ istehlakçılara xidmətin formasından
- ☐ xidmət mədəniyyətinin yüksəldilməsi
- ☐ xidmət formasından və xidmət üsullarının təkmilləşdirilməsindən
- ☒ istehlakçılara xidmətin forması və üsullarının təkmilləşdirilməsindən ,xidmət mədəniyyətinin yüksəldilməsi
- ☐ xidmət üsullarının təkmilləşdirilməsindən

19 İaşə müəssisələrində istehlakçılara xidmətin rəşional təşkilinin məqsədi nədən ibarətdir?

- ☐ istehlakçılara xidmətin formasından
- ☐ xidmətlərin təkmilləşdirilməsindən
- ☐ istehlakçıların hüquqlarının qorunmasından
- ☒ qidalanma zamanı əhaliyə müxtəlif kompleks xidmətlərin göstərilməsindən
- ☐ xidmətin mədəniyyətinin yüksəldilməsindən

20 Xidmət heyətinin davranışının peşəkar və əsas etik normaları aşağıdakılardan hansıdır?

- ☐ istehlakçılarla münasibət
- ☐ ədəb, nəzakət
- ☐ etika və xoşrəftarlıq
- ☒ bütün cavablar doğrudur
- ☐ öz vəzifə borcu çərçivəsində

21 İaşə müəssisələrinin heyəti qarşısında əsas hansı tələblər qoyulur?

- ☐ sanitariya, şəxsi gigiyena və iş yerinin gigiyenası qaydalarının yerinə yetirilməsi
- ☒ Məhsula və iaşə xidmətlərinə aid normativ sənədlərin tələblərini bilmək .bütün cavablar doğrudur
- ☐ bütün cavablar düzgündür

- ☐ Yangın təhlükəsizliyi ,əməyin mühafizəsi və texniki təhlükəsizlik qaydalarını bilməsi və yerinə yetirməsi
- ☐ İstehlakçılara xidmət göstərilməsi prosesində peşəkar etikanın saxlanması

22 İşə müəsisələrində xidmət prosesi dedikdə nə başa düşülür?

- ☒ icraçı tərəfindən yerinə yetirilən əməliyyatların məcmusu kimi
- ☐ xidmətin alınması prosesində istehlakçıya təsir edən amillərin məcmusu kimi
- ☐ istehlakçının təyin etdiyi və nəzərdə tutulmuş tələbatlarını təmin edə biləcək xidmət xarakteristikasının məcmusu kimi
- ☐ xidmətlərin istehlakçısı ilə bilavasitə kontaktda olan zaman ,kulinariya məhsulunun realizə edilməsi kimi
- ☐ bütün cavablar düzgündür

23 Müəssisənin xidmət heyəti işçilərinə aşağıdakılar aiddir:

- ☐ metrdotel ,ofisiantlar, barmen
- ☐ bufetçi,kassir, qarderobçu, qapıçı
- ☐ kulinariya mağazasının (şöbəsinin) satıcısı
- ☒ metrdotel (zəlin baş ofisiantı) ,ofisiantlar, barmen,aşpazlar,bufetçi kassir, qarderobçu,qapıçı, kulinariya mağazasının (şöbəsinin)satıcısı
- ☐ xörək paylama şöbəsində məhsulun buraxılması ilə məşğul olan aşpazlar

24 İstehlakçılara xidmət forması dedikdə nə başa düşülür?

- ☐ xidmət üsullarının müxtəlifliyi
- ☐ xidmət üsullarının birləşməsi
- ☐ xidmət üsullarının kompleksləşdirilməsi
- ☒ işə məhsulları ilə istehlakçılara xidmət üsullarının müxtəlifliyini və birləşməsinə özündə əks etdirən xidmətin təşkili üsuludur

25 İstehlakçılara xidmət üsulu dedikdə nə başa düşülür?

- ☐ ofisiantla xidmət üsuludur
- ☐ istehlakçılara realizə üsuludur
- ☐ özünəxidmət və kombinəşdirilmiş xidmət üsuludur
- ☒ işə məhsullarının istehlakçılara realizə üsuludur
- ☐ özünəxidmət və ofisiantla xidmət üsuludur

26 Məhsulun (xidmətlərin) ekologiyası dedikdə nə başa düşülür?

- ☐ məhsulların kənar edilməsidir
- ☐ məhsul kompleksidir
- ☐ məhsulların istehsalatı verilməsidir
- ☒ ətraf mühitə təsir zamanı onu riskə atmamaq şərti ilə əldə olunan məhsulun,xidmətlərin kompleksidir

27 Xidmətin təhlükəsizliyi dedikdə nə başa düşülür

- ☐ xidmət üsullarının birləşməsi
- ☐ xidmətin yerinə yetirilməsi
- ☐ xidmət prosesləri və keyfiyyəti
- ☒ daxili və xarici təhlükəli amillərin təsiri altında istehlakçının həyatını ,səhhətini və əmlakını təhlükəyə atmamaqla göstərilən xidmət kompleksidir

28 Xidmət keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür

- ☐ xidmət üsullarının müxtəlifliyi
- ☐ xidmət təhlükəsizliyi
- ☐ xidmətin yerinə yetirilməsi
- ☒ istehlakçıların təyin etdiyi və nəzərdə tutulmuş tələbatlarını təmin edə biləcək xidmət xarakteristikası məcmusudur
- ☐ xidmət üsullarının müxtəlifliyi

29 Xidmət şərtləri dedikdə nə başa düşülür

- ☐ xidmətin təhlükəsizliyi
- ☐ xidmət üullarının birləşməsi
- ☐ xidmətin keyfiyyəti
- ☒ xidmətin alınması prpsesində istehlakçıya təsir edən amillərin məcmusudur

30 Xidmətin təşkili kursunun tədris fənni kimi əsas anlayışları hansılardır?

- ☐ xidmətin üsul və formaları
- ☐ məhsulun keyfiyyəti
- ☐ məhsulun təhlükəsizliyi və texnologiyası
- ☒ xidmət prosesi ,şətləri,məhsulun keyfiyyəti,təhlükəsizliyi və ekologiyası ,xidmətin üsul və formaları , xidmətedici həyat
- ☐ xidmət prosesi və şərtləri

31 Ümumiyyətlə iaşə məhsulları dedikdə nə başa düşürsünüz

- ☐ sahibkarların fəaliyyətinin nəticəsi mənasında
- ☐ dincəlmək üçün əsas tələblər məcmusu
- ☐ xidmət prosesində qidalanma mənasında
- ☒ qidalanmada və dincəlmək üçün boş vaxtın keçirilməsində əsas tələblərin məcmusu kimi müəssisələrin sahibkar – vətəndaşların fəaliyyətinin nəticəsi mənasında
- ☐ istehsalın qidalanması

32 İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili kursunda obyekt kimi nə başa düşülür

- ☐ kulinariya məhsullarının istehlakı
- ☐ kulinariya məhsullarının satışı
- ☐ kulinariya məhsullarının istehsalı
- ☒ kulinariya məhsullarınının realizə olunmasına və əhaliyə xidmət təklifinə yönələn xidmət fəaliyyəti

33 İaşə sistemində xidmətin təşkilinin əsas prinsiplərinə aşağıdakılar aiddir:

- ☐ nahar yerlərində rahat şəraitin yaradılması
- ☐ məhsulun və xidmətlərin yeni növlərinin tətbiqi hesabına iaşə müəssisələrinin gəlirlə işləməsinin təmin edilməsi
- ☐ istehlakçıların dəyişən zövqünün ,bazar iqtisadiyyatının tələblərinə uyğun olaraq müntəzəm dəyişən xidmət növlərinə mütənasibliyin təmin edilməsi
- ☒ bütün cavablar doğrudur
- ☐ məhsul hazırlanmasında və xidmət prosesində üsulların qidalanmaya olan tələblərinin təmin edilməsi

34 İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili kursu hansı vəzifələri yerinə yetirilməlidir?

- ☐ süfrə materiallarının növləri və xarakteristikasını
- ☐ xidmətin təşkili sahəsinə aid əsas anlayışları ,terminlərinlərin və məfhumların mənimsənilməsini, xidmətin texnologiyalarını ,formalarını üsullarını və xidmət vasitələri və.s
- ☐ xidmət edən işçi heyyyətə göstərilən tələbləri və xidmət göstərən işçi heyətin əməyinin necə təşkil edilməsini
- ☒ bütün cavablar doğrudur
- ☐ müxtəlif növ və kateqoriyalı müəssisələrdə istehlakçıların xidmətin təşkilinə aid texnikanı

35 İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili fənninin tədrisində məqsəd nədir?

- ☐ nəzəri və təcrübi əsasları öyrənmək
- ☐ təşkilatı formaları öyrənmək
- ☐ tipləri və kateqoriyaları öyrənmək
- ☒ təşkilatı –hüquqi formaları,tipləri,kateqoriyaları ,nəzəri və təcrübi əsasları öyrənmək
- ☐ hüquqi formaları öyrənmək

36 Masaların bəzədilməsində qabların səsinin azaldılması necə həyata keçirilir?

- ☐ masaları qatlı plastiklə üzləyirlər
- ☐ masaların üzərinə pambıq süfrə salınır
- ☐ masanın üzərinə lak çəkilir
- ☒ süfrənin altına rezinlə örtük salınır
- ☐ masaların üzəri poliefir üzlüklü olmalıdır

37 İşə müəssisələrində işıqlandırma neçə şəkildə təşkil olunmalıdır?

- ☐ süni və təbii
- ☐ Lokal
- ☐ Ümumi
- ☒ növbətçi+normal+güclənmiş
- ☐ əsas və köməkçi

38 Qabyuyan maşınlar neçə şöbədə və hansı temperaturda işləyirlər

- ☐ 1 şöbədə yuyulur, o birində yaxalanır
- ☐ yuyulma+qurudulma
- ☐ 2 şöbəli +50-55°C –də vannalarda
- ☒ üç şöbəli +45+55+98 °C –də
- ☐ 3 şöbəli, isti və soyuq su ilə vannada

39 Zallara yemək dəstləri haradan və necə verilməlidir?

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

40 Müəssisə üçün sərinkeşləri seçərkən nəyə fikir verilməlidir?

- ☐ enerjiyə qənaət etməli
- ☐ havanı xaricə çəkməli
- ☐ normal temperatur yaratmalı
- ☒ hər bir ticarət zalının təyinatına uyğun
- ☐ havanı daxilə çəkməli

41 Ticarət otaqlarında lokal işıqlanma vasitələrinə aid deyil?

- ☐ hallogen lampalar
- ☐ stolüstü lampalar
- ☐ xətlə közərən lampalar
- ☒ yüngül çıl-çıraq
- ☐ divara vurulan şamdanlar

42 Ofisiantlar üçün servantda hansı ləvazimatlar olmur?

- ☐ butulkaları açan cihazlar
- ☐ təmiz qab-qaçaq
- ☐ işlənmiş süfrə və salfetlər
- ☒ təmiz süfrə və salfetlər
- ☐ süfrədən yığılan butulka və qablar

43 Bar piştaxtalarının dekorativ işlənməsində hansı materiallar işlədilir

- ☐ süni daşlar+mərmər
- ☐ taxta+metal+laminat
- ☐ şüşə+plastik+büllur

- ☒ keramika+ağac+təbii daş, əl və oyma işlər
- ☐ şüşə+plastik

44 Avanzalda hansı avadanlıqlar olmur

- ☐ divan-kreslolar
- ☐ dekorativ gül dibçəkləri
- ☐ güzgülər, külləblər
- ☒ banket masaları
- ☐ jurnal masaları

45 Müəssisələrində serviz-barda hansı məhsullar satılır

- ☒ içkilər, qənnadı məmulatları, tütün məmulatı
- ☐ spirtsiz içkilər, qəhvə, çay
- ☐ meyvələr, pivə, qənnadı məmulatları
- ☐ ədədi məmulatlar, kokteyl
- ☐ spirtli içkilər, tütün məmulatları

46 Bu avadanlıqlardan hansından barda istifadə edilmir?

- ☐ soyuducu-vitrin
- ☐ pivə süzmək üçün aparatlar
- ☐ buz generatoru
- ☒ elektrik çayniki
- ☐ mikser və qəhvə bişirən

47 Müəssisələrdə işin normal getməsi üçün işçilər hansı rejimə əməl etməlidir

- ☐ briqada formasında
- ☐ əlavə istirahət verilməklə
- ☐ fasilə verməklə
- ☒ iş qrafikinə əsasən
- ☐ növbəli iş rejimi

48 Ticarət zallarında istifadə olunan köməkçi masalar nə üçündür?

- ☐ təmiz yemək dəstləri
- ☐ meyvələrin doğranması
- ☐ Bütün cavablar düzgündür
- ☒ ofisiantlar üçün
- ☐ içki qablarının açılması

49 İşə müəssisələrində köməkçi otaqlar hansılardır?

- ☐ avanzal və qarderob
- ☒ serviz otağı, qabların yuyulma otağı
- ☐ isti və soyuq sexlər
- ☐ qənnadı sexi
- ☐ ticarət və banket zalları

50 İşə müəssisələrində vestibüldə hansı avadanlıqlar olmalıdır

- ☐ masa və stullar
- ☐ dibcək gülləri, serviz üçün şkaflar
- ☐ güzgü və jurnal masası
- ☒ qarderob, ayaqyolu otaqları, güzgü, oyun avtomatları
- ☐ divan və kreslolar

51 Ticarət zalında xoldakı kreslolar bir-biribndən neçə fərqlənir

- ☐ böyüklüyünə
- ☐ dərinliyinə
- ☐ cəlbedici olmasına
- ☒ hündürlüyünə
- ☐ rahatlığına

52 Müəssisələrdə quraşdırılan vintilyasiya avadanlıqları necə olmalıdır?

- ☐ səsli olmalı, hava kütləsi çox keçməlidir
- ☐ sürətlə işləməli, daxili temperatur 20-25°C
- ☐ zəif və sakit işləməli, temperatur 10-15°S olmalı
- ☒ səssiz olmalı, havanı təmizləməli, normal temperatur yaratmalı
- ☐ otağın dizaynına uyğun olmalıdır

53 Masalar ticarət zallarında hansı formalarda quraşdırılır

- ☐ xətti şəkildə
- ☐ səpələnmiş şəkildə
- ☐ dağınıq şəkildə
- ☒ T, II, III şəkildə
- ☐ divar boyunca

54 Zalların avadanlıqla təminatında ümumi tələblər hansılardır

- ☐ milli üslublu avadanlıq
- ☐ az yer tutmalı, təhlükəsiz olmalı
- ☐ sanitar qaydalarına uyğun olmalı
- ☒ xidmət növünə uyğun estetiklik, davamlılıq
- ☐ çox yer tutmalı, müasir olmalı

55 Gündüz vaxtı günəş şüalarından qorunmaq üçün nədən istifadə olunur?

- ☐ tünd pərdələr
- ☐ işığı buraxmayan pərdələrdən
- ☐ işığı tündləşdirən pəncərə şüşələrdən
- ☒ yuyulma günlüklərdən, jalüzlərdən
- ☐ işığın istiqaməti dəyişdirilir

56 Çörək doğrama otağında hansı avadanlıqlar olmalıdır?

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

57 Şüşə qab-qacaq və ləvazimatlar necə yuyulur?

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

58 Melixor qab-qacaq necə yuyulur

- ☐ qabyuma maşınında, orta temperaturda

- ☐ vannalarda, bir-birinə dəyməməklə
- ☐ qabyuma maşınında, iki şöbəli üsulla
- ☒ yumşaq liflərlə, soda ilə vannalarda

59 Yuma otaqlarında qab-qacağın səsini azaltmaq üçün nə edilir?

- ☐ qabların arasına parça qoyulur
- ☐ səsi azaldan materiallar işlədilir
- ☐ qabların arasına kardon qoyulur
- ☒ masalara linoliumdan üz çəkilir
- ☐ rezin altlıqlardan istifadə edilir

60 Qab-qacağın yuyulma otağında hansı avadanlıqlar olmalıdır

- ☐ qaryuyan , vannalar, masalar, rəflər
- ☐ yuyucu vanna, quruducu dolab, tullantı üçün çənlər
- ☐ qabyuyan maşın, şotkalı yuyucular, dolablar, stelajlar
- ☒ qabyuyan, texnoloji prosesin ardıcılığı ilə quraşdırma
- ☐ yuyucu vanna, masalar və rəflər

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

- ☐ müəssisənin müdiri
- ☐ metrdotel
- ☐ hər masaya cavabdeh olan ofisiant
- ☒ ofisiantların müdiri
- ☐ administrator

62 Müəssisədə serviz otağı hansı şöbə ilə yanaşı olmalıdır?

- ☐ ticarət zalı
- ☐ Anbarla
- ☐ serviz-barla
- ☒ qabyuma şöbəsi
- ☐ paylama şöbəsi

63 Ticarət zallarında rəqs meydançaları harada olmalıdır

- ☐ interyerə uyğun
- ☐ zalın ortasında
- ☐ işığın çox düşdüyü yerdə
- ☒ zalın ölçüsündən və kompozisiyasından asılı
- ☐ zalın aşağı hissəsində

64 Ayaqyolu otaqları harada və necə təchiz olunmalıdır

- ☐ zalların girişində, lazımi avadanlıqla
- ☐ müəssisənin girişində, xüsusi avadanlıqla
- ☐ müəssisənin alt mərtəbəsində, isti və soyuq su, hava təmizləyici ilə təchiz edilir
- ☒ vestibüldə yerləşir və dispenserlərlə, vintilyasiya
- ☐ qarderobun yanında, intensiv vintilyasiya

65 Müəssisədə qarderob harada yerləşir və necə olmalıdır?

- ☐ müəssisənin girişində
- ☐ zalların birində, şkaflarda
- ☐ ayrıca otaqda, dayaq şəklində asılqanlarla
- ☒ vestibeldə, bölməli asılqanlarla
- ☐ avanzalda, ayrıca otaq şəklində

66 Restoranlarda bir yerə sahə norması nə qədərdir

- ☐ 1,8 m2
- ☐ 1,3 m2
- ☐ 1,6 m2
- ☒ 1,8-2 m2
- ☐ 0,8 m2

67 Ticarət zallarında otaqların sahəsi nəyə əsasən hesablanır

- ☐ müəssisənin tipinə
- ☐ müəssisənin gücünə
- ☐ müəssisənin yerindən
- ☒ normalara uyğun olaraq yerlərin sayına vurulur
- ☐ istehlakçıların sayından

68 Sınımış qab-qacaq dəstləri necə ödənməlidir

- ☐ ofisiantın hesabından
- ☐ müəssisənin hesabına
- ☐ sifarişçinin hesabına
- ☒ akt tərtib etməklə
- ☐ qabyuyanın hesabına

69 Müəssisənin qab-qacaq təyinatı necə olmalıdır?

- ☐ bir yerə 1-2 dəst
- ☐ müəssisənin tipinə görə
- ☐ xidmətin xüsusiyyətinə görə
- ☒ bir yerə 3-4 dəst qab-qacaq
- ☐ bir yerə 4-5 dəst

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

- ☐ hər yerə 2-1,8 m2
- ☐ müəssisənin növündən asılı
- ☐ istehlakçıların sayından asılı
- ☒ hər yerə 0,13-0,15 m2
- ☐ zalın ölçüsündən asılı

71 Rəngli şüşə qabların tərkibinə nə qatırlar?

- ☐ cilalama yolu ilə
- ☐ şüşə kütləsinə rəngli emal
- ☐ şüşə kütləsinə lak
- ☒ şüşə kütləsinə kobalt
- ☐ şüşə kütləsinə almaz

72 Büllur şüşə qabların tərkibində hansı materiallardan istifadə olunur?

- ☐ potaş+təbaşir+əhəng+soda
- ☐ kvars və kaolindən
- ☐ təbaşir və şüşədən
- ☒ kvars+soda+potaş+əhəng+qurğuşun
- ☐ soda+potaş+şüşə

73 Minalı çini qabların hansı növləri biri-birindən fərqləndirilir?

- ☐ ağ rəngli bərk çinilər

- ☐ tərkibində kaolin olan çinilər
- ☐ meysen çinisi
- ☒ bərk və yumşaq çini
- ☐ tərkibində kvars olan çinilər

74 İsveç masasında xidmətin hansı növündən istifadə edilir?

- ☐ briqada xidməti
- ☐ ofisiantlarla
- ☐ qarışıq xidmət
- ☒ özünəxidmət
- ☐ satıcılarla

75 Banket-furşet üçün masanın tərtibatında hansı masalardan istifadə olunur?

- ☐ zalın ortasına düzülmüş
- ☐ düzbucaqlı, çoxyerli
- ☐ kvadrat-hündür
- ☒ hündür dairəvi
- ☐ divarboyu düzülmüş

76 Bayram masalarının bəzədilməsində bədii tərtibat elementləri hansılardır?

- ☐ bayramın növünə uyğun
- ☐ romantik masa tərtibatı
- ☐ milli xarakterli qab-qacaq, süfrə ləvazimatı
- ☒ bayram atributları ilə bəzədilməsi
- ☐ bayram suvenirləri

77 Toy banketində sifarişin qəbulu kim tərəfindən həyata keçirilir?

- ☐ müəssisənin müdiri
- ☐ inzibatçı
- ☐ menecer
- ☒ metrdotel
- ☐ ofisiantlar

78 Furşet süfrələri hansılardır?

- ☐ tikilmiş
- ☐ naperon
- ☐ milli ornamentli
- ☒ yubka
- ☐ adi

79 Banket süfrələrinin ən əlverişli ölçüləri hansılardır?

- ☐ 173x280 sm
- ☐ 173x250 sm
- ☐ 173x600 sm
- ☒ bunların hamısı
- ☐ 173x208 sm

80 Naperonlar hansı parça növündən hazırlanır?

- ☒ sintetik
- ☐ kətan
- ☐ ipək
- ☐ pambıq

☐ plastifikat

81 Süfrə materialları hazırlanmasında əsas materiallar hansılardır?

- ☐ akril və pambıq
- ☐ ipək və pambıq
- ☐ kətan və sintetik
- ☒ kətan və pambıq
- ☐ akril və poliestr

82 Metal qabları müəssisələrdə masaya nə məqsədlə verilir?

- ☐ yeməklərin gətirilməsi üçün
- ☐ yeməyin soyudulması üçün
- ☐ yeməklərin hazırlanması üçün
- ☒ lazımi temperaturda saxlamaq üçün
- ☐ yeməyin isti qalması üçün

83 Polimer qablardan ən çox hansı iaşə müəssisələrdə istifadə edilir?

- ☐ çayxanalarda
- ☐ yeməxanalarda
- ☐ bufetlərdə
- ☒ kafe avtomatlarda
- ☐ ixtisaslaşmış müəssisələrdə

84 Ağac materialdan hazırlanan qablarda hansı yeməklər verilir?

- ☐ qəlyanaltılar
- ☒ desert və meyvələr
- ☐ birinci yeməklər
- ☐ ikinci yeməklər
- ☐ içkilər

85 Şüşə qablar hansı iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

- ☐ otel restoranlarında
- ☐ barlarda
- ☐ restoranlarda
- ☒ yeməxanalarda
- ☐ yüksək dərəcəli restoranlarda

86 Qab və ləvazimatlar hansı gigiyenik qaydalara cavab verməlidir?

- ☐ hazırlanma qaydaları
- ☐ təmizlik
- ☐ təbii materialdan hazırlanmalı
- ☒ sanitariya
- ☐ istifadə qaydaları

87 Keramika qablar nədən hazırlanır?

- ☐ taxtdan
- ☐ melxiordan
- ☐ metaldan
- ☒ gildən
- ☐ paslanmayan poladdan

88 Masaların servirovkasında hansı xüsusi normalar tətbiq olunur?

- ☐ sifariş əsasında
- ☐ əvvəlcədən servirovka
- ☐ milli xüsusiyyətlərə uyğun
- ☒ ilkin və əlavə servirovka
- ☐ zalın interyerinə uyğun

89 İşə müəssisələrinin ticarət zallarında mebellərin düzülmə variantları hansılardır?

- ☐ divar uzunluğunu+İşəkləndə
- ☐ zalı 2 hissəyə bölməklə
- ☐ qarışıq+kabinələrdə
- ☒ dioqnal+şahmat+konbinəlanmış+sıralarla
- ☐ sıralarla+dioqnal+ T şəklində

90 Səyyar servis masaları hansı xidməti yerinə yetirir?

- ☐ yeməkləri paylaşdırmaq
- ☐ qabların daşınması
- ☐ işlənmiş ləvazimatın yığılması
- ☒ yeməklərin normal temperaturda masaların yanına nəqli
- ☐ içkiləri sərinləşdirmək

91 Bar pıştaxları hansı ölçülərdə olmalıdır?

- ☐ 400x1200x500
- ☐ 450x1200x600
- ☐ 400x1000x500
- ☒ üst səthinin eni 350 mm hündürlüyü 1150x865
- ☐ 300x950x600

92 Qotik üslublu hansı dövrün xüsusiyyətlərinə aiddir

- ☐ XIX əsrin oyma mebel və memarlıq üsulu
- ☐ XVI-XVIII əsrin dekorativ incəsənəti
- ☐ XIX əsrin texniki-konstruksiyalı üsulu
- ☒ XII əsrin memarlıq və lakonik mebelləri
- ☐ XIX əsrin yarma memarlıq nümunələri

93 “Modern” üslubunun xüsusiyyətləri hansılardır?

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

94 Xay-tek üslubunda hansı keyfiyyətlər xarakteristikdir?

- ☐ texniki-konstruksiyalı planlaşdırma
- ☐ zədələnmiş mədəniyyətini əks etdirən
- ☐ Şərq xalqlarına məxsus mis gümüş qablar
- ☒ rəngli plastika və metaldan istifadə, milli xüsusiyyətli və gənclik üslublu
- ☐ orta əsr xatırladan avadanlıq və mebellər

95 Ticarət zallarının interyer tərtibatı üçün “Ampir” üslubunun xüsusiyyətləri?

- ☐ çox təmtəraqlı, naxışlı, güzgülü
- ☐ dekorativ incəsənət nümunələri olan
- ☐ qədimşayağı dekorlanmış zallar

- ☒ memarlıq və interyerin təntənəli əzəməti ilə bəzədilmiş zallar
- ☐ gənclik üslublu, rəngli plastik şüşə və materialdan istifadə

96 Paylama şöbəsində hansı avadanlıqlar quraşdırılır?

- ☐ soyuducu kameralar
- ☐ çörəkdoğrama maşını
- ☐ qab-qacaqlar üçün şkaflar
- ☒ kassa terminalı, içkilər qoyulmuş vutrin
- ☐ qabyuyan maşınlar

97 İşə müəssisələrində istifadə olunan masalara verilən tələblər hansılardır?

- ☐ dəmirdən olmalı, gigiyenik olmalı
- ☐ səthi poliefir üzlüklü böyük masalar
- ☐ temperatur və rütubətə davamlı
- ☒ gigiyenik olmalı, masa və stulun hündürlüyü uzlaşmalı, normalara uyğun ölçülü
- ☐ taxtadan olmalı, optimal sahəsi olmalı

98 İşçi sexlərində işin normal getməsi üçün avadanlıqlar necə quraşdırılmalıdır?

- ☐ sanitar qaydalarına əsasən
- ☐ işçilərin düzgün yerləşməsi
- ☐ işçilərin düzgün yerləşməsi
- ☒ texnoloji prosesə görə bölməli
- ☐ təhlükəsizlik qaydalarına müvafiq olaraq

99 İş proseslərinin dəqiq təşkili üçün avadanlıqlar sexlərdə necə yerləşdirilir?

- ☐ mexanikləşdirilmiş avadanlıq
- ☐ sexlərdə normal şərait yaratmaq
- ☐ daşınma arabalarının yerləşdirilməsi
- ☒ bölməli modul avadanlıqların quraşdırılması
- ☐ davamlı və yüngül ləvazimatların istifadəsi

100 Ticarət zallarında işıqlandırma normalalarına əsasən döşəmədən nə qədər aralı olmalıdır?

- ☐ 0,5 metrdən yuxarı
- ☐ 10 metrdən yuxarı
- ☐ 12 metrdən yuxarı
- ☒ 0,8 metrdən yuxarı

101 Müəssisələrdə hansı işıqlanma avadanlıqları quraşdırıla bilər?

- ☐ asılma modul işıq tavanlar
- ☐ iri çil-çıraqlar
- ☐ divar boyu işıq lampaları
- ☒ qarışıq işıqlan
- ☐ rəngli lampalar

102 İstifadə edilən masanın oturacağa qədər məsafəsi nə qədər olmalıdır?

- ☐ 25x40 sm
- ☐ 30x 36 sm
- ☐ 30x35 sm
- ☒ 29x31 sm
- ☐ 28x40 sm

103 Şərq üslublu hansı əlamətləri ilə fərqlənir

- ☐ şamdanlarla bəzənmə, milli yeməklər
- ☐ kəndsayağı, təbii yaşıl bitkilər, ağac mebel
- ☐ tərtibatı ilə fərqlənir
- ☒ şərqsayağı sadə, zərif, mis və gümüş qab-qacaq
- ☐ kababxanalar, pivəxanalarda istifadə olunur

104 Barokko ampir üsulu necə olmalıdır?

- ☐ orta əsrin masa və qabları
- ☐ klassik üslublu masa və qablar
- ☐ fəntaziya, komfort, üslub xarakterikdir
- ☒ XVI-XVIII əsrin dekorativ incəsənəti, zədəgan-kilsə mədəniyyəti
- ☐ yeni üslublu, müasir avadanlıqlar

105 Rus ampir üsulu nə ilə fərqlənir

- ☐ təmtəraqlı olması
- ☐ imperiya dövrünü xatırladır
- ☐ fəntastik fiqurlarla bəzədilir
- ☒ sakit, lirik olması, XIX əsri xatırladan əşyalar
- ☐ müasir qab-qacaq, nişastalı süfrələr

106 Fərdi salfetlər nə zaman istifadə edilir?

- ☐ kağız salfet olub, gigiyenikdir
- ☐ kokteyllər üçün
- ☐ boşqabların yanında
- ☒ paltarların üzərinə salmaq
- ☐ masanın bəzədilməsində

107 Naperon süfrələrdən hansı masalarda istifadə olunur?

- ☐ nahar masası
- ☐ fərşet masası
- ☐ kokteyl masası
- ☒ düzbucaqlı masalarda süfrəyə süfrəyə əlavə
- ☐ banket masası

108 Gündəlik istifadə üçün hansı materialdan hazırlanan süfrələr yararlıdır?

- ☐ plastifikat+pambıq
- ☐ sintetik+kətan
- ☐ ipək
- ☒ akril, poliestər
- ☐ pambıq+poliestər

109 İxtisaslaşmış iaşə müəssisələrində necə süfrə materiallarından istifadə olunmalıdır?

- ☐ naxışlı kətan
- ☐ ağ katkılı
- ☐ pastel tonlu
- ☒ əllə işlənmiş, milli ornamentli
- ☐ açıq mavi, çəhrayı

110 Masaların tərtibatında hansı salfetka növündən istifadə edilir

- ☐ kətan salfetləri
- ☐ kokteyllər üçün salfetlər
- ☐ ağız silmək üçün salfetlər

- ☒ bəzək salfetləri
- ☐ fərdi salfetlər

111 Kokteyl banketini o biri banketdən fərqləndirən cəhətlər hansıdır?

- ☐ yeməklərin çeşidi
- ☐ vaxt məhdudiyyəti
- ☐ masaların düzülüşü
- ☒ bar piştaxtasından istifadə və vaxt
- ☐ içkilərin çeşidi

112 Toy banketlərində masaların tərtibatı necə olmalıdır?

- ☐ Avropa sayağı
- ☐ milli üslubda
- ☐ normalara uyğun
- ☒ sifariş əsasında
- ☐ təmtəraqlı

113 Dairəvi masalar üçün adi süfrələrin diametri?

- ☐ 150; 180; 220 sm
- ☐ 170; 190; 210 sm
- ☐ 180; 200; 230 sm
- ☒ 130; 150; 160 sm
- ☐ 160; 180; 200 sm

114 Rəsmi qəbullar hansı növlərə bölünür?

- ☐ əyləşmə təşkil olunmadan kokteyl qəbulu
- ☐ əyləşmədə təşkil olunmayan çay qəbulu
- ☐ fərşet, kokteyl, Barbekyunu qəbulu
- ☒ səhər, nahar və şam yeməkləri qəbulu
- ☐ masa arxasında kabab qəbulu

115 Təyinatına görə süfrələr hansı növlərə bölünür?

- ☐ toy və qonaqlıq
- ☐ yeməxana
- ☐ dekorativ
- ☐ saya və güllü
- ☒ adi və banket

116 Ağacdan hazırlanan qablar hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- ☐ milli
- ☐ yüngüllük
- ☐ ağırlıq
- ☒ su keçirməmək
- ☐ tərtibatlı

117 Qəlyanaltı ləvazimatı süfrə ləvazimatından nə ilə fərqlənir?

- ☐ müxtəlifdir
- ☐ böyüklüyünə görə
- ☐ formasına görə
- ☒ ölçülərinə görə
- ☐ kiçikliyinə görə

118 Masanın tərtibatı üçün çini və keramika qablar nə ilə fərqlənir?

- ☐ dəst olması ilə
- ☐ gümüş işləmələri ilə
- ☐ qızıl suyuna salınmaqla
- ☒ forma və rəsmi ilə
- ☐ müəssisənin emblemi ilə

119 Hansı şüşə qablardan mikrodalğalı peçdə istifadə etmək olar?

- ☐ arkopa
- ☐ lüminark
- ☐ adi
- ☒ qeyri-şəffaf
- ☐ büllur

120 Yemək ləvazimatları neçənci əsrdən başlayaraq istifadə edilirdi?

- ☐ XVI əsrdə
- ☒ VIII əsrdə
- ☐ X əsrdə
- ☐ XVII əsrdə
- ☐ XIV-XV əsrdə

121 Polimer materialdan hazırlanan qab və ləvazimatlar hansı üstünlüyə malikdirlər

- ☐ təmizlik
- ☐ dayanıqlıq
- ☐ birdəfəlik istifadə
- ☒ yüksək olmayan qiymət
- ☐ möhkəmlik

122 İlk dəfə çini məmulatlar hansı ölkədə yaradılmışdır?

- ☐ Florensiya XV
- ☐ Avropa ölkələrində X
- ☐ Misirdə
- ☒ Çində VI-VII
- ☐ Hindistan XV

123 Çini qablar ilk dəfə və nə vaxt harada istehsal olunur?

- ☐ Rusiyada XVIII
- ☐ İngiltərədə XIX
- ☐ Hindstanda XVI
- ☒ Çində XVIII
- ☐ Almaniyada XVIII

124 Çətin həzm olunan yeməklər hansı menyuda istifadə edilməməlidir?

- ☐ nahar menyusu
- ☐ fərşet menyusu
- ☐ səhər menyusu
- ☒ şam menyusu
- ☐ banket menyusu

125 Uşaq gənclər kafesində menyü hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

- ☐ qəlyanaltılar

- ☐ müxtəlif şirələr
- ☐ pitsalar
- ☒ isti içkilər
- ☐ buterbrodlar

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

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

127 Yalnız spirtli içkilərin adları siyahıda birinci göstərilərsə bu hansı menyudur?

- ☐ sərbəst seçimli menyu
- ☐ kokteyl kartı
- ☐ kompleks xörəklər menyusu
- ☒ şərab kartı
- ☐ toy banketi menyusu

128 Şərab kartlarında hansı içkilərin adları siyahıda birinci olur

- ☒ araqların
- ☐ nalivkalardan
- ☐ firma içkilərin
- ☐ köpüklənən şərabların
- ☐ şərabların

129 Menyuda olan hansı yeməklər satışın həcmi artırır?

- ☐ ixtisaslaşmış yeməklər
- ☐ firma yeməkləri
- ☐ mövsümə yeməklər
- ☒ cəlbedici yeməklər
- ☐ milli yeməklər

130 Şərab kartlarında hansı məhsullar əks etdirilir?

- ☐ isti içkilər
- ☐ spirtsiz içkilər
- ☐ spirtli içkilər
- ☒ içkilərin adları və qiymətləri və həcmi
- ☐ şərab və yeməklər

131 Preyskurantlarda əsas hansı məlumatlar göstərilir

- ☐ paylıq xörəklərin çeşidi
- ☐ şərab və içkilərin daimi siyahısı
- ☐ xörəklər sifarişlə hazırlanır
- ☒ daimi qiymət
- ☐ daim mövcud olan məhsullar

132 Hansı menyular satışın həcmi yüksəldir?

- ☐ firma yeməklər
- ☐ gəlirli və məşhur yeməklər
- ☐ mövsümi yeməklər
- ☒ rəngin, kağızın və qrafikanın yüksək keyfiyyəti

- ☐ zövqlə bəzədilmiş, şəkil və reklam xarakterli

133 Menyunun tərtibatında zəruri şərtlər hansılardır

- ☐ eyni menyudan istifadə etmək
☐ müəyyən yeməklərlə istisaslaşma
☐ gəlir və qazanc gətirməyən yeməkdən imtina etmək
☒ ənənə və yenilikləri əks etdirmək
☐ optimal çeşidlərin işlənməsi

134 Menyunun tərtibatında bu prinsiplərin hansından istifadə edilmir?

- ☐ təhlükəsizlik
☐ uyğunluq
☐ qarşılıqlı əvəzlənmə
☒ ixtisaslaşma
☐ qənaətcilik

135 Menyunun tərtibatında əsas göstərici nədir

- ☐ firma yeməklərin olması
☐ spirt və mətnin yazılışı
☐ istifadə olunan kağızın növü
☒ müəssisənin emblemi
☐ qiymətlər

136 Tematik tədbirlər menyusu nə vaxt tərtib edilir?

- ☐ turistlər üçün qrup şəklində
☐ milli xarakterli tədbirlərdə
☐ müxtəlif metbəx xüsusiyyətlərini əks etdirən
☒ bayram günlərində
☐ kollektiv sifarişlə

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

- ☐ lüks restoranlarda
☐ açıq tipli yeməxanalarda
☐ xüsusi tədbirlərdə
☒ ixtisaslaşmış milli müəssisələrdə
☐ yüksək kateqoriyalı müəssisələrdə

138 Əsas yemək ləvazimatlarına bunlardan hansı aid deyil?

- ☐ süfrə ləvazimatı
☐ qəlyanaltı ləvazimatı
☐ masaların bəzədilməsi üçün
☒ məhsulların doğranması üçün
☐ meyvə ləvazimatı

139 Büllur qabların emalının hansı növləri mövcuddur

- ☐ rəngli və oymalı büllur
☐ oymalı büllur
☐ rəngli büllur
☒ naxışlama və cilalama ilə rəsm
☐ rəngsiz büllur

140 Hansı metal qablar istilikkeçirici və estetik keyfiyyətlərə malikdir?

- ☐ paslanmayan poladdan
- ☐ polad və misin qarışığı
- ☐ nikel və poladdan olanlar
- ☒ çini və neyzilberdən olanlar
- ☐ çini və misin qarışığı

141 Bunlardan hansı isti qəlyanaltı sayılır?

- ☐ Ukrayna borşu
- ☒ kokotmikdə julyenlər
- ☐ pəstetlər
- ☐ ət-balıq assortiləri
- ☐ qızardılmış toyuq

142 İsti qəlyanaltılar hansı qablarda masaya verilir

- ☐ salfetlə bükülmüş qablarda
- ☒ hazırlandığı qablarda+papilyotkalarla
- ☐ iri qablarda şərabla
- ☐ isidilmiş qəlyanaltı qablarında
- ☐ qızdırıcı ləvazimatlarla

143 Ət assortilərinin bədii tərtibatı necə olmalıdır

- ☐ çalınmış jele ilə
- ☐ göy noxudla qəlyanaltı qablarında
- ☒ təzə və konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəzlər, jele, qıtıqotu sousu ilə oval qablarda
- ☐ müxtəlif souslarla
- ☐ təzə tərəvəzlərlə, sousla dairəvi qablarda

144 Bişirilmiş şirələnmiş soyuq balıq xörəkləri neçə tərtibdə verilir?

- ☐ qamirsiz mayonezlə adi qablarda
- ☒ göyərti+limon+sousla çini qablarda
- ☐ oyuqda olan qabda, sousla
- ☐ zeytunla iri qablarda
- ☐ limon şirəsi ilə qəlyanaltı boşqabında

145 Ofisiant dörd boşqabı necə tutmalı və təqdim etməlidir

- ☐ əlavə masadan verilir
- ☒ 1-i böyük və şəhadət barmaqla, 2-si onun üzərinə, 3-sü əlin biləyinə, 4-sü o biri əldə
- ☐ boşqablar hamısı birlikdə verilir
- ☐ boşqablar 3-ü üst-üstə qoyulur, o biri ayrıca götürülür
- ☐ 2-si sol, 2-si də sağ əldə götürülür

146 Xörəklər masaya verilirərkən nəyə diqqət edilməlidir

- ☒ tərtibat etikası və keyfiyyəti
- ☐ tərkibinə
- ☐ miqdarına
- ☐ temperaturuna
- ☐ keyfiyyətinə

147 Tədbirlərdə masaya hansı xörəklər birinci verilməlidir?

- ☐ kokteyl və içkilər
- ☐ müxtəlif içkilər
- ☒ soyuq xörək və qəlyanaltılar

- ☐ çay və qənnadı məmulatları
- ☐ isti xörəklər

148 Xörəklərin təklif edilməsi hansı variantdır?

- ☒ ofisiant variantı
- ☐ sıx konsistensiyalı yeməklərdə masa variantı
- ☐ yumşaq konsistensiyalı yeməklərdə müştəri variantı
- ☐ masa variantı
- ☐ kombinasiyalı üsul

149 İngilis üsulu ilə xörəklər necə verilir?

- ☐ yeməklər masaya qoyulur, hər kəs özü götürür
- ☒ göstərilir, köməkçi masadan əvvəlcə əsas məhsul, sonra qamir
- ☐ müştəri özünə xidmət edir
- ☐ qapaqlarla örtülmüş qabda verilir, sonra ofisiant paylaşdırır
- ☐ göstərilir, sonra verilir

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

- ☐ masa üsulu
- ☐ fransız üsulu
- ☐ rus üsulu
- ☒ ingilis üsulu
- ☐ klassik üsul

151 Təzə tərəvəzlər masaya necə verilir?

- ☐ doğranmış halda qaşığıq və çəngəllə
- ☐ ayaqlı vazalarda
- ☐ iri nimçələrdə
- ☒ dairəvi qabda qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatla
- ☐ bütöv halda bıçaq və çəngəllə

152 Bişirilmiş omarlar hansı məhsul və lavazimatla tərtib olunur

- ☐ tərəvəzlərlə, təmizlənmiş formada
- ☐ iri qablarda çəngəl və bıçaqla
- ☐ bölüb paylaşmaqla, çəngəl və bıçaqla
- ☐ pirojki boşqabında, kətan salftlə
- ☒ oval qabda, tərəvəz və göyərti, masa və çəngəl

153 Bişmiş dəniz məhsulları hansı qablarda və necə tərtibatda verilir?

- ☐ xırda nimçələrdə sousla
- ☐ qəlyanaltı nimçələrində tərəvəzlərlə
- ☒ xüsusi oyuqları olan metal qabda, limonla
- ☐ pirojki boşqabında, zeytunla
- ☐ nimçələrdə doğranmış tərəvəzlərlə

154 Az duzlu balıqlar hansı məhsullarla süfrəyə verilir?

- ☐ göyərtilərlə
- ☒ limon, zeytun, göyərti
- ☐ qatıq, xama
- ☐ qamirlə
- ☐ pomidor, xiyar

155 Kürü hansı məhsullarla verilə bilər

- ☐ souslarla
- ☒ kərə yağı, təbii tərəvəzlərlə
- ☐ qənnadı məmulatları ilə
- ☐ ətli məhsullarla
- ☐ pendir, xama, mayonezlə

156 Xörəklərin süfrəyə verilməsi hansı yemək növü ilə başlanmalıdır

- ☐ desert xörəkləri ilə
- ☐ meyvə-tərəvəzlərlə
- ☐ müxtəlif isti içkilərlə
- ☒ soyuq xörək və qəlyanaltılarla
- ☐ duru xörəklərlə

157 Klassik variantda ləvazimatların tərtibatı necə olmalıdır?

- ☐ qaşiq və bıçaq sağ əldə tutulur
- ☐ iri qaşiq ilə paylaşdırma
- ☐ qamir və soyuq xörəklərin verilməsində
- ☒ qaşiq və çəngəllə paylaşdırma
- ☐ universal ləvazimatlarla paylaşdırma

158 Kombinasional tərtibat hansı yaş müəssisələrində tətbiq olunur

- ☐ yeməkxanalarda
- ☐ otel nəzdindəki restoranlarda
- ☐ kafe və barlarda
- ☒ lüks restoranlarda
- ☐ banketlərdə

159 Rus üsullu tərtibat necə fərqlənir

- ☐ salfet və süfrələrin seçilmə xüsusiyyəti
- ☐ milli xörək tərtibatı
- ☐ özünə xidmət forması
- ☒ bütöv hazırlanmış yeməklərin milli xüsusiyyəti
- ☐ milli qab və ləvazimatların tərtibatı

160 İngilis üsullu tərtibat necə olmalıdır?

- ☐ köməkçi arabalardan istifadə
- ☐ köməkçi masalarla
- ☐ işidilmiş boşqablarla
- ☒ mürəkkəb düzülüşlə, yeməklərin paylaşması
- ☐ yeməklərin paylaşması

161 Avropa üsulunda yeməklərin tərtibatı necə fərqlənir?

- ☐ şirin xörəklərin verilməsində
- ☐ ləvazimatların düzülüşü ilə
- ☐ yemək və qəlyanaltının verilməsi ilə
- ☒ masanın tərtibatı ilə
- ☐ xörəklərin verilməsində

162 Servirovkada ləvazimatlar süfrəyə neçə variantda verilir?

- ☐ iki variantda

- ☐ qarışıq variantda
- ☐ müxtəlif variantlarda
- ☒ dörd variantda
- ☐ müstəvi üsulunda

163 Hansı tədbirlərdə heyvanat mənşəli xammallardan kompozisiya qurulur?

- ☒ lanket tədbirlərində
- ☐ çay süfrələrində
- ☐ gündəlik yeməklərdə
- ☐ toy tədbirlərində
- ☐ desert süfrələrində

164 Kabablar hansı tərtibatda verilir?

- ☐ lavaş və sumaqla
- ☐ şişdə, milli çörək və lavaşla
- ☐ buludlarda limon və nar şərəblə
- ☒ iri qablarda doğranmış soğan və göyərtilimona
- ☐ lavaşa bükülmüş

165 Qızardıcı şəkfdə hazırlanmış bütöv toyuq necə tərtibə salınır?

- ☐ bütöv şəkildə, xamalı-mayonezli
- ☐ üzəri yağlanmış və bütöv
- ☐ doğranmış, tərəvəzlər və göyərtilimona
- ☒ limon, göyərtilimona, papilotka ilə dairəvi qabda
- ☐ parçalara doğranmış, üzərinə nar sıxılmış

166 Balıqdan hazırlanmış yemək masaya necə verilir

- ☐ nar şərəblə papuletkə ilə
- ☐ doğranmış üzəri limon və kalu ilə tərtibatda
- ☐ nar şərəblə halqa şəkildə doğranmış
- ☒ iri buludda bütöv, limon və tərəvəzlərlə tərtibatda
- ☐ kalu ilə bəzədilmiş şəkildə

167 Kokotniklərdə hansı yeməklər verilir?

- ☐ paylıq yeməklər
- ☐ paylıq balıq məhsulları
- ☐ souslar hazırlanır
- ☒ müxtəlif julyenlər hazırlanır və verilir
- ☐ yumurta məhsulları hazırlanır

168 Fajerlərdə hansı içkilər verilir?

- ☐ dondurulmuş kokteyllər
- ☐ meyvə suları
- ☐ müxtəlif likorlar
- ☒ kokteyllərin hazırlanması və verilməsi
- ☐ tünd içkilər üçün

169 Madera qədəhləri hansı içkilərin verilməsində istifadə olunur?

- ☐ sərinləşdirici içkilərin
- ☐ şirə və şərbətlərin
- ☐ kokteyllərin
- ☒ tünd və desert şərəblərin

☐ konyaklar

170 Banket tədbirlərində istehlakçılar üstlərinə salmaq üçün hansı salfetkalardan istifadə edir?

- ☐ iri ölçülü kağız salfetlər
- ☐ gigiyenik salfetlər
- ☐ iri ölçülü salfetlər
- ☒ fərdi və parça salfetlər, iri ölçülü, saya
- ☐ süfrə materialından

171 Süfrələrə əlavə olaraq hansı üst və aşağı süfrələr masalara salınır?

- ☐ rənglərə uyğun
- ☐ uzun süfrələrin üzərinə qısa
- ☐ tünd və açıq olmaqla
- ☒ naperon süfrələr
- ☐ qısa süfrələrə əlavə

172 Hansı materialdan hazırlanmış qablar ucuz qiymətə başa gəlir

- ☐ taxta
- ☐ adi üşə
- ☐ metal
- ☒ polimer
- ☐ alüminium

173 Lüks restoranlarda hansı qab və ləvazimatlardan istifadə olunur

- ☐ qızıl suyuna salınmış qablar və ləvazimatlar
- ☐ melixor qablar və ləvazimatlar
- ☐ gümüşlə işlənmiş qablar və ləvazimatlar
- ☒ büllur qablar və ləvazimatlar
- ☐ çini qablar və ləvazimatlar

174 Mis və nikelin qarışığından hansı qabların hazırlanmasında istifadə olunur?

- ☐ nazik keramika qablar
- ☐ melixor qablar
- ☐ bərk çini qablar
- ☒ yumşaq çini qablar
- ☐ saxsı qablar

175 Kafe avtomatlarda hansı qab növləri daha çox işlədilir?

- ☐ şüşə qablar
- ☐ adi şüşə qablar
- ☐ qeyri-şəffaf qablar
- ☒ polimer qablar
- ☐ taxta qablar

176 Unlu məmulatlar hansı içkilərlə verilməlidir?

- ☐ şərab və konyak
- ☐ likor və şərablar
- ☐ qəhvə və desert şərabları
- ☒ qəhvə və çay
- ☐ meyvə suyu

177 Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

- ☐ banket
- ☒ desert
- ☐ qəlyanaltı
- ☐ nahar
- ☐ kokteyl-furşet banketi

178 Unlu qənnadı məmulatlarına bunlardan hansılar aid deyil?

- ☐ pirojnalar
- ☐ pryaniklər
- ☐ vafli və halva
- ☒ xəmirə qızardılmış meyvə
- ☐ meyvəli piroqlar

179 İkinci yeməklər hansı banket növündə verilmir?

- ☐ qəbul banketi
- ☐ furşet banket
- ☐ kokteyl-furşet banketi
- ☒ çay banketi
- ☐ qarışıq banketlər

180 İkinci xörəklər hansı menyuların tərkibinə daxildir

- ☐ axşam menyusu
- ☐ ad günü menyusu
- ☐ banket menyusu
- ☒ cavabların hamısı düzdür
- ☐ İsveç masası

181 İkinci xörəklər üçün masada hansı qab dəstləri olmalıdır

- ☐ yemək növünə və çeşidinə uyğun
- ☐ 2 dəst qəlyanaltı və yemək dəsti ilə
- ☐ müəssisənin tipinə müvafiq
- ☒ sifarişdə olan xörəklərin miqdarına müvafiq
- ☐ qəlyanaltı və pirojki boşqabı və ləvazimat, qədəh, salfetka

182 Restoranlarda ikinci xörəklər hansı xörəklərdən sonra verilir

- ☐ birinci xörəklərdən sonra
- ☐ soyuq xörəklərdən sonra
- ☐ isti qəlyanaltılar
- ☒ soyuq xörək və qəlyanaltılar, I xörəklərdən sonra
- ☐ bütün yeməklərdən əvvəl

183 Qrilye balığı süfrəyə necə verilir?

- ☐ bulud qablarda limonla
- ☐ iri qablarda nar şərəblə
- ☐ oval qablarda göyərti ilə
- ☒ qamir, qızardılmış kartof, limon, mayonez sousu
- ☐ oval qablarda zeytunla

184 Kabablar hansı əlavələrlə süfrəyə verilir?

- ☐ doğranmış soğan və göyərti
- ☐ limon və sumaq
- ☐ sumaq, narşərabla

- ☒ şışdə qızardılmış tərəvəzlərlə, lavaşla, limonla
- ☐ qızardılmış quyuqla

185 İkinci xörəklər hansı əlavələrlə verilir

- ☐ içkilərlə
- ☐ spirtli və spirtsiz içkilərlə
- ☐ tərəvəzlərlə
- ☒ sous və qarnirlə
- ☐ isti qəlyanaltılarla

186 Soyuq və isti qəlyanaltılardan sonra masaya hansı xörəklər verilməlidir?

- ☐ tərəvəz xörəklər
- ☐ desert yeməkləri
- ☐ şirin xörəklər
- ☒ birinci xörəkləri
- ☐ soyuq xörəklər

187 Bişirilmiş balıq xörəkləri necə tərtibatda verilir?

- ☐ iri nimçələrdə, qarnirlə
- ☐ oval nimçələrdə göyərti ilə
- ☐ doğranmış tikələr sousla şirələnir
- ☒ qapaqlı oval barançikdə, sous və limonla
- ☐ çoxpaylıq barançikdə göbələklə

188 İkinci xörəklər üçün sous və qarnirlər necə buraxılır?

- ☐ xörəyin yanında
- ☐ çini qablarda
- ☐ isti və soyuq halda
- ☒ xörəyin çeşidindən asılı olaraq
- ☐ metal qablarda

189 İkinci xörəklər restoranlarda hansı temperaturda verilir?

- ☐ 75-80°C+ isidilmiş boşqabla
- ☐ 65-75°C+ isidilmiş boşqabla
- ☐ 70-75°C+ isidilmiş boşqabla
- ☒ 85-90°C+ isidilmiş boşqabla
- ☐ 90-100°C+ isidilmiş boşqabla

190 İkinci isti xörəklərin yeməxanalarda buraxılma temperaturu necə olmalıdır?

- ☐ 45-50°C
- ☐ 65-75°C
- ☐ 75-80°C
- ☐ 50-55°C
- ☒ 60-65°C

191 Milli şorbaların süfrəyə verilmə qaydası necədir

- ☐ bardaqla taxta qaşıqla
- ☐ həlim fincanlarında, qrenki ilə verilir
- ☐ kasalarda, sirkə-sarımsaqla verilir
- ☒ şorba kasalarında, isidilmiş dərin nimçələrə tökülür
- ☐ bardaqlarda lavaşla verilir

192 Banket və toy menyularında bu xörəklərdən hansı verilmir?

- ☐ Salatlar
- ☐ qənnadı məmulatları
- ☐ qızardılmış tərəvəzlər
- ☒ doğramac
- ☐ suda bişirilmiş ət məhsulları

193 Milli xörəklərdən bunlardan hansı aiddir?

- ☐ yumurtalı həlim
- ☐ püre şorbaları
- ☐ noxud şorbasi
- ☒ düşbərə
- ☐ rassolniklər

194 Bodvinya (rus xörəyi) süfrəyə necə verilir

- ☐ saxsı qablarda tərəvəzlərlə
- ☐ dərin nimçələrdə tərəvəzlərlə
- ☐ dərin qablarda qamirlə
- ☒ həlim kasalarında, balıq məhsulları ilə
- ☐ qapaqlı qablarda göyərtilərlə

195 Piti süfrəyə necə verilir?

- ☐ kasalarda, taxta qaşıqla
- ☐ taxta qaşıqla bardaqlarda
- ☐ qapaqlı bardaqlarda
- ☒ dərin boşqabla+piti qablarında
- ☐ xəmirlə bağlanmış bardaqlarda

196 Balıq şorbaları süfrəyə necə verilir

- ☐ saxsı qablarda kəsmikli qoğalla
- ☐ şorba kasalarında pirojki ilə
- ☐ həlim fincanında, salat qabında qrenki ilə
- ☒ nəlbəkili həlim fincanında, limon tikəsi ilə
- ☐ şorba kasalarında çömçə ilə nimçəyə tökmək üçün

197 Aşqarlı birinci xörəklər süfrəyə necə verilir?

- ☐ kasalarda
- ☒ şorba kasasında gətirilir, isidilmiş boşqaba tökülür
- ☐ dərin boşqablarda verilir
- ☐ qağaqılı saxsı bardaqlarda
- ☐ şorba verilir, yanında lavaş qoyulur

198 Birinci xörəklərin əsasını nə təşkil edir

- ☐ quş ətləri
- ☐ tərəvəzlər
- ☐ ət məhsulları
- ☒ müxtəlif həlimlər
- ☐ yarmalar

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

- ☐ 300-400 ml

- ☐ 200-250 ml
- ☐ 150-200 ml
- ☒ 250-500 ml
- ☐ 200-300 ml

200 Milli birinci xörək olan “Xarço” süfrəyə necə verilir?

- ☐ ədviyyatlı souslarla, kasada
- ☐ bardaqlarda, marinadlı tərəvəzlərlə
- ☐ kasalarda ədviyyatla
- ☒ dərin qabda, tkemalı sousu, sarımsaq
- ☐ üzəri doğranmış göyərtilə boşqabla

201 Birinci xörəklər hansı yeməklərdən sonra verilir

- ☐ desert yeməklərindən sonra
- ☐ çay süfrəsindən sonra
- ☐ soyuq yeməklərdən sonra
- ☒ soyuq və isti qəlyanaltılardan sonra
- ☐ tərəvəz yeməklərindən sonra

202 Bunlardan hansının hazırlanmasında un və nişastadan istifadə edilir?

- ☐ sirkə ilə hazırlanan souslar
- ☐ yağlı qatışıqlar
- ☐ bitki yağı ilə hazırlanan souslar
- ☒ balıq bülyonunda hazırlanan souslar
- ☐ yağlı və xamalı souslar

203 Qida sənayesində hazırlanan sousların rolu aşağıdakılardan hansıdır

- ☒ kalorini yüksəltmək, ətir və dad vermək
- ☐ bəzədilməsində istifadə edilir
- ☐ ayrıca verilir
- ☐ xörəyə qatılır, dadı dəyişir
- ☐ sərbəst qida kimi qəbul edilir

204 Birinci soyuq xörək bunlardan hansıdır

- ☐ qarışıq şorbalar
- ☐ omletli həlim
- ☐ piti
- ☒ çuğundur şorbası
- ☐ püreşəkili şorbalar

205 Birinci xörəklər hansı əlavələrlə verilir

- ☐ sous, çörək, xama
- ☐ kəsmikli qoğal, lavaş
- ☐ çörək, xama, sirkə
- ☒ qrenki, pirojki, kulebyaklarla
- ☐ tərəvəzlər, göyərtilər, qamir

206 Birinci xörəklər hansı qablarda masaya verilir

- ☐ kasada çömçə ilə
- ☐ şorba kasalarından kiçik boşqaba tökməklə
- ☐ dərin boşqablarda
- ☒ nəlbəkili fincan, kasa və saxsı bardaqlarda

☐ bardaqlarda

207 Soyuq xörəklər süfrəyə hansı xörəklərdən sonra verilir

- ☐ meyvə-tərəvəzlərdən
- ☐ isti qəlyanaltılardan
- ☐ birinci xörəklərdən
- ☒ bütün xörəklərdən əvvəl
- ☐ çay süfrəsindən

208 Kərə yağı hansı məhsulla birlikdə süfrəyə verilməlidir?

- ☐ şirin xörəklər
- ☐ tərəvəzlər
- ☐ souslar
- ☒ pendir, kürü
- ☐ xama, mayonez

209 Paşetləri necə və hansı ləvazimatla tərtib edirlər?

- ☐ doğranmış halda kürəklə
- ☐ qəlyanaltı nimçəsi və ləvazimatı ilə
- ☐ rulet formasında, kürək və bıçaqla
- ☒ xüsusi formada, Avropa üsulu ilə
- ☐ bütöv halda bıçaq və çəngəllə

210 Pörtlədilmiş göbələklərdə masaya hansı qabda və necə verilir?

- ☐ zeytun yağı ilə kokotnikdə
- ☐ ağ şərab əlavə etməklə, yaşıl yağda
- ☐ kokotniklərdə soya sousu ilə
- ☒ kokotniklərdə, xama sousunda
- ☐ kokotniklərdə tomat sousunda

211 Quş ətindən hazırlanan julyenlər necə tərtibatda masaya verilir?

- ☐ yanımpaylıq qablarda isidilmiş vəziyyətdə
- ☐ pirojki boşqabında bir kokotniklə
- ☐ kağız salfetlə örtülmüş boşqaba qoyulmuş kokotnikdə
- ☒ kokotniklərdə kağız papilotkalarla tərtibatda
- ☐ sifarişə əsasən boşqabda ləvazimatla

212 İsti buterbrodlar süfrəyə necə verilir

- ☐ parça salfetə bükülmüş
- ☐ qızardılmış tavada
- ☐ açıq vəziyyətdə boşqabda
- ☒ isidilmiş boşqabda qəlyanaltı çəngəl və bıçaqla
- ☐ salfetə bükülmüş

213 Bunlardan hansı qəlyanaltı sayılır

- ☐ tərəvəz assortisi
- ☐ bişirilmiş xərçənglər
- ☐ bişmiş dəniz məhsulları
- ☒ sıxılmış kürü
- ☐ ət assortisi

214 Bunlardan hansı soyuq xörək sayılır

- ☐ tavada qayğanaq
- ☐ kərə yağı
- ☐ dənəvər kürü
- ☒ toyuq ciyərindən paştet
- ☐ aşqarlı şorbalar

215 Kərə yağı, pendir hansı menyuya daxildir?

- ☐ sərbəst menyu
- ☐ desert
- ☐ qəlyanaltı
- ☒ səhər yeməyi
- ☐ nahar

216 Ofisiant variantı necə olmalıdır

- ☐ özünə xidmət
- ☐ təklif etmə
- ☐ bir neçə ləvazimatla
- ☒ qarışıq variantda
- ☐ ofisiantla birlikdə

217 Müstəvi variantında ləvazimatların işlədilməsi qaydaları hansıdır?

- ☐ çəngəlin sağ əldə tutulması
- ☐ soyuq xörəklərin paylanması
- ☐ qamirlərin paylanması
- ☒ çəngəl və qaşığın bel şəklinə yerləşməsi
- ☐ çəngəlin sol əldə tutulması

218 Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

- ☐ qəlyanaltı
- ☐ nahar
- ☐ kokteyl-furşet banketi
- ☒ desert
- ☐ banket

219 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

- ☐ isti içkilər, qəlyanaltılar
- ☐ buterburodlarla
- ☐ desert yeməkləri ilə
- ☒ meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- ☐ meyvə salatları, şərəblər

220 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər

- ☐ isti içkilər, qəlyanaltılar
- ☐ buterburodlarla
- ☐ desert yeməkləri ilə
- ☒ meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- ☐ meyvə salatları, şərəblər

221 Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir

- ☐ meyvələrlə
- ☐ isti içkilərlə
- ☐ soyuq içkilərlə

- ☒ tərəvəzlərlə
- ☐ mürəbbələrlə

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

- ☐ desert çəngəllər bıçaqlar
- ☐ desert boşqablar, desert ləvazimatlar
- ☐ çay və qəhvə fincanları
- ☒ dərin nimçələr, xörək qaşıqları
- ☐ desert nimçələri, pirojna qabları

223 Bu içkilərdən hansı unlu qənnadı məmulatları ilə süfrəyə verilmir?

- ☐ kakao
- ☐ çay
- ☐ likor və şərəblər
- ☒ araq məhsulları
- ☐ qəhvə

224 Konyaklı qəhvə necə verilir?

- ☒ qəhvə, ayrıca konyak, qənnadı məmulatları ilə
- ☐ konyak üzərinə əzilmiş şokoladla, ayrıca qəhvə
- ☐ qəhvə, süd, qaymaq və konyaklı
- ☐ serviz-barda barmen hazırlayır
- ☐ qəhvəyə konyak əlavə etməklə

225 Qənnadı məmulatları ən çox hansı içkilərlə verilir

- ☐ şirələr, şərbətlər
- ☐ Çayla
- ☐ likor, viski
- ☒ isti içkilərlə
- ☐ konyak

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

- ☐ xüsusi qablarda, salfetdka ilə örtülür, qaşıqla
- ☐ şüşə keramikada, kokos sousu və meyvə ilə bəzədilməklə
- ☐ xüsusi qablarda, karamelli sousla
- ☒ şüşə qablarda, meyvə ilə bəzədilmiş, çay qaşığı ilə
- ☐ bəzədilmiş, meyvə sousu ilə

227 Biskvitli pudinq hansı tərtibatda verilir

- ☐ desert boşqabı, çəngəl və bıçaqla
- ☐ paylıq qabda likorla şirələnmiş
- ☐ tavada verilir, desert belə ilə, desert ləvazimatı ilə
- ☒ yumru formalı qabda, krem və şirə ilə şirələnmiş və doğranmış
- ☐ bəzəkli kremə tərtibatlı, deser ləvazimatı ilə

228 Qəbul zamanı iştirakçılara ilk əvvəl hansı içkilər təklif edilir?

- ☐ çay və qəhvə, qənnadı məmulatları ilə
- ☐ içkilərlə bərabər zeytun, qoz, badam verilir
- ☐ isti və soyuq içkilər verilir
- ☒ mineral və sərin meyvə suları, şirələri
- ☐ bufet-bar təşkil olunur

229 Qəbullarda qonaqlara xidmət hansı məhsullardan başlanır?

- ☐ spirtli içkilər verilir
- ☐ xörəklərin verilməsində
- ☐ tütün məmulatları verilir
- ☒ içkilər təklif edilir
- ☐ qənnadı məmulatlarından

230 Gün ərzində 3 dəfə qidalanmanı nəzərdə tutan menyu hansıdır

- ☐ gündüz rasionu menyusu
- ☐ bayram günü menyusu
- ☐ biznes-lanç menyusu
- ☒ banket menyusu
- ☐ sifariş yeməkləri menyusu

231 Bütün içkilərin adı, qiyməti və həcmi hansı menyu növündə göstərilir?

- ☐ kokteyl kartı
- ☐ bayram günləri menyusu
- ☒ şərab kartı
- ☐ tematik tədbirlər menyusu
- ☐ gündüz rasionu menyusu

232 Axşam keçirilən diplomatik qəbullara hansı qəbullar aiddir

- ☐ şampan şərabı Qədəhi
- ☐ qarışıq qəbullar
- ☐ çay banketi
- ☒ kokteyl Alya fərşet, bufet naharı, kabab qəbulu
- ☐ fərşet şam qəbulları

233 Rəsmi qəbullar hansı vaxtlarda keçirilir və müddəti nə qədərdir

- ☐ səhər saatlarında 2-3 saat
- ☐ iclas və yığıncaqlardan sonra 2-4 saat
- ☐ günün bütün vaxtlarında 2-3 saat
- ☒ günorta və axşam vaxtlarında 1,5-2 saat
- ☐ axşam vaxtlarında 4-5 saat

234 İşgizər qəbullar üçün menyular necə tərtib olunur?

- ☐ sifariş əsasında
- ☐ bütün xörək və içki növləri
- ☐ vaxtdan asılı olaraq
- ☒ qonaqların zövqü və milliliyi nəzərə alınmaqla
- ☐ adi qaydalar əsasında

235 Bazar günü brançı menyusuna hansı yeməklər daxildir

- ☐ çay, desert masaları
- ☐ nahar menyusuna aid yeməklər
- ☐ bütün yemək növləri
- ☒ şərabdan başqa bütün yeməklər
- ☐ yemək və meyvələr daxildir

236 Kombinəlanmış lanç menyusu necə tərtib olunur

- ☐ ətli yeməklər

- ☒ tez hazırlanan yeməklər
- ☐ kiçik paylarla yemək dəsti
- ☐ ayaqüstü yeməklər
- ☐ bütün növ yeməklər

237 Kompleks xörəklər menyusu əhalinin hansı kontingentləri üçün tərtib edilir

- ☐ konfrans, müşavirə iştirakçıları üçün
- ☒ fəhlə, tələbə və şagirdlər üçün
- ☐ idman yarışlarında
- ☐ banket tədbirlərində
- ☐ prizentasiyalarda

238 Sifariş əsasında yeməklər tərtib olunarsa bu hansı növ menyuya aiddir

- ☐ kompleks yeməklər menyusu
- ☒ sərbəst seçilmiş xörəklər menyusu
- ☐ banket menyusu
- ☐ gündüz rasion menyusu

239 Müəssisələrdə istifadə edilən menyular neçə dildə olmalıdır

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

240 Restorarlarda kokteyl kartı nə üçündür və tərtibi necədir

- ☐ müxtəlif şərabların qarışığı
- ☐ kokteyl-aperativ
- ☐ viskilər əsasında hazırlanmış kokteyl
- ☐ xanımlar üçün olan içki növü
- ☒ iştahanı açmaq üçün klassik kokteyl

241 Gündüz rasionu menyusu hansı tədbirlərdə tərtib edilir?

- ☐ diplomatik görüşlərdə
- ☒ konfrans, müşavirə iştirakçıları üçün
- ☐ ad və yubiley iştirakçıları üçün
- ☐ prizentasiya tədbirlərində
- ☐ idman yarışları tədbirlərində

242 Biznes-lanç menyusunun hansı növləri mövcuddur

- ☐ İsveç masası
- ☒ ətsiz kombinə edilmiş lanç menyusu və bazar günü brançı
- ☐ tərəvəz xörəkləri və desertlər
- ☐ çay, desert və meyvə
- ☐ duru xörəklər və balıq xörəkləri

243 Əgər menyuda 3 yemək növü varsa yemək dəsti necə olmalıdır?

- ☐ xörəklər üçün 4 dəst, desert üçün 2 dəst
- ☒ 4 dəstdən ibarət
- ☐ yemək dəsti və desert dəsti
- ☐ 5 dəstdən ibarət
- ☐ 3 dəstdən ibarət

244 Sərbəst seçilmiş xörəklər menyusuna banlardan hansı aiddir

- ☐ fəhlə və qulluqçular üçün menyu
- ☒ sifariş yeməkləri menyusu
- ☐ firma yeməkləri menyusu
- ☐ tələbə və məktəblilər üçün menyu
- ☐ milli yeməklər menyusu

245 Bunlardan hansı menyu növünə daxil deyil?

- ☐ sərbəst seçilmə menyusu
- ☒ mövsümi menyu
- ☐ Biznes-lanç menyusu
- ☐ banket menyusu
- ☐ kompleks xörəklər menyusu

246 Menyu kim tərəfindən tərtib olunur?

- ☐ standartlaşdırma idarəsi tərəfindən
- ☐ müəssisənin təbə olduğu təşkilat
- ☐ müəssisənin kadrlar şöbəsi
- ☐ müəssisəyə hazır verilir
- ☒ müəssisənin müdiri, metrdotel, kalkulyasiyacı

247 Pryaniklərin üzərinə nə əlavə edirlər?

- ☐ şəkər kirşanı
- ☐ şirəsiz
- ☐ pomadka
- ☒ müxtəlif növ şirələr (1 st toz şəkər +0,5 st su
- ☐ şokolad tozu

248 Pryaniklər üçün ədviyyələr necə hazırlanır

- ☐ 2 növ ədviyyə qarışdırılır
- ☐ çeşidindən asılı olaraq
- ☐ I növ ədviyyədən istifadə olunur
- ☒ 7-8 növ ədviyyə eyni nisbətdə qarışdırılır
- ☐ eyni miqdarda götürülür, qarışdırılır

249 Unlu qənnadı məmulatları ilə hansı ləvazimatlar verilir?

- ☐ desert boşqab və ləvazimatları
- ☐ rozetkalar, ikidişli çəngəl
- ☐ fujer, qədəh, piyalələr
- ☒ desert çəngəli, desert bıçaq və qaşığı, bölmə qaşığı, kətan salfetka
- ☐ perojki boşqab və ləvazimatları

250 Bu tədbirlərin hansında unlu qənnadı məmulatları verilir?

- ☐ prezintasiyalar
- ☐ isveç masası
- ☐ təqdimatlar zamanı
- ☒ qəhvə-breyki (işgizar xidmətlər zamanı)
- ☐ biznes-lanç

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

- ☐ Milad bayramı

- ☐ Paska bayramı
- ☐ Novruz bayramı
- ☒ Maslenitsa-rus bayramı
- ☐ Yeni il bayramı

252 Pryanik xəmiri hansı üsulla hazırlanır

- ☐ təbəqəli xəmir
- ☐ dəmlənmiş xəmir
- ☐ yumurta ağı ilə çalınmış xəmir
- ☒ çiy və bişmiş
- ☐ şəkərli xəmir

253 Unlu qənnadı məmulatlarının tərtibatında bu kremlərdən hansı işlədilmir?

- ☐ yağlı Şarlott
- ☐ qaymaqlı krem
- ☐ pralinelı içliyi
- ☒ zülallı krem
- ☐ yağlı Qlyasse

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

- ☐ şəkərli xəmir və doğranmış qoz
- ☐ qat-qat xəmir və şəkər tozu
- ☐ zülallı krem və biskvit xəmiri
- ☒ dəmlənmiş xəmir və kakaolu pamadka
- ☐ biskvit xəmiri və şəkər kirşanı

255 Badambura hansı növ unlu qənnadı məmulatıdır

- ☐ içliksiz
- ☐ şəkərli qənnadı məmulatı
- ☐ şirin məmulatlar
- ☒ milli, içlikli
- ☐ desert məmulatı

256 Milli unlu qənnadı məmulatlarına bunlardan hansı aiddir?

- ☐ keks və piroqlar
- ☐ tort və pirojnalar
- ☐ bulkalar, şəkərçörəyi
- ☒ paxlava, şəkərbura, şorqoğa
- ☐ rulet və pryaniklər

257 Milli qənnadı məmulatları hansı tədbirlərdə daha çox hazırlanır?

- ☐ ad günlərində
- ☐ yeni il tədbirində
- ☐ qəbullarda, diplomatik görüşlərdə
- ☒ milli bayramlarda
- ☐ toy tədbirlərində

258 Unlu məmulatları daha hansı yeməklərlə verilə bilər?

- ☐ ət xörəkləri
- ☐ meyvəli blinçiklər, sufle, kremlər, dondurma, qaymaq
- ☐ qızardılmış tərəvəz yeməkləri
- ☒ qızardılmış balıq yeməkləri

- ☐ isti qəlyanaltılarla

259 Piroqlar süfrəyə hansı tərtibatda verilir?

- ☒ dairəvi qablarda, desert bölücüsü ilə, desert çəngəlləri ilə
☐ buludlarda, desert ləvazimatı ilə
☐ paylıq nimçələrdə, desert qaşığı ilə
☐ bölüşdürmə yolu ilə, çəngəl və bıçaqla
☐ vazalarda, bölünmüş bıçaq və çəngəllə

260 Tortlar hansı qablarda verilməlidir?

- ☐ desert boşqabı, bıçaq, çəngəl
☐ desert ləvazimatı ilə, çay qaşığı ilə
☐ tort qablarında qapağı açıq olmaqla
☒ plato vazalarında kürəklə, desert ləvazimatı ilə
☐ dairəvi qablarda, desert çəngəllərlə

261 Tortlar süfrəyə necə verilir

- ☐ bütöv, doğranmış
☐ paylaşdırma üsulu ilə
☐ şamlar və güllərlə bəzədilmiş, bütöv
☒ sifarişdən, menyu növündən asılı olaraq
☐ bütöv, doğranmamış

262 Unlu qənnadı məmulatları üçün süfrə ləvazimatları hansılardır

- ☐ pirojki ləvazimatı, fujerlər, lafit badələri, kətan salfetlər
☐ qəlyanaltı ləvazimatları, qədəh və fincanlar, meyvə vazaları, fujerlər
☐ kiçik yemək ləvazimatı, içkilər köməkçi masadan verilir, qənnadı məmulatları paylama üsulu ilə verilir
☒ desert ləvazimatı, içkilər üçün fincan, rozetka və kiçik vazalar, paylaşdırma ləvazimatları
☐ kokteyl qəbulu ləvazimatı, bar pıştaxtası, ayaqütü xidmət forması

263 Desert boşqabları və ləvazimatları masanın qıraqlarından nə qədər aralıqda olmalıdır?

- ☐ 50-70 sm
☐ 30-40 sm
☐ 35-45 sm
☒ 15-20 sm
☐ 60-75 sm

264 Unlu qənnadı məmulatları masaya daha hansı məhsullarla verilir?

- ☐ mürəbbə, cəm
☐ pirojnalar
☐ şokolad dəstləri
☒ şəkərli qənnadı məmulatları ilə
☐ konfet məmulatları

265 Unlu qənnadı məmulatları olan süfrə hansı ləvazimatlarla bəzədilir

- ☐ fujerlər, şamlar, güllər
☐ dairəvi masalar, üzərində şamdanlar
☐ rəngli, boyanmış masalar, servis salfetkalar
☒ desert və meyvə ləvazimatı, qədəh, fincan, vaza və razetkalar
☐ naxışlı süfrə və salfetkalar

266 Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir

- ☐ meyvələrə
- ☐ isti içkilərə
- ☐ soyuq içkilərə
- ☒ tərəvəzlərə
- ☐ mürəbbələrə

267 Bu qab və ləvazimatlardan hansı unlu qənnadı məmulatlarının tərtibatında verilmir?

- ☐ desert nimçələri, bıçaqlar
- ☐ desert boşqablar, desert ləvazimatlar
- ☐ çay və qəhvə fincanları
- ☒ dərin nimçələr, xörək qaşıqları
- ☐ pirojna qabları, desert çəngəllər

268 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

- ☐ isti içkilər, qəlyanaltılar
- ☐ meyvə salatları, şərablar
- ☐ buterburodlarla
- ☒ meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərə
- ☐ desert yeməkləri ilə

269 Unlu qənnadı məmulatları ən çox hansı lanket növündə verilir?

- ☐ toy banketi
- ☐ qarışıq banketlər
- ☐ banket-kyoktel
- ☒ banket-çay
- ☐ banket-furşet

270 Bu içkilərdən hansı unlu qənnadı məmulatları ilə süfrəyə verilmir

- ☐ qəhvə
- ☐ çay
- ☐ likor və şərablar
- ☒ araq məhsulları
- ☐ kakao

271 Unlu qənnadı məmulatları hansı növ məmulatlar qrupuna aiddir?

- ☐ şəkərli qənnadı məmulatları
- ☐ meyvə-tərəvəzli qənnadı məmulatları
- ☐ şirin xörəklər
- ☒ qənnadı məmulatları
- ☐ desert məmulatları

272 Müəssisə üçün sərinqeşləri seçərkən nəyə fikir verilməlidir?

- ☐ havanı xaricə çəkməli
- ☐ enerjiyə qənaət etməli
- ☐ normal temperatur yaratmalı
- ☒ hər bir ticarət zalının təyinatına uyğun
- ☐ havanı daxilə çəkməli

273 Dairəvi masalar hansı xidmət zaman istifadə olunur?

- ☐ bayram tədbirlərində
- ☐ qəbullarda
- ☐ çay süfrəsində

- ☒ fərşet xidmətində
- ☐ toy banketində

274 İşə müəssisələrində fərşet xidmətində ən çox hansı masalardan istifadə olunur?

- ☐ kvadrat
- ☐ düzbucaqlı
- ☐ zalın mərkəzində uzun masalar
- ☒ dairəvi
- ☐ divarboyu düzülmüş

275 Gərgin işlə məşğul olan işçilərin yeməxanaları hansı rəngdə tərtib olunur?

- ☐ rəssam və həkimin məsləhəti ilə
- ☐ əhvalı qaldıran rənglər, işıqlı otaqlar
- ☐ əlvan rənglər, zəif işıqlanma, kalorili yeməklər
- ☒ parlaq, dolğun, sevindirici, yüksək işıqlandırma
- ☐ divar, döşəmə və tavan açıq rəngli olmalı

276 Milli yeməklərlə xidmət edən müəssisələr hansı müəssisələrdir?

- ☐ hazırlayıcı müəssisələr
- ☐ pəhriz müəssisələri
- ☐ yeməxanalar
- ☒ ixtisaslaşdırılmış milli müəssisələr
- ☐ restoranlar

277 Estetik zövq ən çox hansı sahədə inkişaf etməlidir?

- ☐ təfəkkürdə
- ☐ zəhmətdə
- ☐ mədəniyyətdə
- ☒ incəsənətdə
- ☐ geyimdə

278 Romb formasından ən çox hansı xörəklərin tərtibatında istifadə olunur?

- ☐ qəlyanaltıların
- ☐ qənnadı məmulatlarının
- ☐ balıq xörəklərinin
- ☒ milli xörəklərin
- ☐ desert xörəklərin

279 Motiv ətrafının təşkilində II məsələ bunlardan hansılardır?

- ☐ seyrək nöqtələrdən istifadə
- ☐ ölçülərin əvəz olunması
- ☐ ölçülərin dəyişməsi
- ☒ simmetriyanın müəyyən edilməsi
- ☐ təbiət təsvirlərinin istifadəsi

280 Motiv ətrafının təşkilində I məsələ bunlardan hansıdır?

- ☐ kombinasiyalı həll etmə
- ☐ motivin rəng qammaları
- ☐ motivin nöqtə elementləri
- ☒ optimal variant və vərəqə motivin yerləşdirilməsi
- ☐ müstəvinin müəyyən edilməsi

281 Xidmət mədəniyyətinin artırılması hansı proseslərə kömək edir?

- ☐ istehsalat rəhbərinin işinə
- ☐ kadrların ixtisaslaşma hazırlığına
- ☐ istehlakçılarla xoş rəftara
- ☒ xidmətin keyfiyyətinə və işin təhlükəsizliyinə
- ☐ işçilərin səviyyəsinin yüksəlməsinə

282 Yüksək xidmət mədəniyyəti nədən asılıdır?

- ☐ nəzakət, ədəb qaydalarına diqqətdən
- ☐ xidmət personalının işindən
- ☐ müəssisənin növündən
- ☒ müntəzəq xidmət formalarının tətbiqindən
- ☐ işə işçilərinin peşəkarlığından

283 Dizayn hansı sahələrdə özünü göstərir?

- ☐ arxitektura
- ☐ istehsal
- ☐ layihələndirmə
- ☒ yuxarıdakıların hamısı
- ☐ memarlıq

284 İşə müəssisələri necə təsnifləşdirilir

- ☒ restoran, yeməxana, kafe, bufetlər
- ☐ kulinariya mağazaları
- ☐ istehsal müəssisələri
- ☐ hazırlayıcı müəssisələr
- ☐ müalicəvi müəssisələr

285 Tərtibatın formalaşmasına hansı sahələr təsir göstərir?

- ☐ tərtibatlı menyular
- ☐ müəssisələrin bədii-estetik tərtibati
- ☐ məhsulun istehsalı, qablaşdırılması
- ☒ reklam-informasiya işi
- ☐ xidmət mədəniyyəti

286 Souslu tefteli hansı xörək növünə aiddir və masaya necə verilir?

- ☐ paylıq qablarda, qəlyanaltı
- ☐ tavada verilir, soyuq xörək
- ☐ dairəvi barançikdə, desert çəngəli ilə
- ☒ kronşeldə verilir, isti qəlyanaltı
- ☐ tavada verilir, soyuq qəlyanaltı

287 Balıq salyankaları hansı qablarda süfrəyə verilir?

- ☐ boşqaba qoyulmuş çini kronşeldə
- ☐ desert boşqabı və desert qaşığı ilə
- ☐ paylıq qablarda
- ☒ hazırlandığı tavada
- ☐ qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla

288 Kokotnikdə hazırlanmış julyenlər hansı xörəklərin tərkibinə daxildir?

- ☐ soyuq xörəklər

- ☐ desert yeməklər
- ☐ qəlyanaltılar
- ☒ ikinci xörəklər
- ☐ isti qəlyanaltılar

289 Hazırlandığı qablarda masaya hansı qəlyanaltılar verilə bilər?

- ☐ souslar
- ☐ julyenlər
- ☐ buxarda bişirilmiş məhsullar
- ☒ isti qəlyanaltılar, papilotkalarla
- ☐ suda bişmiş dəniz məhsulları

290 Konservləşdirilmiş meyvələrlə manna sıyığı necə verilir?

- ☐ boşqaba qoyulmuş tavada
- ☒ paylıq isidilmiş nimçədə, qaşıqla
- ☐ isidilmiş pirojki nimçəsində meyvə suyu ilə
- ☐ çini paylıq tavada, desert qaşığı və isti ərik sousu ilə
- ☐ paylıq nimçədə, sous və yağla

291 Vətçina və kolbasalı qayğanaq masaya necə verilir?

- ☐ isidilmiş paylıq qablarda
- ☐ qəlyanaltı ləvazimatı ilə dərin boşqabda
- ☐ qəlyanaltı nimçəsində pomidor və göyərtilə
- ☒ salfetlə boşqaba qoyulmuş paylıq tavada
- ☐ tərəvəzli qamirlə, paylıq qablarda

292 Yuvada hazırlanan siyənək balığı necə tərtibatda verilir?

- ☐ xəmindən hazırlanan səbətdə, pendirlə
- ☐ jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə
- ☐ bölməli qablarda müxtəlif tərtibatlarda
- ☒ kartofdan hazırlanmış yuvada pendir, yumurta, alma, balıq, üzərinə qaymaq tökülür
- ☐ paylıq qablarda göyrti və zeytunla tərtibatda

293 Doğranmış siyənək balığı hansı tərtibatda verilir?

- ☐ dairəvi qabda, limonla, qamirlə
- ☐ qəlyanaltı qabında sousla
- ☐ qamirlə birlikdə eyni qabda
- ☒ tabaqda, göyərtilə tərtibatda, barançikdə isti kartof
- ☐ pirojki qabında zeytunla

294 Qamirlər masaya necə verilməlidir

- ☐ xörəyin yanında
- ☐ iri qabda, bölüşdürücü ləvazimatla
- ☐ əvvəlcə məhsul, sonra qamir verilməlidir
- ☒ bütün qəlyanaltılar çini qablarda bölmək üçün çəngəl və qaşıqla
- ☐ ayrıca, pirojki nimçəsində

295 Ofisiant 3 dolu boşqabı necə tutmalıdır?

- ☐ 2 ofisiant verməlidir
- ☐ paylaşdırıcı masada gətirilməlidir
- ☐ masadan xörəyin biri sol tərəfdən göstərməli, verməli, sonra o biri göstərməli və verilməlidir
- ☒ 1-ci sol əlin içində barmağın üzərinə, 2-si biləyin və 2 barmağın üzərinə, 3-sü sağ əldə sinidə verilməlidir

296 Blinləri süfrəyə necə verirlər?

- ☐ paylıq qablarda xama ilə
- ☐ qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla
- ☐ kürü ilə, vazalarda
- ☒ salfetlə örtülmüş barançikdə, isidilmiş nimçə və ləvazimatla
- ☐ dairəvi nimçələrdə, əridilmiş yağla

297 Bişirilmiş xərçənglər necə tərtib edilir və masaya necə verilir?

- ☒ salfetlə örtülmüş metal qabda, qəlyanaltı nimçə və çəngəl
- ☐ şorba kasasında, desert qaşığı ilə
- ☐ dərin nimçədə, qəlyanaltı ləvazimatı ilə
- ☐ bişirildiyi qabda, kiçik nimçə və çəngəllə
- ☐ paylıq tavada desert ləvazimatı ilə

298 . Bişirilmiş xərçənglər daha hansı yemək növünə aiddir

- ☐ nahar yeməkləri
- ☐ banket yeməkləri
- ☐ ayaqüstü yeməklər
- ☒ delikates isti qəlyanaltılar
- ☐ desert yeməkləri

299 Ən çox hansı xammallardan isti qəlyanaltılar hazırlanır?

- ☐ unlu yeməklərdən
- ☐ toyuq ətindən
- ☐ ət məhsullarından
- ☒ balıq və balıq məhsullarından
- ☐ yumurta məhsullarından

300 İsti qəlyanaltılar süfrəyə necə verilir?

- ☐ birbaşa hazırlandığı qabla
- ☐ isti qabı dəsmalın üstünə qoymaqla
- ☐ tavanı altlığın üzərinə qoymaqla
- ☒ hazırlandığı qabı salfetlə örtülmüş pirojki nimçəsinə qoymaqla
- ☐ boşqaba qoyulmuş kasada

301 İsti qəlyanaltılar hansı temperaturda masaya verilməlidir?

- ☐ 50-60°C-də
- ☐ 95-100°C-də
- ☐ 100-110°C-də
- ☒ 85-90°C-də
- ☐ 50-70°C-də

302 Salatlar masaya necə verilir?.

- ☐ tərəvəzdən fiqurlarla dərin qablarda
- ☐ xama ilə tərtibə salmaqla
- ☐ marinadlanmış tərəvəzlərlə qəlyanaltı qablarında
- ☒ hazırlandığı məhsullarla tərtib olunmaqla salat qablarında
- ☐ mayonezlə tərtib etməklə boşqablarda

303 Quş ətləri süfrəyə necə verilə bilər?

- ☐ doğranmış və mayonezli sousla

- ☐ Salat qablarında yarı bölünərək
- ☐ Dörd yerə bölərək dairəvi qabda
- ☒ paylara doğranıb müxtəlif qamirlərlə
- ☐ bütöv+qamirlə

304 Kürü (dənəvər) masaya necə verilir?

- ☐ zeytunla çini qabda
- ☐ yaşıl soğanla, razetkada
- ☐ göyərtili ilə bəzədilmiş qablarda
- ☒ kürü qabında limonla, buzla
- ☐ pirojki boşqabında yağla

305 Soyuq xörəklərin verilməsində necə qablardan istifadə olunmalıdır

- ☐ pirojna qablarında+razetkalarda
- ☐ çini vazalarda
- ☐ xörəyin miqdarına müvafiq
- ☒ müvafiq qablarda buz parçaları ilə
- ☐ salat qablarında

306 Soyuq xörəklərin tərtibatında nəyə fəit verilməlidir

- ☐ miqdar və keyfiyyətinə
- ☐ verilmə temperaturuna
- ☐ qabların müxtəlif tərtibatlı olmasına
- ☒ qablara qığılma qaydalarına
- ☐ qabların ölçülərinə

307 Soyuq xörəklər hansı ardıcılıqla verilir?

- ☐ qəlyanaltı ləvazimatı, qədəh, kətan salfetka ilə
- ☐ ləvazimat və süfrə ağlarının düzülüşü
- ☐ süfrə ləvazimatı və əlavələrə
- ☒ menyü tərtibatı qaydaları ardıcılığı
- ☐ boşqabların düzilməsi

308 Soyuq xörəklər hansı temperaturda süfrəyə verilməlidir?

- ☐ 8-10°C
- ☐ 4-8°C
- ☐ 12-14°C
- ☒ 10-14°C
- ☐ 6-10°C

309 Masa variantı necə olmalıdır?

- ☐ qaşıqla qaylaşdırma
- ☐ müştərinin yanında paylaşdırma
- ☐ köməkçi masada paylaşdırma
- ☒ bir-birinə qarşı qoyulan ləvazimatla
- ☐ bıçaq və çəngəllə paylaşdırma

310 Balıqdan hazırlanmış yemək masaya necə verilir?

- ☐ nar şərabla papuletkla ilə
- ☐ nar şərabla halqa şəklində doğranmış
- ☐ doğranmış üzəri limon və kalu ilə tərtibatda
- ☒ iri buludda bütöv, limon və tərəvəzlərlə tərtibatda

☐ kalu ilə bəzədilmiş şəkildə

311 Papuletkalar hansı xörəklərin tərtibatında kompozisiya qurmaq üçün hazırlanır?

- ☐ ətli xörəklər üçün
- ☐ salatların realizəsində
- ☐ paylıq balıq xörəklərinin realizəsində
- ☒ julyen və bütöv toyuğun süfrəyə verilməsində
- ☐ tərəvəzlərin qızardılıb süfrəyə verilməsində

312 Kompozisiya qurarkən hansı qabiliyyətlər üstünlük təşkil edir?

- ☐ işgızarlıq, ideyanı düzgün həll etmək
- ☐ rəssamlıq, ideya seçmək
- ☐ tələbkərlilik, işgüzarlıq
- ☒ qavranış, hissiyat, kəşfetmə, zövq
- ☐ güclü rəng seçmə qabiliyyəti

313 Banket masalarında meyvələr necə verilir?

- ☐ yuyulmuş, bütöv
- ☐ yuyulub-təmizlənmiş bütöv
- ☐ soyulmuş
- ☒ doğranmış, müxtəlif kompozisiyalar şəklində
- ☐ formalı doğranmış

314 Kağızdan hazırlanmış razetka kompozisiyası harada tətbiq olunur?

- ☐ meyvələrin verilməsində
- ☐ balıq xörəklərində
- ☐ qızardılmış xörəklərdə
- ☒ bütöv şəkildə qızardılmış quş əti məhsullarda papuletlərə keçirilir
- ☐ tərəvəz xörəklərində

315 Banket masalarında hansı məhsullardan düzəldilmiş səbətlərdən kompozisiyalar qurulur?

- ☐ yumurta, jele, nişasta
- ☐ kartof, yumurta
- ☐ tərəvəzlərdən
- ☒ xəmir, düyü, çörək, kartof püresi
- ☐ apelsin, xiyar, pomidor

316 Banket süfrəsi üçün yağ və pendir məhsulları süfrəyə necə verilir?

- ☐ kəsilmiş, soyuq
- ☐ formalarla doğranmış
- ☐ formalarla doğranmış+bəzədilmiş
- ☒ tərtibat qaydalarına uyğun formada
- ☐ fiqurlu doğranmış+bərk

317 Bayram salatlarını hazırladıqda “Bayram şamı” kompozisiyası üçün hansı tərəvəzlərdən istifadə olunur?

- ☐ çuğundur+şüyüd+pendir
- ☐ sarı bibər+çuğundur+pendir
- ☐ şüyüd+yerkökü+kartof
- ☒ şüyüd+yerkökü+qırmızı və sarı bibər
- ☐ yumurta+şüyüd+pendir

318 İşə müəssisələrində masaların servirovkasında hansı materiallardan, qablardan istifadə olunur?

- ☐ metal
- ☐ gümüş
- ☐ alüminium
- ☒ çini-şüşə-büllur
- ☐ plastik kütlə

319 Banket masalarının növləri bunlardan hansı deyil?

- ☐ banket-furşet
- ☐ kokteyl-furşet-qəhvə
- ☐ çay-qəhvə-kokteyl
- ☒ prezintasiyalar
- ☐ kokteyl qəbulu

320 Ad günləri üçün masaların bəzərdilməsində əsas elementlər hansılardır?

- ☐ şarlar və tortlar
- ☒ şamlar, güllər, tortlar
- ☐ şarlar, güllər, çay süfrəsi
- ☐ şampan stolu
- ☐ şamlar və tortlar

321 Yeməklərin verilməsi üçün hansı ölçülü əl dəsmalları işlədilir?

- ☐ 45x60 sm
- ☐ 35x35 sm
- ☐ 55x55 sm
- ☒ 40x80 sm
- ☐ 50x80 sm

322 Adi süfrələrin düzbucaqlı masalar üçün ölçüləri və formalarına aşağıdakılardan hansı aiddir?

- ☐ 170x200; 170x220; 170x250
- ☐ 150x200; 150x250; 150x280
- ☐ 180x280; 180x220; 180x300
- ☒ 130x150; 130x160; 130x230; 130x280
- ☐ 160x160; 160x180; 160x220

323 Hansı ölçülü salfetlərdən masanın kompozisiyasında istifadə olunur?

- ☐ 60x60 sm
- ☐ 32x32 sm
- ☐ 35x35 sm
- ☒ 50x50 sm
- ☐ 46x46 sm

324 Süfrə materiallarında hansı rənglər daha məqsədəuyğundur?

- ☐ ağ və qara
- ☐ ağ və göy
- ☐ sarı və bənövşəyi
- ☒ ağ və pastel tonlu
- ☐ qara və qırmızı

325 İşə müəssisələrində süfrə materialların növlərinə aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- ☐ pərdələr
- ☐ dekor
- ☐ dəsmallar

- ☒ süfrələr, əl dəsmalları
- ☐ örtüklər, üzlüklər

326 Süfrə ləvazimatına hansı qablar daxildir?

- ☐ qədəh, fujer, stəkanlar
- ☐ ədviyyə qabları
- ☐ əlsilənlər
- ☒ çəngəl, bıçaq, qaşıq
- ☐ süfrələr

327 Qab və ləvazimatların istifadəsinə hansı təşkilatlar cavabdehdir?

- ☐ standartlaşma
- ☐ vergi təşkilatları
- ☐ sanitariya təşkilatları
- ☒ Səhiyyə Nazirliyi
- ☐ iaşə təşkilatları

328 Əsas ləvazimatlar hansılardır?

- ☐ məhsulların doqranması üçün
- ☐ universal ləvazimatları
- ☐ süfrə və desert ləvazimatı
- ☒ masanın bəzədilməsi və qidanın qəbulu
- ☐ yeməklərin paylara bölünməsi üçün

329 Metal qabların hansı növlərindən iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

- ☐ folqa şəkilmiş
- ☐ gümüş çəkilmiş
- ☐ alüminiumdan hazırlanan
- ☒ melxior və neyziberdən hazırlanan
- ☐ qızıl suyuna salınmış

330 Metaldan hazırlanmış qablardan tərtibat zamanı hansı yeməklər verilir?

- ☐ ət xörəkləri
- ☐ ikinci xörəklər
- ☐ tərəvəz xörəkləri
- ☒ balıq xörəkləri
- ☐ birinci xörəklər

331 Şüşə və büllur materialdan ən çox hansı qab və ləvazimatlar hazırlanır?

- ☐ boşqablar
- ☐ ədviyyələr üçün qablar
- ☐ çay və qəhvə üçün qablar
- ☒ içkilər üçün qablar
- ☐ meyvə qabları

332 Hansı milli mətbəxdə ağac qab və ləvazimatlar işlədilir?

- ☐ Azərbaycan mətbəxi
- ☐ İtalya mətbəxi
- ☐ Avropa mətbəxi
- ☒ Rus mətbəxi
- ☐ Özbək mətbəxi

333 Büllur qablar hansı müəssisələrdə istifadə olunur?

- ☐ bufetlərdə
- ☐ istisaslaşdırılmış müəssisələrdə
- ☐ pəhriz yeməxalarında
- ☐ kafelərdə
- ☒ lüks restoranlarda

334 Xörəklərin hazırlanmasında hansı materiallardan hazırlanmış qablardan istifadə olunur?

- ☐ çini qablar
- ☐ büllur qablar
- ☐ taxta qablar
- ☒ metal qablar
- ☐ qeyri-şəffaf şüşə qablar

335 İstifadə olunan qab və ləvazimatlarda hansı şərtlər əsas hesab olunur?

- ☐ müəssisənin tipinə uyğun
- ☐ rənglər
- ☐ qiymətlər
- ☒ istifadənin təhlükəsizliyi və möhkəmliyi
- ☐ eyni formalı olması

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

- ☐ yüksək kateqoriyalı müəssisələrdə
- ☐ xüsusi tədbirlərdə
- ☐ açıq tipli yeməxanalarda
- ☒ ixtisaslaşmış milli müəssisələrdə
- ☐ lüks restoranlarda

337 İsveç masasında xidmətin hansı növündən istifadə edilir?

- ☐ ofisiantlarla
- ☐ qarışıq xidmət
- ☐ briqada xidməti
- ☒ özünəxidmət
- ☐ satıcılarla

338 Banket-furşet üçün masanın tərtibatında hansı masalardan istifadə olunur

- ☐ zalın ortasına düzülmüş
- ☐ kvadrat-hündür
- ☐ düzbucaqlı, çoxyerli
- ☒ hündür dairəvi
- ☐ divarboyu düzülmüş

339 Bayram masalarının bəzədilməsində bədii tərtibat elementləri hansılardır?

- ☐ bayram suvenirləri
- ☐ milli xarakterli qab-qacaq, süfrə ləvazimatı
- ☐ bayramın növünə uyğun
- ☒ bayram atributları ilə bəzədilməsi
- ☐ romantik masa tərtibatı

340 Toy banketində sifarişin qəbulu kim tərəfindən həyata keçirilir?

- ☐ menecer

- ☐ ofisiantlar
- ☐ müəssisənin müdiri
- ☒ metrdotel
- ☐ inzibatçı

341 Fırça süfrələri hansılardır?

- ☐ adi
- ☐ milli ornamentli
- ☐ tikilmiş
- ☒ yubka
- ☐ naperon

342 Banket süfrələrinin ən əlverişli ölçüləri hansılardır?

- ☐ 173x208 sm
- ☐ 173x600 sm
- ☐ 173x280 sm
- ☒ bunların hamısı
- ☐ 173x250 sm

343 Süfrə materialları hazırlanmasında əsas materiallar hansılardır?

- ☐ akril və pambıq
- ☐ kətan və sintetik
- ☐ ipək və pambıq
- ☒ kətan və pambıq
- ☐ akril və poliestr

344 Metal qabları müəssisələrdə masaya nə məqsədlə verilir?

- ☐ yeməklərin gətirilməsi üçün
- ☐ yeməyin soyudulması üçün
- ☐ yeməklərin hazırlanması üçün
- ☒ lazımi temperaturda saxlamaq üçün
- ☐ yeməyin isti qalması üçün

345 Polimer qablardan ən çox hansı iaşə müəssisələrdə istifadə edilir?

- ☐ çayxanalarda
- ☒ kafe avtomatlarda
- ☐ bufetlərdə
- ☐ yeməxanalarda
- ☐ ixtisaslaşmış müəssisələrdə

346 Ağac materialdan hazırlanan qablarda hansı yeməklər verilir?

- ☒ desert və meyvələr
- ☐ içkilər
- ☐ ikinci yeməklər
- ☐ birinci yeməklər
- ☐ qəlyanaltılar

347 Şüşə qablar hansı iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

- ☐ yüksək dərəcəli restoranlarda
- ☐ barlarda
- ☐ restoranlarda
- ☒ yeməxanalarda

- ☐ otel restoranlarında

348 Qab və ləvazimatlar hansı gigiyenik qaydalara cavab verməlidir?

- ☐ istifadə qaydaları
☐ təbii materialdan hazırlanmalı
☐ təmizlik
☒ sanitar
☐ hazırlanma qaydaları

349 Keramika qablar nədən hazırlanır?

- ☐ taxtadan
☐ melxiordan
☐ metaldan
☒ gildən
☐ paslanmayan poladdan

350 Səyyar servis masaları hansı xidməti yerinə yetirir?

- ☐ yeməkləri paylaşdırmaq
☐ işlənmiş ləvazimatın yığılması
☐ qabların daşınması
☒ yeməklərin normal temperaturda masaların yanına nəqli
☐ içkiləri sərinləşdirmək

351 İşə müəssisələrində istifadə olunan masalara verilən tələblər hansılardır?

- ☐ səthi poliefir üzlüklü böyük masalar
☐ taxtadan olmalı, optimal sahəsi olmalı
☐ dəmirdən olmalı, gigiyenik olmalı
☒ gigiyenik olmalı, masa və stulun hündürlüyü uzlaşmalı, normalara uyğun ölçülü
☐ temperatur və rütubətə davamlı

352 İşçi sexlərində işin normal getməsi üçün avadanlıqlar necə quraşdırılmalıdır?

- ☐ təhlükəsizlik qaydalarına müvafiq olaraq
☐ işçilərin düzgün yerləşməsi
☐ işçilərin düzgün yerləşməsi
☒ texnoloji prosesə görə bölməli
☐ sanitar qaydalarına əsasən

353 İş proseslərinin dəqiq təşkili üçün avadanlıqlar sexlərdə necə yerləşdirilir?

- ☐ daşınma arabalarının yerləşdirilməsi
☐ davamlı və yüngül ləvazimatların istifadəsi
☐ mexanikləşdirilmiş avadanlıq
☒ bölməli modul avadanlıqların quraşdırılması
☐ sexlərdə normal şərait yaratmaq

354 Bar piştaxtaları hansı hissələrdən ibarətdir?

- ☐ barmen əyləşən və istilik vitrinləri
☐ barmen əyləşən və qəlyanaltılar verilən hissə
☐ barmen əyləşən və alçaq hissədən
☒ barmen əyləşən və qonaqlara xidmət edən hissə
☐ barmen əyləşən və soyuducu vitrin

355 Ticarət zallarında işıqlandırma normalalarına əsasən döşəmədən nə qədər aralı olmalıdır?

- ☐ 10 metrdən yuxarı
- ☐ 0,5 metrdən yuxarı
- ☐ 10 metrdən yuxarı
- ☒ 0,8 metrdən yuxarı
- ☐ 12 metrdən yuxarı

356 İstifadə edilən masanın oturacağa qədər məsafəsi nə qədər olmalıdır?

- ☐ 25x40 sm
- ☐ 30x35 sm
- ☐ 30x 36 sm
- ☒ 29x31 sm
- ☐ 28x40 sm

357 Masaya veriləcək süfrə və salfetlər harada saxlanılır?

- ☐ anbarlarda
- ☐ adminstratorda
- ☐ ofisiytda
- ☒ ofisiytların servaytında
- ☐ müəssisə müdirində

358 İşə müəssisələrində işıqlandırma neçə şəkildə təşkil olunmalıdır?

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

359 Zallara yemək dəstləri haradan və necə verilməlidir?

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

360 Bazar günü brançı menyusuna hansı yeməklər daxildir

- ☐ bütün yemək növləri
- ☐ çay, desert masaları
- ☐ yemək və meyvələr daxildir
- ☒ şərabdan başqa bütün yeməklər
- ☐ nahar menyusuna aid yeməklər

361 Kombineləşmiş lanç menyusunu necə tərtib olunur

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

362 Kompleks xərəklər menyusunu əhalinin hansı kontingentləri üçün tərtib edilir

- ☐ konfrans, müşavirə iştirakçıları üçün
- ☐ banket tədbirlərində
- ☐ idman yarışlarında

- ☒ fəhlə, tələbə və şagirdlər üçün
- ☐ prizentasiyalarda

363 Tematik tədbirlər menyusu nə vaxt tərtib edilir?

- ☐ turistlər üçün qrup şəklində
- ☐ müxtəlif mətbəx xüsusiyyətlərini əks etdirən
- ☐ milli xarakterli tədbirlərdə
- ☒ bayram günlərində
- ☐ kollektiv sifarişlə

364 Menyunun tərtibatında zəruri şərtlər hansılardır?

- ☐ eyni menyudan istifadə etmək
- ☐ müəyyən yeməklərlə istisaslaşma
- ☐ gəlir və qazanc gətirməyən yeməkdən imtina etmək
- ☒ ənənə və yenilikləri əks etdirmək
- ☐ optimal çeşidlərin işlənməsi

365 Preyskurantlarda əsas hansı məlumatlar göstərilir?

- ☐ paylıq xörəklərin çeşidi
- ☐ şərab və içkilərin daimi siyahısı
- ☐ xörəklər sifarişlə hazırlanır
- ☒ daimi qiymət
- ☐ daim mövcud olan məhsullar

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

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

367 Uşaq gənclər kafesində menyu hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

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

368 Qənnadı məmulatları ən çox hansı içkilərlə verilir?

- ☐ şirələr, şərbətlər
- ☐ likor, viski
- ☐ çayla
- ☒ isti içkilərlə
- ☐ konyak

369 Qəhvə içkisi necə hazırlanır, şərqşayağı qəhvə necə fərqlənir?

- ☐ turkada, adi, nəlbəkili fincanda şəkərlə
- ☐ espresson maşınlarında, 2-3 damcı qızılıgül suyu
- ☐ turkada verilir, nəlbəkili fincan yanında verilir
- ☒ turkada, qaşıq, fincan və qızılıgül suyu ilə
- ☐ qəhvəbişirən qablarda

370 Konyaklı qəhvə necə verilir?

- ☐ servis-barda barmen hazırlayır
- ☐ konyak üzərinə əzilmiş şokoladla, ayrıca qəhvə
- ☐ qəhvəyə konyak əlavə etməklə
- ☒ qəhvə, ayrıca konyak, qənnadı məmulatları ilə
- ☐ qəhvə, süd, qaymaq və konyaklı

371 Kakaonu necə verirlər?

- ☐ südlə, qəndlə hazırlanır, isti halda verilir
- ☐ qənd və südlə hazırlanır
- ☐ südlə hazırlanır, qənnadı məmulatı ilə verilir
- ☒ süd və qaymaqla, yumurta sarısı ilə hazırlanır, çay qaşığı və qəndlə verilir
- ☐ şokoladla südü qaynar su ilə qarışdırırlar

372 Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir?

- ☐ soyuq içkilərlə
- ☐ mürəbbələrlə
- ☐ meyvələrlə
- ☒ tərəvəzlərlə
- ☐ isti içkilərlə

373 Unlu qənnadı məmulatları ən çox hansı lanket növündə verilir?

- ☐ toy banketi
- ☐ banket-kokteyl
- ☐ qarışıq banketlər
- ☒ banket-çay
- ☐ banket-furşet

374 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

- ☐ desert yeməkləri ilə
- ☐ meyvə salatları, şərablar
- ☐ isti içkilər, qəlyanaltılar
- ☒ meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- ☐ buterburodlarla

375 Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

- ☐ qəlyanaltı
- ☐ banket
- ☐ kokteyl-furşet banketi
- ☒ desert
- ☐ nahar

376 Unlu məmulatlar hansı içkilərlə verilməlidir?

- ☐ meyvə suyu
- ☐ qəhvə və desert şərabları
- ☒ qəhvə və çay
- ☐ şərab və konyak
- ☐ likor və şərablar

377 Soyuq xörəklər süfrəyə hansı xörəklərdən sonra verilir?

- ☐ isti qəlyanaltılardan

- ☐ çay süfrəsindən
- ☐ meyvə-tərəvəzlərdən
- ☒ bütün xörəklərdən əvvəl
- ☐ birinci xörəklərdən

378 Kərə yağı hansı məhsulla birlikdə süfrəyə verilməlidir?

- ☐ şirin xörəklər
- ☐ tərəvəzlər
- ☐ souslar
- ☒ pendir, kürü
- ☐ xama, mayonez

379 Paşetləri necə və hansı ləvazimatla tərtib edirlər?

- ☐ doğranmış halda kürəklə
- ☐ qəlyanaltı nimçəsi və ləvazimatı ilə
- ☐ rulet formasında, kürək və bıçaqla
- ☒ xüsusi formada, Avropa üsulu ilə
- ☐ bütöv halda bıçaq və çəngəllə

380 Pörtlədilmiş göbələklərdə masaya hansı qabda və necə verilir?

- ☐ zeytun yağı ilə kokotnikdə
- ☐ kokotniklərdə soya sousu ilə
- ☐ kokotniklərdə tomat sousunda
- ☒ kokotniklərdə, xama sousunda
- ☐ ağ şərab əlavə etməklə, yaşıl yağda

381 Quş ətindən hazırlanan julyenlər necə tərtibatda masaya verilir?

- ☐ yarımpaylıq qablarda isidilmiş vəziyyətdə
- ☐ pirojki boşqabında bir kokotniklə
- ☐ kağız salfetlə örtülmüş boşqaba qoyulmuş kokotnikdə
- ☒ kokotniklərdə kağız papilotkalarla tərtibatda
- ☐ sifarişə əsasən boşqabda ləvazimatla

382 İsti buterbrodlar süfrəyə necə verilir?

- ☐ parça salfetə bükülmüş
- ☐ açıq vəziyyətdə boşqabda
- ☐ salfetə bükülmüş
- ☒ isidilmiş boşqabda qəlyanaltı çəngəl və bıçaqla
- ☐ qızardılmış tavada

383 İsti qəlyanaltılar hansı qablarda masaya verilir?

- ☐ qızdırıcı ləvazimatlarla
- ☐ isidilmiş qəlyanaltı qablarında
- ☐ iri qablarda şərabla
- ☒ hazırlandığı qablarda+papilyotkalarla
- ☐ salfetlə bükülmüş qablarda

384 Jele və musslar necə tərtibə salınır?

- ☐ rəngli və fiqurlu jelelər
- ☐ donmuş jele və dəniz məhsulları
- ☐ donmuş jele və rəngli kələm
- ☒ jele+kürü+jele şirəsi

- ☐ qəlyanalt boşqabında bəzəkli jele

385 Ət assortilərinin bədii tərtibatı necə olmalıdır?

- ☐ göy noxudla qəlyanaltı qablarında
☐ təzə tərəvəzlərlə, sousla dairəvi qablarda
☐ göy noxudla qəlyanaltı qablarında
☒ təzə və konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəzlər, jele, qırıqotu sousu ilə oval qablarda
☐ çalınmış jele ilə

386 Balıq salyankaları hansı qablarda süfrəyə verilir?

- ☐ desert boşqabı və desert qaşığı ilə
☐ paylıq qablarda
☐ hazırlandığı tavada
☒ boşqaba qoyulmuş çini kronşeldə
☐ qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla

387 Hazırlandığı qablarda masaya hansı qəlyanaltılar verilə bilər?

- ☐ buxarda bişirilmiş məhsullar
☐ souslar
☐ julyenlər
☒ isti qəlyanaltılar, papilotkalarla
☐ suda bişmiş dəniz məhsulları

388 Vətçina və kolbasalı qayğanaq masaya necə verilir?

- ☐ isidilmiş paylıq qablarda
☐ qəlyanaltı ləvazimatı ilə dərin boşqabda
☐ qəlyanaltı nimçəsində pomidor və göyərti ilə
☒ salfetlə boşqaba qoyulmuş paylıq tavada
☐ jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə

389 Yuvada hazırlanan siyənək balığı necə tərtibatda verilir?

- ☐ jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə
☒ kartofdan hazırlanmış yuvada pendir, yumurta, alma, balıq, üzərinə qaymaq tökülür
☐ bölməli qablarda müxtəlif tərtibatlarda
☐ paylıq qablarda göyərti və zeytunla tərtibatda
☐ xəmərdən hazırlanan səbətdə, pendirlə

390 Doğranmış siyənək balığı hansı tərtibatda verilir?

- ☐ qamirlə birlikdə eyni qabda
☐ pirojki qabında zeytunla
☐ dairəvi qabda, limonla, qamirlə
☒ tabaqda, göyərti ilə tərtibatda, barançikdə isti kartof
☐ qəlyanaltı qabında sousla

391 Qarnirlər masaya necə verilməlidir?

- ☐ iri qabda, bölüşdürücü ləvazimatla
☐ ayrıca, perajki nimçəsində
☐ xörəyin yanında
☒ bütün qəlyanaltılar çini qablarda bölmək üçün çəngəl və qaşıqla
☐ əvvəlcə məhsul, sonra qamir verilməlidir

392 Blinləri süfrəyə necə verirlər?

- ☐ qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla
- ☐ paylıq qablarda xama ilə
- ☐ dairəvi nimçələrdə, əridilmiş yağla
- ☒ salfetlə örtülmüş barançikdə, isidilmiş nimçə və ləvazimatla
- ☐ kürü ilə, vazalarda

393 Bişirilmiş xərçənglər necə tərtib edilir və masaya necə verilir?

- ☐ dərin nimçədə, qəlyanaltı ləvazimatı ilə
- ☐ paylıq tavada desert ləvazimatı ilə
- ☐ bişirildiyi qabda, kiçik nimçə və cəngəllə
- ☒ salfetlə örtülmüş metal qabda, qəlyanaltı nimçə və cəngəl
- ☐ şorba kasasında, desert qaşığı ilə

394 İsti qəlyanaltılar süfrəyə necə verilir?

- ☐ isti qabı dəsmalın üstünə qoymaqla
- ☐ tavanı altlığın üzərinə qoymaqla
- ☐ birbaşa hazırlandığı qabla
- ☒ hazırlandığı qabı salfetlə örtülmüş pirojki nimçəsinə qoymaqla
- ☐ boşqaba qoyulmuş kasada

395 İsti qəlyanaltılar hansı temperaturda masaya verilməlidir?

- ☐ 95-100°C-də
- ☐ 50-70°C-də
- ☐ 50-60°C-də
- ☒ 85-90°C-də
- ☐ 100-110°C-də

396 Salatlar masaya necə verilir?

- ☐ xama ilə tərtibə salmaqla
- ☐ marinadlanmış tərəvəzlərlə qəlyanaltı qablarında
- ☐ tərəvəzdən fiqurlarla dərin qablarda
- ☒ hazırlandığı məhsullarla tərtib olunmaqla salat qablarında
- ☐ mayonezlə tərtib etməklə boşqablarda

397 Quş ətləri süfrəyə necə verilə bilər?

- ☐ Dörd yerə bölərək dairəvi qabda
- ☐ doğranmış və mayonezli sousla
- ☐ bütöv+qamirlə
- ☒ paylara doğranıb müxtəlif qamirlərlə
- ☐ Salat qablarında yarı bölünərək

398 Kürü (dənəvər) masaya necə verilir?

- ☐ pirojki boşqabında yağla
- ☒ kürü qabında limonla, buzla
- ☐ göyərti ilə bəzədilmiş qablarda
- ☐ zeytunla çini qabda
- ☐ yaşıl soğanla, razetkada

399 Soyuq xörəklərin verilməsində necə qablardan istifadə olunmalıdır?

- ☐ pirojna qablarında+razetkalarda
- ☐ xörəyin miqdarına müvafiq
- ☐ çini vazalarda

- ☐ salat qablarında
- ☒ müvafiq qablarda buz parçaları ilə

400 Soyuq xörəklərin tərtibatında nəyə fikit verilməlidir?

- ☐ verilmə temperaturuna
- ☐ qabların müxtəlif tərtibatlı olmasına
- ☒ qablara qığılma qaydalarına
- ☐ miqdar və keyfiyyətinə
- ☐ qabların ölçülərinə

401 Soyuq xörəklər hansı ardıcılıqla verilir?

- ☐ boşqabların düzülməsi
- ☒ menyu tərtibatı qaydaları ardıcılığı
- ☐ qəlyanaltı ləvazimatı, qədəh, kətan salfetka ilə
- ☐ süfrə ləvazimatı və əlavələrlə
- ☐ ləvazimat və süfrə ağlarının düzülüşü

402 Soyuq xörəklər hansı temperaturda süfrəyə verilməlidir?

- ☐ 8-10°C
- ☒ 10-14°C
- ☐ 12-14°C
- ☐ 4-8°C
- ☐ 6-10°C

403 Masa variantı necə olmalıdır?

- ☐ müştərinin yanında paylaşdırma
- ☒ bir-birinə qarşı qoyulan ləvazimatla
- ☐ qaşıqla qaylaşdırma
- ☐ bıçaq və çəngəllə paylaşdırma
- ☐ köməkçi masada paylaşdırma

404 Ofisiant variantı necə olmalıdır

- ☐ bir neçə ləvazimatla
- ☒ təklifetmə
- ☐ özünə xidmət
- ☐ qarışıq variantda
- ☐ ofisiantla birlikdə

405 Müstəvi variantında ləvazimatların işlədilməsi qaydaları hansıdır?

- ☐ soyuq xörəklərin paylanması
- ☐ qamirlərin paylanması
- ☒ çəngəl və qaşığın bel şəklinə yerləşməsi
- ☐ çəngəlin sağ əldə tutulması
- ☐ çəngəlin sol əldə tutulması

406 Ofisiant dörd boşqabı necə tutmalı və təqdim etməlidir?

- ☐ 2-si sol, 2-si də sağ əldə götürülür
- ☐ boşqablar 3-ü üst-üstə qoyulur, o biri ayrıca götürülür
- ☐ əlavə masadan verilir
- ☒ 1-i böyük və şəhadət barmaqla, 2-si onun üzərinə, 3-sü əlin biləyinə, 4-sü o biri əldə
- ☐ boşqablar hamısı birlikdə verilir

407 Xörəklər masaya verilərkən nəyə diqqət edilməlidir?

- ☐ tərkibinə
- ☒ tərtibat etikasası və keyfiyyəti
- ☐ temperaturuna
- ☐ keyfiyyətinə
- ☐ miqdarına

408 Tədbirlərdə masaya hansı xörəklər birinci verilməlidir?

- ☐ isti xörəklər
- ☐ kokteyl və içkilər
- ☒ soyuq xörək və qəlyanaltılar
- ☐ çay və qənnadı məmulatları
- ☐ müxtəlif içkilər

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

- ☐ rus üsulu
- ☒ ingilis üsulu
- ☐ klassik üsul
- ☐ masa üsulu
- ☐ fransız üsulu

410 Təzə tərəvəzlər masaya necə verilir?

- ☐ bütöv halda bıçaq və çəngəllə
- ☒ dairəvi qabda qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatla
- ☐ iri nimçələrdə
- ☐ ayaqlı vazalarda
- ☐ doğranmış halda qaşığı və çəngəllə

411 Bişmiş dəniz məhsulları hansı qablarda və necə tərtibatda verilir?

- ☐ xırda nimçələrdə sousla
- ☐ pirojki boşqabında, zeytunla
- ☒ xüsusi oyuqları olan metal qabda, limonla
- ☐ nimçələrdə doğranmış tərəvəzlərlə
- ☐ qəlyanaltı nimçələrində tərəvəzlərlə

412 Az duzlu balıqlar hansı məhsullarla süfrəyə verilir?

- ☐ pomidor, xiyar
- ☐ qatıq, xama
- ☐ qamirlə
- ☒ limon, zeytun, göyərti
- ☐ göyərtilərlə

413 Kərə yağı hansı qəlyanaltıların tərtibatında işlədilir?

- ☐ yumurta məhsullarının
- ☒ buterburodların
- ☐ pirojkilərin
- ☐ şirin xörəklərin
- ☐ unlu qənnadı məmulatlarının

414 Kürü hansı məhsullarla verilə bilər?

- ☐ ətli məhsullarla

- ☐ qənnadı məmulatları ilə
- ☒ kərə yağı, təbii tərəvəzlərlə
- ☐ pendir, xama, mayonezlə
- ☐ souslarla

415 Xörəklərin süfrəyə verilməsi hansı yemək növü ilə başlanmalıdır?

- ☐ müxtəlif isti içkilərlə
- ☒ soyuq xörək və qəlyanaltılarla
- ☐ duru xörəklərlə
- ☐ desert xörəkləri ilə
- ☐ şışdə, milli çörək və lavaşla

416 İngilis üsulu hansı fərqli tərtibatla fərqlənir?

- ☐ mürəkkəb düzülüşlü 2-ci yeməklərlə
- ☒ paylaşmanın 5 müxtəlif variantı ilə
- ☐ yeməklərin köməkçi masalarda tərtibata salınması
- ☐ köməkçi arabalarda
- ☐ souslardan istifadə etməklə

417 Xörəklərin Avropa üsulu ilə verilməsində tərtibat necə olmalıdır?

- ☐ paylaşma formasında
- ☐ Avropasayağı kiçik zallarda
- ☐ I xörəklər xüsusi qablarda verilir
- ☒ yemək və qəlyanaltı boşqabları, kətan salfetka, isidilmiş formada
- ☐ köməkçi masa olmayan yerlərdə

418 Klassik variantda ləvazimatların tərtibatı necə olmalıdır?

- ☐ universal ləvazimatlarla paylaşdırma
- ☒ qaşiq və çəngəllə paylaşdırma
- ☐ qaşiq və bıçaq sağ əldə tutulur
- ☐ iri qaşıqla paylaşdırma
- ☐ qamir və soyuq xörəklərin verilməsində

419 Rus üsullu tərtibat necə fərqlənir:

- ☐ salfet və süfrələrin seçilmə xüsusiyyəti
- ☐ milli qab və ləvazimatların tərtibatı
- ☒ bütöv hazırlanmış yeməklərin milli xüsusiyyəti
- ☐ milli xörək tərtibatı
- ☐ özünə xidmət forması

420 mürəkkəb düzülüşlə, yeməklərin paylaşması

- ☐ köməkçi masalarla
- ☒ mürəkkəb düzülüşlə, yeməklərin paylaşması
- ☐ isidilmiş boşqablarla
- ☐ yeməklərin paylaşması
- ☐ köməkçi arabalardan istifadə

421 Avropa üsulunda yeməklərin tərtibatı necə fərqlənir?

- ☐ şirin xörəklərin verilməsində
- ☒ masanın tərtibatı ilə
- ☐ yemək və qəlyanaltının verilməsi ilə
- ☐ ləvazimatların düzülüşü ilə

☐ I xörəklərin verilməsində

422 Servirovkada ləvazimatlar süfrəyə neçə variantda verilir?

- ☐ müstəvi üsulunda
- ☐ müxtəlif variantlarda
- ☒ dörd variantda
- ☐ qarışıq variantda
- ☐ iki variantda

423 Meyvə-tərəvəz və xəmir altlıqlarından olan kompozisiyalar hansı süfrələrdə verilir?

- ☐ sifarişli yeməklərdə
- ☐ səhər süfrəsində
- ☐ toy süfrələrində
- ☒ banket süfrələrində
- ☐ nahar yeməklərində

424 Suda bişmiş dəniz məhsulları necə tərtib edilir?

- ☐ qızardılmış toyuqla
- ☒ limon, zeytun, sous və tərəvəzlərlə
- ☐ qızardılmış ət xörəkləri ilə
- ☐ süzölmüş düyü ilə
- ☐ marinadlaşdırılmış toyuqla

425 Hansı tədbirlərdə heyvanat mənşəli xammallardan kompozisiya qurulur?

- ☐ desert süfrələrində
- ☐ çay süfrələrində
- ☒ lanket tədbirlərində
- ☐ toy tədbirlərində
- ☐ gündəlik yeməklərdə

426 Kabablar hansı tərtibatda verilir

- ☐ şişdə, milli çörək və lavaşla
- ☒ iri qablarda doğranmış soğan və göyərti limonla
- ☐ buludlarda limon və nar şərəblə
- ☐ lavaşa bükölmüş
- ☐ lavaş və sumaqla

427 Qızardıcı şkafta hazırlanmış bütöv toyuq necə tərtibə salınır?

- ☐ parçalara doğranmış, üzərinə nar sıxılmış
- ☒ limon, göyərti, papilotka ilə dairəvi qabda
- ☐ doğranmış, tərəvəzlər və göyərti ilə
- ☐ üzəri yağlanmış və bütöv
- ☐ bütöv şəkildə, xamalı-mayonezli

428 Metal qabları müəssisələrdə masaya nə məqsədlə verilir?

- ☐ yeməklərin gətirilməsi üçün
- ☐ yeməyin soyudulması üçün
- ☐ yeməklərin hazırlanması üçün
- ☒ lazımi temperaturda saxlamaq üçün
- ☐ yeməyin isti qalması üçün

429 Polimer qablardan ən çox hansı iaşə müəssisələrdə istifadə edilir?

- ☐ çayxanalarda
- ☐ yeməxxanalarda
- ☐ bufetlərdə
- ☒ kafe avtomatlarda
- ☐ ixtisaslaşmış müəssisələrdə

430 Ağac materialdan hazırlanan qablarda hansı yeməklər verilir?

- ☐ qəlyanaltılar
- ☐ ikinci yeməklər
- ☐ birinci yeməklər
- ☒ desert və meyvələr
- ☐ içkilər

431 Şüşə qablar hansı iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

- ☐ yüksək dərəcəli restoranlarda
- ☐ barlarda
- ☐ restoranlarda
- ☒ yeməxxanalarda
- ☐ otel restoranlarında

432 Qab və ləvazimatlar hansı gigiyenik qaydalara cavab verməlidir?

- ☐ istifadə qaydaları
- ☐ təbii materialdan hazırlanmalı
- ☐ təmizlik
- ☒ sanitariya
- ☐ hazırlanma qaydaları

433 Keramika qablar nədən hazırlanır?

- ☐ taxtadan
- ☐ melxiordan
- ☐ metalдан
- ☒ gildən
- ☐ paslanmayan poladdan

434 Səyyar servis masaları hansı xidməti yerinə yetirir?

- ☐ yeməkləri paylaşdırmaq
- ☐ işlənmiş ləvazimatın yığılması
- ☐ qabların daşınması
- ☒ yeməklərin normal temperaturda masaların yanına nəqli
- ☐ içkiləri sərinləşdirmək

435 İaşə müəssisələrində istifadə olunan masalara verilən tələblər hansılardır?

- ☐ səthi polietilen üzlüklü böyük masalar
- ☐ taxtadan olmalı, optimal sahəsi olmalı
- ☐ dəmirdən olmalı, gigiyenik olmalı
- ☒ gigiyenik olmalı, masa və stulun hündürlüyü uzlaşmalı, normalara uyğun ölçülü
- ☐ temperatur və rütubətə davamlı

436 İşçi sexlərində işin normal getməsi üçün avadanlıqlar necə quraşdırılmalıdır?

- ☐ təhlükəsizlik qaydalarına müvafiq olaraq
- ☐ işçilərin düzgün yerləşməsi
- ☐ işçilərin düzgün yerləşməsi

- ☒ texnoloji prosesə görə bölməli
- ☐ sanitar qaydalarına əsasən

437 İş proseslərinin dəqiq təşkili üçün avadanlıqlar sexlərdə necə yerləşdirilir?

- ☐ daşınma arabalarının yerləşdirilməsi
- ☐ davamlı və yüngül ləvazimatların istifadəsi
- ☐ mexanikləşdirilmiş avadanlıq
- ☒ bölməli modul avadanlıqların quraşdırılması
- ☐ sexlərdə normal şərait yaratmaq

438 Bar piştaxtaları hansı hissələrdən ibarətdir?

- ☐ barmen əyləşən və istilik vitrinləri
- ☐ barmen əyləşən və qəlyanaltılar verilən hissə
- ☐ barmen əyləşən və alçaq hissədən
- ☒ barmen əyləşən və qonaqlara xidmət edən hissə
- ☐ barmen əyləşən və soyuducu vitrin

439 Ticarət zallarında işıqlandırma normalalarına əsasən döşəmədən nə qədər aralı olmalıdır?

- ☐ 10 metrədən yuxarı
- ☐ 0,5 metrədən yuxarı
- ☐ 10 metrədən yuxarı
- ☒ 0,8 metrədən yuxarı
- ☐ 12 metrədən yuxarı

440 İstifadə edilən masanın oturacağa qədər məsafəsi nə qədər olmalıdır?

- ☐ 25x40 sm
- ☐ 30x35 sm
- ☐ 30x 36 sm
- ☒ 29x31 sm
- ☐ 28x40 sm

441 Masaya veriləcək süfrə və salfetlər harada saxlanılır?

- ☐ anbarlarda
- ☐ administrasiyada
- ☐ ofisiyada
- ☒ ofisiantların servantında
- ☐ müəssisə müdürində

442 İşə müəssisələrində işıqlandırma necə şəkildə təşkil olunmalıdır?

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

443 Zallara yemək dəstləri haradan və necə verilməlidir?

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

444 Müəssisə üçün sərinkeşləri seçərkən nəyə fikir verilməlidir?

- ☐ havanı xaricə çəkməli
- ☐ enerjiyə qənaət etməli
- ☐ normal temperatur yaratmalı
- ☒ hər bir ticarət zalının təyinatına uyğun
- ☐ havanı daxilə çəkməli

445 Dairəvi masalar hansı xidmət zaman istifadə olunur?

- ☐ qəbullarda
- ☐ toy banketində
- ☐ bayram tədbirlərində
- ☒ fərşet xidmətində
- ☐ çay süfrəsində

446 İşə müəssisələrində fərşet xidmətində ən çox hansı masalardan istifadə olunur?

- ☐ zalın mərkəzində uzun masalar
- ☒ dairəvi
- ☐ kvadrat
- ☐ düzbucaqlı
- ☐ divarboyu düzülmüş

447 Gərgin işlə məşğul olan işçilərin yeməxanaları hansı rəngdə tərtib olunur?

- ☐ divar, döşəmə və tavan açıq rəngli olmalı
- ☐ rəssam və həkimin məsləhəti ilə
- ☐ əhvalı qaldıran rənglər, işıqlı otaqlar
- ☐ əlvan rənglər, zəif işıqlanma, kalorili yeməklər
- ☒ parlaq, dolğun, sevindirici, yüksək işıqlandırma

448 Milli yeməklərlə xidmət edən müəssisələr hansı müəssisələrdir?

- ☐ restoranlar
- ☐ pəhriz müəssisələri
- ☐ yeməxanalar
- ☒ ixtisaslaşdırılmış milli müəssisələr
- ☐ hazırlayıcı müəssisələr

449 Estetik zövq ən çox hansı sahədə inkişaf etməlidir?

- ☒ incəsənətdə
- ☐ təfəkkürdə
- ☐ geyimdə
- ☐ mədəniyyətdə
- ☐ zəhmətdə

450 Romb formasından ən çox hansı xörəklərin tərtibatında istifadə olunur?

- ☐ qəlyanaltıların
- ☐ balıq xörəklərinin
- ☒ milli xörəklərin
- ☐ desert xörəklərin
- ☐ qənnadı məmulatlarının

451 Motiv ətrafının təşkilində II məsələ bunlardan hansılardır?

- ☐ seyrək nöqtələrdən istifadə

- ☐ təbiət təsvirlərinin istifadəsi
- ☒ simmetriyanın müəyyən edilməsi
- ☐ ölçülərin dəyişməsi
- ☐ ölçülərin əvəz olunması

452 Motiv ətrafının təşkilində I məsələ bunlardan hansıdır?

- ☐ motivin nöqtə elementləri
- ☒ optimal variant və vərəqə motivin yerləşdirilməsi
- ☐ müstəvinin müəyyən edilməsi
- ☐ kombinasiyalı həll etmə
- ☐ motivin rəng qammaları

453 Xidmət mədəniyyətinin artırılması hansı proseslərə kömək edir?

- ☒ xidmətin keyfiyyətinə və işin təhlükəsizliyinə
- ☐ işçilərin səviyyəsinin yüksəlməsinə
- ☐ istehsalat rəhbərinin işinə
- ☐ kadrların ixtisaslaşma hazırlığına
- ☐ istehlakçılarla xoş rəftara

454 Yüksək xidmət mədəniyyəti nədən asılıdır?

- ☐ müəssisənin növündən
- ☐ xidmət personalının işindən
- ☐ nəzakət, ədəb qaydalarına diqqətdən
- ☐ işə işçilərinin peşəkarlığından
- ☒ mütərəqqi xidmət formalarının tətbiqindən

455 Dizayn hansı sahələrdə özünü göstərir?

- ☐ arxitektura
- ☒ yuxarıdakıların hamısı
- ☐ layihələndirmə
- ☐ istehsal
- ☐ memarlıq

456 İşə müəssisələri necə təsnifləşdirilir

- ☐ müalicəvi müəssisələr
- ☒ restoran, yeməxana, kafe, bufetlər
- ☐ hazırlayıcı müəssisələr
- ☐ istehsal müəssisələri
- ☐ kulinariya mağazaları

457 Tərtibatın formalaşmasına hansı sahələr təsir göstərir?

- ☐ məhsulun istehsalı, qablaşdırılması
- ☒ reklam-informasiya işi
- ☐ tərtibatlı menyular
- ☐ xidmət mədəniyyəti
- ☐ müəssisələrin bədii-estetik tərtibati

458 Souslu tefteli hansı xörək növünə aiddir və masaya necə verilir?

- ☐ dairəvi barançikdə, desert çəngəli ilə
- ☐ paylıq qablarda, qəlyanaltı
- ☐ tavada verilir, soyuq qəlyanaltı
- ☐ tavada verilir, soyuq xörək

☒ kronşeldə verilir, isti qəlyanaltı

459 Balıq salyankaları hansı qablarda süfrəyə verilir?

- ☐ boşqaba qoyulmuş çini kronşeldə
- ☐ qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla
- ☒ hazırlandığı tavada
- ☐ paylıq qablarda
- ☐ desert boşqabı və desert qaşığı ilə

460 Kokotnikdə hazırlanmış julyenlər hansı xörəklərin tərkibinə daxildir?

- ☐ soyuq xörəklər
- ☒ ikinci xörəklər
- ☐ qəlyanaltılar
- ☐ desert yeməklər
- ☐ isti qəlyanaltılar

461 Hazırlandığı qablarda masaya hansı qəlyanaltılar verilə bilər?

- ☐ buxarda bişirilmiş məhsullar
- ☒ isti qəlyanaltılar, papilotkalarla
- ☐ souslar
- ☐ suda bişmiş dəniz məhsulları
- ☐ julyenlər

462 Konservləşdirilmiş meyvələrlə manna sıyığı necə verilir?

- ☐ boşqaba qoyulmuş tavada
- ☒ paylıq isidilmiş nimçədə, qaşıqla
- ☐ isidilmiş pirojki nimçəsində meyvə suyu ilə
- ☐ çini paylıq tavada, desert qaşığı və isti ərik sousu ilə
- ☐ paylıq nimçədə, sous və yağla

463 Vetçina və kolbasalı qayğanaq masaya necə verilir?

- ☐ isidilmiş paylıq qablarda
- ☒ salfetlə boşqaba qoyulmuş paylıq tavada
- ☐ qəlyanaltı nimçəsində pomidor və göyərti ilə
- ☐ qəlyanaltı ləvazimatı ilə dərin boşqabda
- ☐ tərəvəzli qamirlə, paylıq qablarda

464 Yuvada hazırlanan siyənək balığı necə tərtibatda verilir?

- ☐ bölməli qablarda müxtəlif tərtibatlarda
- ☐ jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə
- ☐ paylıq qablarda göyərti və zeytunla tərtibatda
- ☐ xəmirdən hazırlanan səbətdə, pendirlə
- ☒ kartofdan hazırlanmış yuvada pendir, yumurta, alma, balıq, üzərinə qaymaq tökülür

465 Doğranmış siyənək balığı hansı tərtibatda verilir?

- ☒ tabaqda, göyərti ilə tərtibatda, barançikdə isti kartof
- ☐ dairəvi qabda, limonla, qamirlə
- ☐ qamirlə birlikdə eyni qabda
- ☐ qəlyanaltı qabında sousla
- ☐ pirojki qabında zeytunla

466 Qamirlər masaya necə verilməlidir

- ☐ xörəyin yanında
- ☒ bütün qəlyanaltılar çini qablarda bölmək üçün çəngəl və qaşıqla
- ☐ əvvəlcə məhsul, sonra qamir verilməlidir
- ☐ iri qabda, bölüşdürücü ləvazimatla
- ☐ ayrıca, perajki nimçəsində

467 Ofisiant 3 dolu boşqabı necə tutmalıdır?

- ☐ 2 ofisiant verməlidir
- ☒ 1-ci sol əlin içinə barmağın üzərinə, 2-si biləyin və 2 barmağın üzərinə, 3-sü sağ əldə sinidə verilməlidir
- ☐ masadan xörəyin biri sol tərəfdən göstərməli, verilməli, sonra o biri göstərməli və verilməlidir
- ☐ paylaşdırıcı masada gətirilməlidir

468 Blinləri süfrəyə necə verirlər?

- ☐ kürü ilə, vazalarda
- ☒ salfetlə örtülmüş barançikdə, isidilmiş nimçə və ləvazimatla
- ☐ qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla
- ☐ dairəvi nimçələrdə, əridilmiş yağla
- ☐ paylıq qablarda xama ilə

469 Bişirilmiş xərçənglər necə tərtib edilir və masaya necə verilir?

- ☐ bişirildiyi qabda, kiçik nimçə və çəngəllə
- ☒ salfetlə örtülmüş metal qabda, qəlyanaltı nimçə və çəngəl
- ☐ paylıq tavada desert ləvazimatı ilə
- ☐ şorba kasasında, desert qaşığı ilə
- ☐ dərin nimçədə, qəlyanaltı ləvazimatı ilə

470 . Bişirilmiş xərçənglər daha hansı yemək növünə aiddir

- ☐ nahar yeməkləri
- ☐ ayaqüstü yeməklər
- ☐ banket yeməkləri
- ☐ desert yeməkləri
- ☒ delikates isti qəlyanaltılar

471 Ən çox hansı xammallardan isti qəlyanaltılar hazırlanır?

- ☐ unlu yeməklərdən
- ☐ yumurta məhsullarından
- ☒ balıq və balıq məhsullarından
- ☐ ət məhsullarından
- ☐ toyuq ətindən

472 İsti qəlyanaltılar süfrəyə necə verilir?

- ☐ tavanı altlığın üzərinə qoymaqla
- ☒ hazırlandığı qabı salfetlə örtülmüş pirojki nimçəsinə qoymaqla
- ☐ birbaşa hazırlandığı qabla
- ☐ boşqaba qoyulmuş kasada
- ☐ isti qabı dəsmalın üstünə qoymaqla

473 İsti qəlyanaltılar hansı temperaturda masaya verilməlidir?

- ☐ 50-60°C-də
- ☒ 85-90°C-də
- ☐ 100-110°C-də
- ☐ 95-100°C-də

☐ 50-70°C-də

474 Salatlar masaya necə verilir?.

- ☐ tərəvəzdən fiqurlarla dərin qablarda
- ☐ xama ilə tərtibə salmaqla
- ☐ marinadlanmış tərəvəzlərlə qəlyanaltı qablarında
- ☒ hazırlandığı məhsullarla tərtib olunmaqla salat qablarında
- ☐ mayonezlə tərtib etməklə boşqablarda

475 Quş ətləri süfrəyə necə verilə bilər?

- ☐ Dörd yerə bölərək dairəvi qabda
- ☐ doğranmış və mayonezli sousla
- ☐ bütöv+qamirlə
- ☐ Salat qablarında yarı bölünərək
- ☒ paylara doğranıb müxtəlif qamirlərlə

476 Kürü (dənəvər) masaya necə verilir?

- ☐ zeytunla çini qabda
- ☐ yaşıl soğanla, razetkada
- ☐ göyərti ilə bəzədilmiş qablarda
- ☒ kürü qabında limonla, buzla
- ☐ pirojki boşqabında yağla

477 Soyuq xörəklərin verilməsində necə qablardan istifadə olunmalıdır

- ☐ pirojna qablarında+razetkalarda
- ☐ çini vazalarda
- ☐ xörəyin miqdarına müvafiq
- ☒ müvafiq qablarda buz parçaları ilə
- ☐ salat qablarında

478 Soyuq xörəklərin tərtibatında nəyə fəit verilməlidir

- ☐ miqdar və keyfiyyətinə
- ☐ verilmə temperaturuna
- ☐ qabların müxtəlif tərtibatlı olmasına
- ☒ qablara qığılma qaydalarına
- ☐ qabların ölçülərinə

479 Soyuq xörəklər hansı ardıcılıqla verilir?

- ☐ qəlyanaltı ləvazimatı, qədəh, kətan salfetka ilə
- ☐ ləvazimat və süfrə ağlarının düzülüşü
- ☐ süfrə ləvazimatı və əlavələrə
- ☒ menyü tərtibatı qaydaları ardıcılığı
- ☐ boşqabların düzülməsi

480 Soyuq xörəklər hansı temperaturda süfrəyə verilməlidir?

- ☐ 8-10°C
- ☐ 4-8°C
- ☐ 12-14°C
- ☒ 10-14°C
- ☐ 6-10°C

481 Masa variantı necə olmalıdır?

- ☐ qaşıqla qaylaşdırma
- ☐ müştərinin yanında paylaşdırma
- ☐ köməkçi masada paylaşdırma
- ☒ bir-birinə qarşı qoyulan ləvazimatla
- ☐ bıçaq və çəngəllə paylaşdırma

482 Ofisiant variantı necə olmalıdır

- ☐ özünə xidmət
- ☐ təklif etmə
- ☐ bir neçə ləvazimatla
- ☒ qarışıq variantda
- ☐ ofisiantla birlikdə

483 Müstəvi variantında ləvazimatların işlədilməsi qaydaları hansıdır?

- ☐ çəngəlin sağ əldə tutulması
- ☐ soyuq xörəklərin paylanması
- ☐ qamirlərin paylanması
- ☒ çəngəl və qaşığın bel şəklinə yerləşməsi
- ☐ çəngəlin sol əldə tutulması

484 Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

- ☐ qəlyanaltı
- ☐ nahar
- ☐ kokteyl-furşet banketi
- ☒ desert
- ☐ banket

485 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

- ☐ isti içkilər, qəlyanaltılar
- ☐ buterburodlarla
- ☐ desert yeməkləri ilə
- ☒ meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- ☐ meyvə salatları, şərablar

486 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər

- ☐ isti içkilər, qəlyanaltılar
- ☐ buterburodlarla
- ☐ desert yeməkləri ilə
- ☒ meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- ☐ meyvə salatları, şərablar

487 Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir?

- ☐ meyvələrlə
- ☐ isti içkilərlə
- ☐ soyuq içkilərlə
- ☒ tərəvəzlərlə
- ☐ mürəbbələrlə

488 Bu qab və ləvazimatlardan hansı unlu qənnadı məmulatlarının tərtibatında verilmir?

- ☒ dərin nimçələr, xörək qaşıqları
- ☐ desert nimçələri, pirojna qabları
- ☐ desert boşqablar, desert ləvazimatlar

- ☐ çay və qəhvə fincanları
- ☐ desert çəngəllər bıçaqlar

489 Bu içkilərdən hansı unlu qənnadı məmulatları ilə süfrəyə verilmir?

- ☐ kakao
- ☐ çay
- ☐ likor və şərəblər
- ☒ araq məhsulları
- ☐ qəhvə

490 Konyaklı qəhvə necə verilir?

- ☐ qəhvəyə konyak əlavə etməklə
- ☐ qəhvə, süd, qaymaq və konyaklı
- ☐ servis-barda barmen hazırlayır
- ☒ qəhvə, ayrıca konyak, qənnadı məmulatları ilə
- ☐ konyak üzərinə əzilmiş şokoladla, ayrıca qəhvə

491 Qənnadı məmulatları ən çox hansı içkilərlə verilir

- ☐ şirələr, şərbətlər
- ☐ Çayla
- ☐ likor, viski
- ☒ isti içkilərlə
- ☐ konyak

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

- ☐ xüsusi qablarda, salfətdə ilə örtülür, qaşıqla
- ☐ şüşə keramikada, kokos sousu və meyvə ilə bəzədilməklə
- ☐ xüsusi qablarda, karamelli sousla
- ☒ şüşə qablarda, meyvə ilə bəzədilmiş, çay qaşığı ilə
- ☐ bəzədilmiş, meyvə sousu ilə

493 Biskvitli puding hansı tərtibatda verilir

- ☐ desert boşqabı, çəngəl və bıçaqla
- ☐ paylıq qabda likorla şirələnmiş
- ☐ tavada verilir, desert belə ilə, desert ləvazimatı ilə
- ☒ yumru formalı qabda, krem və şirə ilə şirələnmiş və doğranmış
- ☐ bəzəkli kremlə tərtibatlı, deser ləvazimatı ilə

494 Qəbul zamanı iştirakçılara ilk əvvəl hansı içkilər təklif edilir?

- ☐ çay və qəhvə, qənnadı məmulatları ilə
- ☐ içkilərlə bərabər zeytun, qoz, badam verilir
- ☐ isti və soyuq içkilər verilir
- ☒ mineral və sərin meyvə suları, şirələri
- ☐ bufet-bar təşkil olunur

495 Qəbullarda qonaqlara xidmət hansı məhsullardan başlanır?

- ☐ spirtli içkilər verilir
- ☐ xörəklərin verilməsində
- ☐ tütün məmulatları verilir
- ☒ içkilər təklif edilir
- ☐ qənnadı məmulatlarından

496 Gün ərzində 3 dəfə qidalanmanı nəzərdə tutan menyü hansıdır

- ☐ gündüz rasionu menyusu
- ☐ bayram günü menyusu
- ☐ biznes-lanç menyusu
- ☒ banket menyusu
- ☐ sifariş yeməkləri menyusu

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

- ☐ tematik tədbirlər menyusu
- ☐ gündüz rasionu menyusu
- ☐ bayram günləri menyusu
- ☒ şərab kartı
- ☐ kokteyl kartı

498 Axşam keçirilən diplomatik qəbullara hansı qəbullar aiddir

- ☐ şampan şərabı Qədəhi
- ☐ qarışıq qəbullar
- ☐ çay banketi
- ☒ kokteyl Alya fərşet, bufet naharı, kabab qəbulu
- ☐ fərşet şam qəbulları

499 Rəsmi qəbullar hansı vaxtlarda keçirilir və müddəti nə qədərdir

- ☐ səhər saatlarında 2-3 saat
- ☐ iclas və yığıncaqlardan sonra 2-4 saat
- ☐ günün bütün vaxtlarında 2-3 saat
- ☒ günorta və axşam vaxtlarında 1,5-2 saat
- ☐ axşam vaxtlarında 4-5 saat

500 İşgəzar qəbullar üçün menyular necə tərtib olunur?

- ☐ sifariş əsasında
- ☐ bütün xərək və içki növləri
- ☐ vaxtdan asılı olaraq
- ☒ qonaqların zövqü və milliliyi nəzərə alınmaqla
- ☐ adi qaydalar əsasında

501 Xərəklər masaya verilərkən nəyə diqqət edilməlidir?

- ☐ tərkibinə
- ☐ keyfiyyətinə
- ☐ temperaturuna
- ☒ tərtibat etikası və keyfiyyəti
- ☐ miqdarına

502 Tədbirlərdə masaya hansı xərəklər birinci verilməlidir?

- ☐ isti xərəklər
- ☐ müxtəlif içkilər
- ☐ çay və qənnadı məmulatları
- ☒ soyuq xərək və qəlyanaltılar
- ☐ kokteyl və içkilər

503 Xərəklər mürəkkəb düzülüşdə və paylaşma yolu ilə verilsə bu hansı üsuldur?

- ☐ rus üsulu

- ☐ masa üsulu
- ☐ klassik üsul
- ☒ ingilis üsulu
- ☐ fransız üsulu

504 Təzə tərəvəzlər masaya necə verilir?

- ☐ doğranmış halda qaşığı və çəngəllə
- ☐ iri nimçələrdə
- ☒ dairəvi qabda qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatla
- ☐ bütöv halda bıçaq və çəngəllə
- ☐ ayaqlı vazalarda

505 Bişmiş dəniz məhsulları hansı qablarda və necə tərtibatda verilir?

- ☐ qəlyanaltı nimçələrində tərəvəzlərlə
- ☐ nimçələrdə doğranmış tərəvəzlərlə
- ☐ pirojki boşqabında, zeytunla
- ☒ xüsusi oyuqları olan metal qabda, limonla
- ☐ xırda nimçələrdə sousla

506 Az duzlu balıqlar hansı məhsullarla süfrəyə verilir?

- ☐ qamirlə
- ☐ pomidor, xiyar
- ☐ qatıq, xama
- ☒ limon, zeytun, göyərti
- ☐ göyərtilərlə

507 Kərə yağı hansı qəlyanaltıların tərtibatında işlədilir?

- ☐ yumurta məhsullarının
- ☐ şirin xörəklərin
- ☐ pirojkilərin
- ☒ buterburodların
- ☐ unlu qənnadı məmulatlarının

508 Kürü hansı məhsullarla verilə bilər?

- ☐ ətli məhsullarla
- ☐ souslarla
- ☐ pendir, xama, mayonezlə
- ☒ kərə yağı, təbii tərəvəzlərlə
- ☐ qənnadı məmulatları ilə

509 Xörəklərin süfrəyə verilməsi hansı yemək növü ilə başlanmalıdır?

- ☐ müxtəlif isti içkilərlə
- ☐ desert xörəkləri ilə
- ☐ duru xörəklərlə
- ☒ soyuq xörək və qəlyanaltılarla
- ☐ şışdə, milli çörək və lavaşla

510 İngilis üsulu hansı fərqli tərtibatla fərqlənir?

- ☐ souslardan istifadə etməklə
- ☐ köməkçi arabalarda
- ☐ yeməklərin köməkçi masalarda tərtibata salınması
- ☒ paylaşmanın 5 müxtəlif variantı ilə

- ☐ mürəkkəb düzlüslü 2-ci yeməklərlə

511 Xörəklərin Avropa üsulu ilə verilməsində tərtibat necə olmalıdır?

- ☐ I xörəklər xüsusi qablarda verilir
☐ Avropasayağı kiçik zallarda
☐ paylaşma formasında
☒ yemək və qəlyanaltı boşqabları, kətan salfetka, isidilmiş formada
☐ köməkçi masa olmayan yerlərdə

512 Klassik variantda ləvazimatların tərtibatı necə olmalıdır?

- ☐ universal ləvazimatlarla paylaşdırma
☐ iri qaşıqla paylaşdırma
☐ qaşığı və bıçağı sağ əldə tutulur
☒ qaşığı və çəngəllə paylaşdırma
☐ qamir və soyuq xörəklərin verilməsində

513 Rus üsullu tərtibat necə fərqlənir:

- ☐ salfet və süfrələrin seçilmə xüsusiyyəti
☐ özünə xidmət forması
☐ milli xörək tərtibatı
☒ bütöv hazırlanmış yeməklərin milli xüsusiyyəti
☐ milli qab və ləvazimatların tərtibatı

514 mürəkkəb düzlüslə, yeməklərin paylaşması

- ☐ köməkçi masalarla
☐ yeməklərin paylaşması
☐ isidilmiş boşqablarla
☒ mürəkkəb düzlüslə, yeməklərin paylaşması
☐ köməkçi arabalardan istifadə

515 Avropa üsulunda yeməklərin tərtibatı necə fərqlənir?

- ☐ şirin xörəklərin verilməsində
☐ ləvazimatların düzlüslü ilə
☐ yemək və qəlyanaltının verilməsi ilə
☒ masanın tərtibatı ilə
☐ I xörəklərin verilməsində

516 Servirovkada ləvazimatlar süfrəyə neçə variantda verilir?

- ☐ iki variantda
☐ qarışıq variantda
☐ müxtəlif variantlarda
☒ dörd variantda
☐ müstəvi üsulunda

517 Meyvə-tərəvəz və xəmir altlıqlarından olan kompozisiyalar hansı süfrələrdə verilir?

- ☐ sifarişli yeməklərdə
☒ banket süfrələrində
☐ toy süfrələrində
☐ nahar yeməklərində
☐ səhər süfrəsində

518 Suda bişmiş dəniz məhsulları necə tərtib edilir?

- ☐ qızardılmış toyuqla
- ☐ süzülmüş düyü ilə
- ☐ qızardılmış ət xörəkləri ilə
- ☒ limon, zeytun, sous və tərəvəzlərlə
- ☐ marinadlaşdırılmış toyuqla

519 Hansı tədbirlərdə heyvanat mənşəli xammallardan kompozisiya qurulur?

- ☐ desert süfrələrində
- ☐ gündəlik yeməklərdə
- ☐ toy tədbirlərində
- ☒ lanket tədbirlərində
- ☐ çay süfrələrində

520 Kabablar hansı tərtibatda verilir

- ☐ şişdə, milli çörək və lavaşla
- ☐ lavaşa bükülmüş
- ☐ buludlarda limon və nar şərəblə
- ☒ iri qablarda doğranmış soğan və göyərti limonla
- ☐ lavaş və sumaqla

521 Qızardıcı şkafda hazırlanmış bütöv toyuq necə tərtibə salınır?

- ☐ bütöv şəkildə, xamalı-mayonezli
- ☐ üzəri yağlanmış və bütöv
- ☐ doğranmış, tərəvəzlər və göyərti ilə
- ☒ limon, göyərti, papilotka ilə dairəvi qabda
- ☐ parçalara doğranmış, üzərinə nar sıxılmış

522 Balıqdan hazırlanmış yemək masaya necə verilir?

- ☐ nar şərəblə papuletkə ilə
- ☐ nar şərəblə halqa şəklində doğranmış
- ☐ doğranmış üzəri limon və kalu ilə tərtibatda
- ☒ iri buludda bütöv, limon və tərəvəzlərlə tərtibatda
- ☐ kalu ilə bəzədilmiş şəkildə

523 Papuletkələr hansı xörəklərin tərtibatında kompozisiya qurmaq üçün hazırlanır?

- ☐ ətli xörəklər üçün
- ☐ salatların realizəsində
- ☐ paylıq balıq xörəklərinin realizəsində
- ☒ julyen və bütöv toyuğun süfrəyə verilməsində
- ☐ tərəvəzlərin qızardılıb süfrəyə verilməsində

524 Kompozisiya qurarkən hansı qabiliyyətlər üstünlük təşkil edir?

- ☐ işgizərlik, ideyanı düzgün həll etmək
- ☐ rəssamlıq, ideya seçmək
- ☐ tələbkərlik, işgüzarlıq
- ☒ qavranış, hissiyat, kəşfətmə, zövq
- ☐ güclü rəng seçmə qabiliyyəti

525 Banket masalarında meyvələr necə verilir?

- ☐ yuyulmuş, bütöv
- ☐ yuyulub-təmizlənmiş bütöv
- ☐ soyulmuş

- ☒ doğranmış, müxtəlif kompozisiyalar şəklində
- ☐ formalı doğranmış

526 Kağızdan hazırlanmış razetka kompozisiyası harada tətbiq olunur?

- ☐ meyvələrin verilməsində
- ☐ balıq xörəklərində
- ☐ qızardılmış xörəklərdə
- ☒ bütöv şəkildə qızardılmış quş əti məhsullarda papuletlərə keçirilir
- ☐ tərəvəz xörəklərində

527 Banket masalarında hansı məhsullardan düzəldilmiş səbətlərdən kompozisiyalar qurulur?

- ☐ yumurta, jele, nişasta
- ☐ kartof, yumurta
- ☐ tərəvəzlərdən
- ☒ xəmir, düyü, çörək, kartof püresi
- ☐ apelsin, xiyar, pomidor

528 Banket süfrəsi üçün yağ və pendir məhsulları süfrəyə necə verilir?

- ☐ kəsilmiş, soyuq
- ☒ tərtibat qaydalarına uyğun formada
- ☐ formalarla doğranmış+bəzədilmiş
- ☐ formalarla doğranmış
- ☐ fiqurlu doğranmış+bərk

529 Bayram salatlarını hazırladıqda “Bayram şamı” kompozisiyası üçün hansı tərəvəzlərdən istifadə olunur?

- ☐ çuğundur+şüyüd+pendir
- ☐ sarı bibər+çuğundur+pendir
- ☐ şüyüd+yerkökü+kartof
- ☒ şüyüd+yerkökü+qırmızı və sarı bibər
- ☐ yumurta+şüyüd+pendir

530 İlaş müəssisələrində masaların servirovkasında hansı materiallardan, qablardan istifadə olunur?

- ☐ alüminium
- ☐ metal
- ☐ plastik kütlə
- ☐ gümüş
- ☒ çini-şüşə-büllur

531 Banket masalarının növləri bunlardan hansı deyil?

- ☐ banket-furşet
- ☐ kokteyl-furşet-qəhvə
- ☐ çay-qəhvə-kokteyl
- ☒ prezintasiyalar
- ☐ kokteyl qəbulu

532 Ad günləri üçün masaların bəzərdilməsində əsas elementlər hansılardır?

- ☐ şarlar, güllər, çay süfrəsi
- ☐ şarlar və tortlar
- ☐ şamlar və tortlar
- ☒ şamlar, güllər, tortlar
- ☐ şampan stolu

533 Yeməklərin verilməsi üçün hansı ölçülü əl dəsmalları işlədilir?

- ☐ 45x60 sm
- ☐ 35x35 sm
- ☐ 55x55 sm
- ☒ 40x80 sm
- ☐ 50x80 sm

534 Adi süfrələrin düzbucaqlı masalar üçün ölçüləri və formalarına aşağıdakılardan hansı aiddir?

- ☐ 170x200; 170x220; 170x250
- ☐ 150x200; 150x250; 150x280
- ☐ 180x280; 180x220; 180x300
- ☒ 130x150; 130x160; 130x230; 130x280
- ☐ 160x160; 160x180; 160x220

535 Hansı ölçülü salfetlərdən masanın kompozisiyasında istifadə olunur?

- ☐ 60x60 sm
- ☐ 32x32 sm
- ☐ 35x35 sm
- ☒ 50x50 sm
- ☐ 46x46 sm

536 Süfrə materiallarında hansı rənglər daha məqsədəuyğundur?

- ☐ ağ və qara
- ☐ ağ və göy
- ☐ sarı və bənövşəyi
- ☒ ağ və pastel tonlu
- ☐ qara və qırmızı

537 İaşə müəssisələrində süfrə materialların növlərinə aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- ☐ pərdələr
- ☐ dekor
- ☐ dəsmallar
- ☒ süfrələr, əl dəsmalları
- ☐ örtüklər, üzlüklər

538 Süfrə ləvazimatına hansı qablar daxildir?

- ☐ qədəh, fujer, stəkanlar
- ☐ ədviyyə qabları
- ☐ əlsilənlər
- ☒ çəngəl, bıçaq, qaşığı
- ☐ süfrələr

539 Qab və ləvazimatların istifadəsinə hansı təşkilatlar cavabdehdir?

- ☐ standartlaşma
- ☐ vergi təşkilatları
- ☐ sanitariya təşkilatları
- ☒ Səhiyyə Nazirliyi
- ☐ iaşə təşkilatları

540 Əsas ləvazimatlar hansılardır?

- ☐ məhsulların doğranması üçün

- ☐ universal ləvazimatları
- ☐ süfrə və desert ləvazimatı
- ☒ masanın bəzədilməsi və qidanın qəbulu
- ☐ yeməklərin paylara bölünməsi üçün

541 Metal qabların hansı növlərindən iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

- ☐ folqa şəkilməmiş
- ☐ gümüş çəkilmiş
- ☐ alüminiumdan hazırlanan
- ☒ melxior və neyziberdən hazırlanan
- ☐ qızıl suyuna salınmış

542 Metaldan hazırlanmış qablardan tərtibat zamanı hansı yeməklər verilir?

- ☐ ət xörəkləri
- ☐ ikinci xörəklər
- ☐ tərəvəz xörəkləri
- ☒ balıq xörəkləri
- ☐ birinci xörəklər

543 Şüşə və büllur materialdan ən çox hansı qab və ləvazimatlar hazırlanır?

- ☒ içkilər üçün qablar
- ☐ meyvə qabları
- ☐ ədviyyələr üçün qablar
- ☐ çay və qəhvə üçün qablar
- ☐ boşqablar

544 Hansı milli mətbəxdə ağac qab və ləvazimatlar işlədilir?

- ☐ Azərbaycan mətbəxi
- ☐ İtalya mətbəxi
- ☐ Avropa mətbəxi
- ☒ Rus mətbəxi
- ☐ Özbək mətbəxi

545 Büllur qablar hansı müəssisələrdə istifadə olunur?

- ☐ istisaslaşdırılmış müəssisələrdə
- ☐ kafelərdə
- ☐ bufetlərdə
- ☒ lüks restoranlarda
- ☐ pəhriz yeməxalarında

546 Xörəklərin hazırlanmasında hansı materiallardan hazırlanmış qablardan istifadə olunur?

- ☐ çini qablar
- ☐ büllur qablar
- ☐ taxta qablar
- ☒ metal qablar
- ☐ qeyri-şəffaf şüşə qablar

547 İstifadə olunan qab və ləvazimatlarda hansı şərtlər əsas hesab olunur?

- ☐ müəssisənin tipinə uyğun
- ☐ rənglər
- ☐ qiymətlər
- ☒ istifadənin təhlükəsizliyi və möhkəmliyi

☐ eyni formalı olması

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

- ☐ yüksək kateqoriyalı müəssisələrdə
- ☐ xüsusi tədbirlərdə
- ☐ açıq tipli yeməxanalarda
- ☒ ixtisaslaşmış milli müəssisələrdə
- ☐ lüks restoranlarda

549 İsveç masasında xidmətin hansı növündən istifadə edilir?

- ☐ ofisiantlarla
- ☐ qarışıq xidmət
- ☐ briqada xidməti
- ☒ özünəxidmət
- ☐ satıcılarla

550 Banket-furşet üçün masanın tərtibatında hansı masalardan istifadə olunur

- ☐ zəlin ortasına düzülmüş
- ☐ kvadrat-hündür
- ☐ düzbucaqlı, çoxyerli
- ☒ hündür dairəvi
- ☐ divarboyu düzülmüş

551 Bayram masalarının bəzədilməsində bədii tərtibat elementləri hansılardır?

- ☐ bayram suvenirləri
- ☐ milli xarakterli qab-qacaq, süfrə ləvazimatı
- ☐ bayramın növünə uyğun
- ☒ bayram atributları ilə bəzədilməsi
- ☐ romantik masa tərtibatı

552 Toy banketində sifarişin qəbulu kim tərəfindən həyata keçirilir?

- ☐ menecer
- ☐ ofisiantlar
- ☐ müəssisənin müdiri
- ☒ metrdotel
- ☐ inzibatçı

553 Furşet süfrələri hansılardır?

- ☐ adi
- ☐ milli ornamentli
- ☐ tikilmiş
- ☒ yubka
- ☐ naperon

554 Banket süfrələrinin ən əlverişli ölçüləri hansılardır?

- ☐ 173x208 sm
- ☐ 173x600 sm
- ☐ 173x280 sm
- ☒ bunların hamısı
- ☐ 173x250 sm

555 Süfrə materialları hazırlanmasında əsas materiallar hansılardır?

- ☐ akril və pambıq
- ☐ kətan və sintetik
- ☐ ipək və pambıq
- ☒ kətan və pambıq
- ☐ akril və poliestr

556 Doğranmış siyənək balığı hansı tərtibatda verilir?

- ☐ qamirlə birlikdə eyni qabda
- ☒ tabaqda, göyörti ilə tərtibatda, barançikdə isti kartof
- ☐ dairəvi qabda, limonla, qamirlə
- ☐ pirojki qabında zeytunla
- ☐ qəlyanaltı qabında sousla

557 Qamirlər masaya necə verilməlidir?

- ☐ iri qabda, bölüşdürücü ləvazimatla
- ☒ bütün qəlyanaltılar çini qablarda bölmək üçün çəngəl və qaşıqla
- ☐ xörəyin yanında
- ☐ ayrıca, pərajki nimçəsində
- ☐ əvvəlcə məhsul, sonra qamir verilməlidir

558 Blinləri süfrəyə necə verirlər?

- ☐ dairəvi nimçələrdə, əridilmiş yağla
- ☒ salfetlə örtülmüş barançikdə, isidilmiş nimçə və ləvazimatla
- ☐ qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla
- ☐ kürü ilə, vazalarda
- ☐ paylıq qablarda xama ilə

559 Bişirilmiş xərçənglər necə tərtib edilir və masaya necə verilir?

- ☐ bişirildiyi qabda, kiçik nimçə və çəngəllə
- ☒ salfetlə örtülmüş metal qabda, qəlyanaltı nimçə və çəngəl
- ☐ dərin nimçədə, qəlyanaltı ləvazimatı ilə
- ☐ şorba kasasında, desert qaşığı ilə
- ☐ paylıq tavada desert ləvazimatı ilə

560 İsti qəlyanaltılar süfrəyə necə verilir?

- ☒ hazırlandığı qabı salfetlə örtülmüş pirojki nimçəsinə qoymaqla
- ☐ birbaşa hazırlandığı qabla
- ☐ tavanı altlığın üzərinə qoymaqla
- ☐ boşqaba qoyulmuş kasada
- ☐ isti qabı dəsmalın üstünə qoymaqla

561 İsti qəlyanaltılar hansı temperaturda masaya verilməlidir?

- ☐ 95-100°C-də
- ☐ 50-60°C-də
- ☐ 50-70°C-də
- ☐ 100-110°C-də
- ☒ 85-90°C-də

562 Salatlar masaya necə verilir?

- ☐ xama ilə tərtibə salmaqla
- ☐ mayonezlə tərtib etməklə boşqablarda
- ☒ hazırlandığı məhsullarla tərtib olunmaqla salat qablarında

- ☐ tərəvəzdən fiqurlarla dərin qablarda
- ☐ marinadlanmış tərəvəzlərlə qəlyanaltı qablarında

563 Quş ətləri süfrəyə necə verilə bilər?

- ☐ bütöv+qamirlə
- ☒ paylara doğranıb müxtəlif qamirlərlə
- ☐ Dörd yerə bölərək dairəvi qabda
- ☐ Salat qablarında yarı bölünərək
- ☐ doğranmış və mayonezli sousla

564 Kürü (dənəvər) masaya necə verilir?

- ☐ pirojki boşqabında yağla
- ☒ kürü qabında limonla, buzla
- ☐ göyərti ilə bəzədilmiş qablarda
- ☐ zeytunla çini qabda
- ☐ yaşıl soğanla, razetkada

565 Soyuq xörəklərin verilməsində necə qablardan istifadə olunmalıdır?

- ☐ xörəyin miqdarına müvafiq
- ☒ müvafiq qablarda buz parçaları ilə
- ☐ pirojna qablarında+razetkalarda
- ☐ salat qablarında
- ☐ çini vazalarda

566 Soyuq xörəklərin tərtibatında nəyə fəit verilməlidir?

- ☐ miqdar və keyfiyyətinə
- ☒ qablara qığılma qaydalarına
- ☐ verilmə temperaturuna
- ☐ qabların müxtəlif tərtibatlı olmasına
- ☐ qabların ölçülərinə

567 Soyuq xörəklər hansı ardıcılıqla verilir?

- ☐ qəlyanaltı ləvazimatı, qədəh, kətan salfetka ilə
- ☒ menyü tərtibatı qaydaları ardıcılığı
- ☐ boşqabların düzəlməsi
- ☐ ləvazimat və süfrə ağlarının düzölüşü
- ☐ süfrə ləvazimatı və əlavələrə

568 Soyuq xörəklər hansı temperaturda süfrəyə verilməlidir?

- ☐ 6-10°C
- ☐ 8-10°C
- ☐ 12-14°C
- ☒ 10-14°C
- ☐ 4-8°C

569 Masa variantı necə olmalıdır?

- ☐ müştərinin yanında paylaşdırma
- ☒ bir-birinə qarşı qoyulan ləvazimatla
- ☐ qaşıqla qaylaşdırma
- ☐ bıçaq və çəngəllə paylaşdırma
- ☐ köməkçi masada paylaşdırma

570 Ofisiant variantı necə olmalıdır

- ☐ bir neçə ləvazimatla
- ☐ ofisiantla birlikdə
- ☒ təklif etmə
- ☐ özünə xidmət
- ☐ qarışıq variantda

571 Müstəvi variantında ləvazimatların işlədilməsi qaydaları hansıdır?

- ☐ qamirlərin paylanması
- ☒ çəngəl və qaşığın bel şəklində yerləşməsi
- ☐ çəngəlin sağ əldə tutulması
- ☐ çəngəlin sol əldə tutulması
- ☐ soyuq xörəklərin paylanması

572 Ofisiant dörd boşqabı necə tutmalı və təqdim etməlidir?

- ☐ əlavə masadan verilir
- ☒ 1-i böyük və şəhadət barmaqla, 2-si onun üzərinə, 3-sü əlin biləyinə, 4-sü o biri əldə
- ☐ 2-si sol, 2-si də sağ əldə götürülür
- ☐ boşqablar 3-ü üst-üstə qoyulur, o biri ayrıca götürülür
- ☐ boşqablar hamısı birlikdə verilir

573 Qəlyanaltı ləvazimatı süfrə ləvazimatından nə ilə fərqlənir?

- ☐ müxtəlifdir
- ☐ böyüklüyünə görə
- ☐ formasına görə
- ☒ ölçülərinə görə
- ☐ kiçikliyinə görə

574 Masanın tərtibatı üçün çini və keramika qablar nə ilə fərqlənir?

- ☐ dəst olması ilə
- ☐ gümüş işləmələri ilə
- ☐ qızıl suyuna salınmaqla
- ☒ forma və rəsmi ilə
- ☐ müəssisənin emblemi ilə

575 Hansı şüşə qablardan mikrodalğalı peçdə istifadə etmək olar?

- ☐ arkopa
- ☐ lüminark
- ☐ adi
- ☒ qeyri-şəffaf
- ☐ büllur

576 Yemək ləvazimatları neçənci əsrdən başlayaraq istifadə edilirdi?

- ☐ XVI əsrdə
- ☐ XVII əsrdə
- ☐ X əsrdə
- ☒ VIII əsrdə
- ☐ XIV-XV əsrdə

577 Polimer materialdan hazırlanan qab və ləvazimatlar hansı üstünlüyə malikdirlər

- ☐ təmizlik

- ☐ dayanıqlıq
- ☐ birdəfəlik istifadə
- ☒ yüksək olmayan qiymət
- ☐ möhkəmlilik

578 İlk dəfə çini məmulatlar hansı ölkədə yaradılmışdır?

- ☐ Hindistan XV
- ☐ Misirdə
- ☒ Çində VI-VII
- ☐ Florensiya XV
- ☐ Avropa ölkələrində X

579 Çini qablar ilk dəfə və nə vaxt harada istehsal olunur?

- ☐ Rusiyada XVIII
- ☐ İngiltərədə XIX
- ☐ Hindstanda XVI
- ☒ Çində XVIII
- ☐ Almaniyada XVIII

580 Çətin həzm olunan yeməklər hansı menyuda istifadə edilməməlidir?

- ☐ nahar menyusu
- ☐ fərşet menyusu
- ☐ səhər menyusu
- ☒ şam menyusu
- ☐ banket menyusu

581 Uşaq gənclər kafesində menyu hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

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

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

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

583 Yalnız spirtli içkilərin adları siyahıda birinci göstərilərsə bu hansı menyudur?

- ☐ sərbəst seçimli menyu
- ☐ kokteyl kartı
- ☐ kompleks xərəklər menyusu
- ☒ şərab kartı
- ☐ toy banketi menyusu

584 Şərab kartlarında hansı içkilərin adları siyahıda birinci olur

- ☐ şərabların
- ☐ firma içkilərin
- ☐ köpüklənən şərabların
- ☒ araqların

☐ nalivkalardan

585 Menyuda olan hansı yeməklər satışın həcmi artırır?

- ☐ ixtisaslaşmış yeməklər
- ☐ firma yeməkləri
- ☐ mövsümə yeməklər
- ☒ cəlbedici yeməklər
- ☐ milli yeməklər

586 Şərab kartlarında hansı məhsullar əks etdirilir?

- ☐ isti içkilər
- ☐ spirtsiz içkilər
- ☐ spirtli içkilər
- ☒ içkilərin adları və qiymətləri və həcmi
- ☐ şərab və yeməklər

587 Preyskurantlarda əsas hansı məlumatlar göstərilir

- ☐ paylıq xörəklərin çeşidi
- ☐ şərab və işkilərin daimi siyahısı
- ☐ xörəklər sifarişlə hazırlanır
- ☒ daimi qiymət
- ☐ daim mövcud olan məhsullar

588 Hansı menyular satışın həcmi yüksəldir?

- ☐ firma yeməklər
- ☐ gəlirli və məşhur yeməklər
- ☐ mövsümi yeməklər
- ☒ rəngin, kağızın və qrafikanın yüksək keyfiyyəti
- ☐ zövqlə bəzədilmiş, şəkil və reklam xarakterli

589 Menyunun tərtibatında zəruri şərtlər hansılardır

- ☐ eyni menyudan istifadə etmək
- ☐ müəyyən yeməklərlə ixtisaslaşma
- ☐ gəlir və qazanc gətirməyən yeməkdən imtina etmək
- ☒ ənənə və yenilikləri əks etdirmək
- ☐ optimal çeşidlərin işlənməsi

590 Menyunun tərtibatında bu prinsiplərin hansından istifadə edilmir?

- ☐ təhlükəsizlik
- ☐ uyğunluq
- ☐ qarşılıqlı əvəzlənmə
- ☒ ixtisaslaşma
- ☐ qənaətcilik

591 Menyunun tərtibatında əsas göstərici nədir

- ☐ spirt və mətnin yazılışı
- ☒ müəssisənin emblemi
- ☐ firma yeməklərin olması
- ☐ qiymətlər
- ☐ istifadə olunan kağızın növü

592 Tematik tədbirlər menyusu nə vaxt tərtib edilir?

- ☐ turistlər üçün qrup şəklində
- ☐ milli xarakterli tədbirlərdə
- ☐ müxtəlif mətbəx xüsusiyyətlərini əks etdirən
- ☒ bayram günlərində
- ☐ kollektiv sifarişlə

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

- ☐ lüks restoranlarda
- ☐ açıq tipli yeməxanalarda
- ☐ xüsusi tədbirlərdə
- ☒ ixtisaslaşmış milli müəssisələrdə
- ☐ yüksək kateqoriyalı müəssisələrdə

594 Əsas yemək ləvazimatlarına bunlardan hansı aid deyil?

- ☐ süfrə ləvazimatı
- ☐ qəlyanaltı ləvazimatı
- ☐ masaların bəzədilməsi üçün
- ☒ məhsulların doğranması üçün
- ☐ meyvə ləvazimatı

595 Büllur qabların emalının hansı növləri mövcuddur

- ☐ rəngli və oymalı büllur
- ☐ oymalı büllur
- ☐ rəngli büllur
- ☒ naxışlama və cilalama ilə rəsm
- ☐ rəngsiz büllur

596 Hansı metal qablar istilikkeçirici və estetik keyfiyyətlərə malikdir?

- ☐ paslanmayan poladdan
- ☐ polad və misin qarışığı
- ☐ nikel və poladdan olanlar
- ☒ çini və neytilberdən olanlar
- ☐ çini və misin qarışığı

597 Rəngli şüşə qabların tərkibinə nə qatırlar?

- ☐ cilalama yolu ilə
- ☐ şüşə kütləsinə rəngli emal
- ☐ şüşə kütləsinə lak
- ☒ şüşə kütləsinə kobalt
- ☐ şüşə kütləsinə almaz

598 Büllur şüşə qabların tərkibində hansı materiallardan istifadə olunur?

- ☐ potaş+təbaşir+əhəng+soda
- ☐ kvarts və kaolindən
- ☐ təbaşir və şüşədən
- ☒ kvarts+soda+potaş+əhəng+qurğuşun
- ☐ soda+potaş+şüşə

599 Minalı çini qabların hansı növləri biri-birindən fərqləndirilir?

- ☐ ağ rəngli bərk çinilər
- ☐ tərkibində kaolin olan çinilər
- ☐ meysen çinisi

- ☒ bərk və yumşaq çini
- ☐ tərkibində kvars olan çinilər

600 İsveç masasında xidmətin hansı növündən istifadə edilir?

- ☐ briqada xidməti
- ☐ ofisiantlarla
- ☐ qarışıq xidmət
- ☒ özünəxidmət
- ☐ satıcılarla

601 Banket-furşet üçün masanın tərtibatında hansı masalardan istifadə olunur?

- ☐ zalın ortasına düzülmüş
- ☐ düzbucaqlı, çoxyerli
- ☐ kvadrat-hündür
- ☒ hündür dairəvi
- ☐ divarboyu düzülmüş

602 Bayram masalarının bəzədilməsində bədii tərtibat elementləri hansılardır?

- ☐ bayramın növünə uyğun
- ☐ romantik masa tərtibatı
- ☐ milli xarakterli qab-qacaq, süfrə ləvazimatı
- ☒ bayram atributları ilə bəzədilməsi
- ☐ bayram suvenirləri

603 Toy banketində sifarişin qəbulu kim tərəfindən həyata keçirilir?

- ☐ müəssisənin müdiri
- ☐ inzibatçı
- ☐ menecer
- ☒ metrdotel
- ☐ ofisiantlar

604 Tematik tədbirlər menyusu nə vaxt tərtib edilir?

- ☐ milli xarakterli tədbirlərdə
- ☐ müxtəlif metbəx xüsusiyyətlərini əks etdirən
- ☐ kollektiv sifarişlə
- ☐ turistlər üçün qrup şəklində
- ☒ bayram günlərində

605 Menyunun tərtibatında zəruri şərtlər hansılardır?

- ☐ eyni menyudan istifadə etmək
- ☐ müəyyən yeməklərlə istisaslaşma
- ☐ gəlir və qazanc gətirməyən yeməkdən imtina etmək
- ☒ ənənə və yenilikləri əks etdirmək
- ☐ optimal çeşidlərin işlənməsi

606 Preyskurantlarda əsas hansı məlumatlar göstərilir?

- ☐ paylıq xörəklərin çeşidi
- ☐ şərab və işkilərin daimi siyahısı
- ☐ xörəklər sifarişlə hazırlanır
- ☒ daimi qiymət
- ☐ daim mövcud olan məhsullar

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

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

608 Uşaq gənclər kafesində menyu hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

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

609 Qənnadı məmulatları ən çox hansı içkilərlə verilir?

- ☐ şirələr, şərbətlər
- ☐ likor, viski
- ☐ çayla
- ☒ isti içkilərlə
- ☐ konyak

610 Konyaklı qəhvə necə verilir?

- ☐ serviz-barda barmen hazırlayır
- ☐ konyak üzərinə əzilmiş şokoladla, ayrıca qəhvə
- ☐ qəhvəyə konyak əlavə etməklə
- ☒ qəhvə, ayrıca konyak, qənnadı məmulatları ilə
- ☐ qəhvə, süd, qaymaq və konyaklı

611 Kakaonu necə verirlər?

- ☐ südlə, qəndlə hazırlanır, isti halda verilir
- ☐ qənd və südlə hazırlanır
- ☐ südlə hazırlanır, qənnadı məmulatı ilə verilir
- ☒ süd və qaymaqla, yumurta sarısı ilə hazırlanır, çay qaşığı və qəndlə verilir
- ☐ şokoladla südü qaynar su ilə qarışdırırlar

612 Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir?

- ☐ soyuq içkilərlə
- ☐ mürəbbələrlə
- ☐ meyvələrlə
- ☒ tərəvəzlərlə
- ☐ isti içkilərlə

613 Unlu qənnadı məmulatları ən çox hansı lanket növündə verilir?

- ☐ toy banketi
- ☐ banket-kokteyl
- ☐ qarışıq banketlər
- ☒ banket-çay
- ☐ banket-furşet

614 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

- ☐ desert yeməkləri ilə

- ☐ meyvə salatları, şərablar
- ☐ isti içkilər, qəlyanaltılar
- ☒ meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- ☐ buterburodlarla

615 Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

- ☐ qəlyanaltı
- ☐ banket
- ☐ kokteyl-furşet banketi
- ☒ desert
- ☐ nahar

616 Unlu məmulatlar hansı içkilərlə verilməlidir?

- ☐ şərab və konyak
- ☐ likor və şərablar
- ☐ qəhvə və desert şərabları
- ☒ qəhvə və çay
- ☐ meyvə suyu

617 Soyuq xörəklər süfrəyə hansı xörəklərdən sonra verilir?

- ☒ bütün xörəklərdən əvvəl
- ☐ birinci xörəklərdən
- ☐ çay süfrəsindən
- ☐ meyvə-tərəvəzlərdən
- ☐ isti qəlyanaltılardan

618 Kərə yağı hansı məhsulla birlikdə süfrəyə verilməlidir?

- ☐ şirin xörəklər
- ☐ tərəvəzlər
- ☐ souslar
- ☒ pendir, kürü
- ☐ xama, mayonez

619 Paşetləri necə və hansı ləvazimatla tərtib edirlər?

- ☐ doğranmış halda kürəklə
- ☐ qəlyanaltı nimçəsi və ləvazimatı ilə
- ☐ rulet formasında, kürək və bıçaqla
- ☒ xüsusi formada, Avropa üsulu ilə
- ☐ bütöv halda bıçaq və çəngəllə

620 Pörtlədilmiş göbələklərdə masaya hansı qabda və necə verilir?

- ☐ zeytun yağı ilə kokotnikdə
- ☐ kokotniklərdə soya sousu ilə
- ☐ kokotniklərdə tomat sousunda
- ☒ kokotniklərdə, xama sousunda
- ☐ ağ şərab əlavə etməklə, yaşıl yağda

621 Quş ətindən hazırlanan julyenlər necə tərtibatda masaya verilir?

- ☐ yarımpaylıq qablarda isidilmiş vəziyyətdə
- ☐ pirojki boşqabında bir kokotniklə
- ☐ kağız salfetlə örtülmüş boşqaba qoyulmuş kokotnikdə
- ☒ kokotniklərdə kağız papilotkalarla tərtibatda

- ☐ sifarişə əsasən boşqabda ləvazimatla

622 İsti buterbrodlar süfrəyə necə verilir?

- ☐ parça salfetə bükülmüş
☐ açıq vəziyyətdə boşqabda
☐ salfetə bükülmüş
☒ isidilmiş boşqabda qəlyanaltı çəngəl və bıçaqla
☐ qızardılmış tavada

623 İsti qəlyanaltılar hansı qablarda masaya verilir?

- ☐ qızdırıcı ləvazimatlarla
☐ isidilmiş qəlyanaltı qablarında
☐ iri qablarda şərabla
☒ hazırlandığı qablarda+papilyotkalarla
☐ salfetlə bükülmüş qablarda

624 Jele və musslar necə tərtibə salınır?

- ☐ rəngli və fiqurlu jelelər
☐ donmuş jele və dəniz məhsulları
☐ donmuş jele və rəngli kələm
☒ jele+kürü+jele şirəsi
☐ qəlyanalt boşqabında bəzəkli jele

625 Ət assortilərinin bədii tərtibatı necə olmalıdır?

- ☐ göy noxudla qəlyanaltı qablarında
☐ təzə tərəvəzlərlə, sousla dairəvi qablarda
☐ göy noxudla qəlyanaltı qablarında
☒ təzə və konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəzlər, jele, qıtıqotu sousu ilə oval qablarda
☐ çalınmış jele ilə

626 Balıq salyankaları hansı qablarda süfrəyə verilir?

- ☐ desert boşqabı və desert qaşığı ilə
☐ paylıq qablarda
☐ hazırlandığı tavada
☒ boşqaba qoyulmuş çini kronşeldə
☐ qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla

627 Hazırlandığı qablarda masaya hansı qəlyanaltılar verilə bilər?

- ☐ buxarda bişirilmiş məhsullar
☐ souslar
☐ julyenlər
☒ isti qəlyanaltılar, papilotkalarla
☐ suda bişmiş dəniz məhsulları

628 Vətçina və kolbasalı qayğanaq masaya necə verilir?

- ☐ isidilmiş paylıq qablarda
☐ qəlyanaltı ləvazimatı ilə dərin boşqabda
☐ qəlyanaltı nimçəsində pomidor və göyərti ilə
☒ salfetlə boşqaba qoyulmuş paylıq tavada
☐ jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə

629 Yuvada hazırlanan siyənək balığı necə tərtibatda verilir?

- ☐ bölməli qablarda müxtəlif tərtibatlarda
- ☐ jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə
- ☐ xəmirədən hazırlanan səbətə, pendirə
- ☒ kartofdan hazırlanmış yuvada pendir, yumurta, alma, balıq, üzərinə qaymaq tökülür
- ☐ paylıq qablarda göyrti və zeytunla tərtibatda

630 Banket və toy menyularında bu xörəklərdən hansı verilmir?

- ☐ Salatlar
- ☐ qızardılmış tərəvəzlər
- ☐ qənnadı məmulatları
- ☐ suda bişirilmiş ət məhsulları
- ☒ doğramac

631 Milli xörəklərdən bunlardan hansı aiddir?

- ☐ yumurtalı həlim
- ☐ rassolniklər
- ☒ düşbərə
- ☐ noxud şorbası
- ☐ püre şorbaları

632 Bodvinya (rus xörəyi) süfrəyə necə verilir

- ☐ dərin qablarda qamirlə
- ☒ həlim kasalarında, balıq məhsulları ilə
- ☐ saxsı qablarda tərəvəzlərlə
- ☐ qapaqlı qablarda göyərtilərlə
- ☐ dərin nimçələrdə tərəvəzlərlə

633 Piti süfrəyə necə verilir?

- ☐ kasalarda, taxta qaşıqla
- ☒ dərin boşqabla+piti qablarında
- ☐ qapaqlı bardaqlarda
- ☐ taxta qaşıqla bardaqlarda
- ☐ xəmirə bağlanmış bardaqlarda

634 Balıq şorbaları süfrəyə necə verilir

- ☐ saxsı qablarda kəsmikli qoğalla
- ☒ nəlbəkili həlim fincanında, limon tikəsi ilə
- ☐ həlim fincanında, salat qabında qrenki ilə
- ☐ şorba kasalarında pirojki ilə
- ☐ şorba kasalarında çömçə ilə nimçəyə tökmək üçün

635 Aşqarlı birinci xörəklər süfrəyə necə verilir?

- ☐ dərin boşqablarda verilir
- ☒ şorba kasasında gətirilir, isidilmiş boşqaba tökülür
- ☐ kasalarda
- ☐ şorba verilir, yanında lavaş qoyulur
- ☐ qağaqlı saxsı bardaqlarda

636 Birinci xörəklərin əsasını nə təşkil edir

- ☐ ət məhsulları
- ☒ müxtəlif həlimlər
- ☐ quş ətləri

- ☐ yarmalar
- ☐ tərəvəzlər

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

- ☐ 200-250 ml
- ☐ 150-200 ml
- ☐ 300-400 ml
- ☒ 250-500 ml
- ☐ 200-300 ml

638 Milli birinci xörək olan “Xarço” süfrəyə necə verilir?

- ☐ ədviyyatlı souslarla, kasada
- ☒ dərin qabda, tkemalı sousu, sarımsaq
- ☐ kasalarda ədviyyatla
- ☐ bardaqlarda, marinadlı tərəvəzlərlə
- ☐ üzəri doğranmış göyərtilə boşqabla

639 Birinci xörəklər hansı yeməklərdən sonra verilir

- ☐ desert yeməklərindən sonra
- ☐ tərəvəz yeməklərindən sonra
- ☒ soyuq və isti qəlyanaltılardan sonra
- ☐ soyuq yeməklərdən sonra
- ☐ çay süfrəsindən sonra

640 Bunlardan hansının hazırlanmasında un və nişastadan istifadə edilir?

- ☐ sirkə ilə hazırlanan souslar
- ☒ balıq bülyonunda hazırlanan souslar
- ☐ bitki yağı ilə hazırlanan souslar
- ☐ yağlı qatışıqlar
- ☐ yağlı və xamalı souslar

641 Qida sənayesində hazırlanan sousların rolu aşağıdakılardan hansıdır

- ☐ sərbəst qida kimi qəbul edilir
- ☒ kalorini yüksəltmək, ətir və dad vermək
- ☐ xörəyə qatılır, dadı dəyişir
- ☐ ayrıca verilir
- ☐ bəzədilməsində istifadə edilir

642 Birinci soyuq xörək bunlardan hansıdır

- ☐ qarışıq şorbalar
- ☒ çuğundur şorbası
- ☐ piti
- ☐ omletli həlim
- ☐ pürəşəkili şorbalar

643 Birinci xörəklər hansı əlavələrlə verilir

- ☐ sous, çörək, xama
- ☐ kəsmikli qoğal, lavaş
- ☐ çörək, xama, sirkə
- ☒ qrenki, pirojki, kulebyaklarla
- ☐ tərəvəzlər, göyərtilər, qamir

644 Birinci xörəklər hansı qablarda masaya verilir

- ☐ kasada çömçə ilə
- ☐ şorba kasalarından kiçik boşqaba tökməklə
- ☐ dərin boşqablarda
- ☒ nəlbəkili fincan, kasa və saxsı bardaqlarda
- ☐ bardaqlarda

645 Soyuq xörəklər süfrəyə hansı xörəklərdən sonra verilir

- ☐ meyvə-tərəvəzlərdən
- ☐ isti qəlyanaltılardan
- ☐ birinci xörəklərdən
- ☒ bütün xörəklərdən əvvəl
- ☐ çay süfrəsindən

646 Kərə yağı hansı məhsulla birlikdə süfrəyə verilməlidir?

- ☐ şirin xörəklər
- ☐ tərəvəzlər
- ☐ souslar
- ☒ pendir, kürü
- ☐ xama, mayonez

647 Paştətləri necə və hansı ləvazimatla tərtib edirlər?

- ☐ doğranmış halda kürəklə
- ☐ qəlyanaltı nimçəsi və ləvazimatı ilə
- ☐ rulet formasında, kürək və bıçaqla
- ☒ xüsusi formada, Avropa üsulu ilə
- ☐ bütöv halda bıçaq və çəngəllə

648 Pörtlədilmiş göbələklərdə masaya hansı qabda və necə verilir?

- ☐ zeytun yağı ilə kokotnikdə
- ☐ ağ şərab əlavə etməklə, yaşıl yağda
- ☐ kokotniklərdə soya sousu ilə
- ☒ kokotniklərdə, xama sousunda
- ☐ kokotniklərdə tomat sousunda

649 Quş ətindən hazırlanan julyenlər necə tərtibatda masaya verilir?

- ☐ yarımpaylıq qablarda isidilmiş vəziyyətdə
- ☐ pirojki boşqabında bir kokotniklə
- ☐ kağız salfetlə örtülmüş boşqaba qoyulmuş kokotnikdə
- ☒ kokotniklərdə kağız papilotkalarla tərtibatda
- ☐ sifarişə əsasən boşqabda ləvazimatla

650 İsti buterbrodlar süfrəyə necə verilir

- ☐ parça salfetə bükülmüş
- ☐ qızardılmış tavada
- ☐ açıq vəziyyətdə boşqabda
- ☒ isidilmiş boşqabda qəlyanaltı çəngəl və bıçaqla
- ☐ salfetə bükülmüş

651 Bunlardan hansı qəlyanaltı sayılır

- ☐ tərəvəz assortisi

- ☐ bişirilmiş xərçənglər
- ☐ bişmiş dəniz məhsulları
- ☒ sıxılmış kürü
- ☐ ət assortisi

652 Bunlardan hansı soyuq xörək sayılır

- ☒ toyuq ciyərindən paştet
- ☐ aşqarlı şorbalar
- ☐ kərə yağı
- ☐ dənəvər kürü
- ☐ tavada qayğanaq

653 Kərə yağı, pendir hansı menyuya daxildir?

- ☐ sərbəst menyu
- ☐ desert
- ☐ qəlyanaltı
- ☒ səhər yeməyi
- ☐ nahar

654 Bunlardan hansı isti qəlyanaltı sayılır?

- ☐ Ukrayna borşu
- ☐ paştetlər
- ☐ ət-balıq assortiləri
- ☒ kokotmikdə julyenlər
- ☐ qızardılmış toyuq

655 İsti qəlyanaltılar hansı qablarda masaya verilir

- ☐ salfetlə bükülmüş qablarda
- ☐ isidilmiş qəlyanaltı qablarında
- ☐ iri qablarda şərblə
- ☒ hazırlandığı qablarda+papilyotkalarla
- ☐ qızdırıcı ləvazimatlarla

656 Ət assortilərinin bədii tərtibatı necə olmalıdır

- ☐ təzə tərəvəzlərlə, sousla dairəvi qablarda
- ☐ müxtəlif souslarla
- ☐ göy noxudla qəlyanaltı qablarında
- ☒ təzə və konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəzlər, jele, qıtıqotu sousu ilə oval qablarda
- ☐ çalınmış jele ilə

657 Bişirilmiş şirələnmiş soyuq balıq xörəkləri neçə tərtibdə verilir?

- ☐ qamirsiz mayonezlə adi qablarda
- ☐ zeytunla iri qablarda
- ☐ oyuqda olan qabda, sousla
- ☒ göyərti+limon+sousla çini qablarda
- ☐ limon şirəsi ilə qəlyanaltı boşqabında

658 Ofisiant dörd boşqabı necə tutmalı və təqdim etməlidir

- ☐ 2-si sol, 2-si də sağ əldə götürülür
- ☐ boşqablar 3-ü üst-üstə qoyulur, o biri ayrıca götürülür
- ☐ boşqablar hamısı birlikdə verilir
- ☒ 1-i böyük və şəhadət barmaqla, 2-si onun üzərinə, 3-sü əlin biləyinə, 4-sü o biri əldə

☐ əlavə masadan verilir

659 Xörəklər masaya verilirəkən nəyə diqqət edilməlidir

- ☐ tərkibinə
- ☐ miqdarına
- ☐ temperaturuna
- ☐ keyfiyyətinə
- ☒ tərtibat etikası və keyfiyyəti

660 Tədbirlərdə masaya hansı xörəklər birinci verilməlidir?

- ☒ soyuq xörək və qəlyanaltılar
- ☐ kokteyl və içkilər
- ☐ isti xörəklər
- ☐ müxtəlif içkilər
- ☐ çay və qənnadı məmulatları

661 Xörəklərin təklif edilməsi hansı variantdır?

- ☒ ofisiant variantı
- ☐ masa variantı
- ☐ kombinasiyalı üsul
- ☐ sıx konsistensiyalı yeməklərdə masa variantı
- ☐ yumşaq konsistensiyalı yeməklərdə müştəri variantı

662 İngilis üsulu ilə xörəklər necə verilir?

- ☒ göstərilir, köməkçi masadan əvvəlcə əsas məhsul, sonra qamir
- ☐ yeməklər masaya qoyulur, hər kəs özü götürür
- ☐ müştəri özünə xidmət edir
- ☐ göstərilir, sonra verilir
- ☐ qapaqlarla örtülmüş qabda verilir, sonra ofisiant paylaşdırır

663 Xörəklər mürəkkəb düzülüşdə və paylaşma yolu ilə verilsə bu hansı üsuldur?

- ☐ klassik üsul
- ☐ fransız üsulu
- ☒ ingilis üsulu
- ☐ rus üsulu
- ☐ masa üsulu

664 Təzə tərəvəzlər masaya necə verilir?

- ☐ iri nimçələrdə
- ☐ doğranmış halda qaşığı və çəngəllə
- ☐ bütöv halda bıçaq və çəngəllə
- ☐ ayaqlı vazalarda
- ☒ dairəvi qabda qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatla

665 Bişirilmiş omarlar hansı məhsul və ləvazimatla tərtib olunur

- ☒ oval qabda, tərəvəz və göyərti, masa və çəngəl
- ☐ iri qablarda çəngəl və bıçaqla
- ☐ bölüb paylaşmaqla, çəngəl və bıçaqla
- ☐ tərəvəzlərlə, təmizlənmiş formada
- ☐ pirojki boşqabında, kətan salftlə

666 Bişmiş dəniz məhsulları hansı qablarda və necə tərtibatda verilir?

- ☐ qəlyanaltı nimçələrində tərəvəzlərlə
- ☒ xüsusi oyuqları olan metal qabda, limonla
- ☐ nimçələrdə doğranmış tərəvəzlərlə
- ☐ xırda nimçələrdə sousla
- ☐ pirojki boşqabında, zeytunla

667 Az duzlu balıqlar hansı məhsullarla süfrəyə verilir?

- ☐ qatıq, xama
- ☐ qamirlə
- ☐ göyərtilərlə
- ☐ pomidor, xiyar
- ☒ limon, zeytun, göyərti

668 Kürü hansı məhsullarla verilə bilər

- ☐ qənnadı məmulatları ilə
- ☐ pendir, xama, mayonezlə
- ☐ souslarla
- ☐ ətli məhsullarla
- ☒ kərə yağı, təbii tərəvəzlərlə

669 Xörəklərin süfrəyə verilməsi hansı yemək növü ilə başlanmalıdır

- ☐ duru xörəklərlə
- ☐ desert xörəkləri ilə
- ☐ müxtəlif isti içkilərlə
- ☐ meyvə-tərəvəzlərlə
- ☒ soyuq xörək və qəlyanaltılarla

670 Klassik variantda ləvazimatların tərtibatı necə olmalıdır?

- ☐ universal ləvazimatlarla paylaşdırma
- ☐ qamir və soyuq xörəklərin verilməsində
- ☐ iri qaşıqla paylaşdırma
- ☐ qaşiq və bıçaq sağ əldə tutulur
- ☒ qaşiq və çəngəllə paylaşdırma

671 Kombinasional tərtibat hansı iaşə müəssisələrində tətbiq olunur

- ☐ yeməxanalarda
- ☒ lüks restoranlarda
- ☐ kafe və barlarda
- ☐ otel nəzdindəki restoranlarda
- ☐ banketlərdə

672 Rus üsullu tərtibat necə fərqlənir

- ☐ salfet və süfrələrin seçilmə xüsusiyyəti
- ☐ milli xörək tərtibatı
- ☐ özünə xidmət forması
- ☒ bütöv hazırlanmış yeməklərin milli xüsusiyyəti
- ☐ milli qab və ləvazimatların tərtibatı

673 İngilis üsullu tərtibat necə olmalıdır?

- ☐ köməkçi arabalardan istifadə
- ☐ köməkçi masalarla
- ☐ işidilmiş boşqablarla

- ☒ mürəkkəb düzlüslə, yeməklərin paylaşması
- ☐ yeməklərin paylaşması

674 Avropa üsulunda yeməklərin tərtibatı necə fərqlənir?

- ☐ yemək və qəlyanaltının verilməsi ilə
- ☐ şirin xörəklərin verilməsində
- ☐ xörəklərin verilməsində
- ☐ ləvazimatların düzlüyü ilə
- ☒ masanın tərtibatı ilə

675 Servirovkada ləvazimatlar süfrəyə neçə variantda verilir?

- ☐ iki variantda
- ☐ qarışıq variantda
- ☐ müxtəlif variantlarda
- ☒ dörd variantda
- ☐ müstəvi üsulunda

676 Hansı tədbirlərdə heyvanat mənşəli xammallardan kompozisiya qurulur?

- ☐ desert süfrələrində
- ☐ gündəlik yeməklərdə
- ☐ toy tədbirlərində
- ☒ lanket tədbirlərində
- ☐ çay süfrələrində

677 Kabablar hansı tərtibatda verilir?

- ☐ lavaş və sumaqla
- ☐ şişdə, milli çörək və lavaşla
- ☐ buludlarda limon və nar şərəblə
- ☒ iri qablarda doğranmış soğan və göyərti limonla
- ☐ lavaşa bükülmüş

678 Qızardıcı şkafta hazırlanmış bütöv toyuq necə tərtibə salınır?

- ☐ bütöv şəkildə, xamalı-mayonezli
- ☐ üzəri yağlanmış və bütöv
- ☐ doğranmış, tərəvəzlər və göyərti ilə
- ☒ limon, göyərti, papilotka ilə dairəvi qabda
- ☐ parçalara doğranmış, üzərinə nar sıxılmış

679 Balıqdan hazırlanmış yemək masaya necə verilir

- ☐ nar şərəblə papuletkə ilə
- ☐ doğranmış üzəri limon və kalu ilə tərtibatda
- ☐ nar şərəblə halqa şəkildə doğranmış
- ☒ iri buludda bütöv, limon və tərəvəzlərlə tərtibatda
- ☐ kalu ilə bəzədilmiş şəkildə

680 Kokotniklərdə hansı yeməklər verilir?

- ☐ paylıq yeməklər
- ☐ paylıq balıq məhsulları
- ☐ souslar hazırlanır
- ☒ müxtəlif julyenlər hazırlanır və verilir
- ☐ yumurta məhsulları hazırlanır

681 Fıjırlərdə hansı içkilər verilir?

- ☐ dondurulmuş kokteyllər
- ☐ meyvə suları
- ☐ müxtəlif likorlar
- ☒ kokteyllərin hazırlanması və verilməsi
- ☐ tünd içkilər üçün

682 Madera qədəhləri hansı içkilərin verilməsində istifadə olunur?

- ☐ sərinləşdirici içkilərin
- ☐ şirə və şərbətlərin
- ☐ kokteyllərin
- ☒ tünd və desert şərabların
- ☐ konyaklar

683 Banket tədbirlərində istehlakçılar üstlərinə salmaq üçün hansı salfetkalardan istifadə edir?

- ☐ iri ölçülü kağız salfetlər
- ☐ gigiyenik salfetlər
- ☐ iri ölçülü salfetlər
- ☒ fərdi və parça salfetlər, iri ölçülü, sayə
- ☐ süfrə materialından

684 Süfrələrə əlavə olaraq hansı üst və aşağı süfrələr masalara salınır?

- ☐ rənglərə uyğun
- ☐ uzun süfrələrin üzərinə qısa
- ☐ tünd və açıq olmaqla
- ☒ naperon süfrələr
- ☐ qısa süfrələrə əlavə

685 Hansı materialdan hazırlanmış qablar ucuz qiymətə başa gəlir

- ☐ taxta
- ☐ adi üşə
- ☐ metal
- ☒ polimer
- ☐ alüminium

686 Lüks restoranlarda hansı qab və ləvazimatlardan istifadə olunur

- ☐ qızıl suyuna salınmış qablar və ləvazimatlar
- ☐ melixor qablar və ləvazimatlar
- ☐ gümüşlə işlənmiş qablar və ləvazimatlar
- ☒ bülür qablar və ləvazimatlar
- ☐ çini qablar və ləvazimatlar

687 Mis və nikelin qarışığından hansı qabların hazırlanmasında istifadə olunur?

- ☒ yumşaq çini qablar
- ☐ saxsı qablar
- ☐ melixor qablar
- ☐ bərk çini qablar
- ☐ nazik keramika qablar

688 Kafe avtomatlarda hansı qab növləri daha çox işlədilir?

- ☐ şüşə qablar

- ☐ adi şüşə qablar
- ☐ qeyri-şəffaf qablar
- ☒ polimer qablar
- ☐ taxta qablar

689 Fərdi salfetlər nə zaman istifadə edilir?

- ☐ kağız salfet olub, gigiyenikdir
- ☐ kokteyllər üçün
- ☐ boşqabların yanında
- ☒ paltarların üzərinə salmaq
- ☐ masanın bəzədilməsində

690 Naperon süfrələrdən hansı masalarda istifadə olunur?

- ☐ nahar masası
- ☐ fərşet masası
- ☐ kokteyl masası
- ☒ düzbucaqlı masalarda süfrəyə süfrəyə əlavə
- ☐ banket masası

691 Gündəlik istifadə üçün hansı materialdan hazırlanan süfrələr yararlıdır?

- ☐ plastifikat+pambıq
- ☐ sintetik+kətan
- ☐ ipək
- ☒ akril, poliester
- ☐ pambıq+poliester

692 İxtisaslaşmış iaşə müəssisələrində necə süfrə materiallarından istifadə olunmalıdır?

- ☐ naxışlı kətan
- ☐ ağ katkalı
- ☐ pastel tonlu
- ☒ əllə işlənmiş, milli ornamentli
- ☐ açıq mavi, çəhrayı

693 Masaların tərtibatında hansı salfetka növündən istifadə edilir

- ☐ kətan salfetləri
- ☐ kokteyllər üçün salfetlər
- ☐ ağız silmək üçün salfetlər
- ☒ bəzək salfetləri
- ☐ fərdi salfetlər

694 Kokteyl banketini o biri banketdən fərqləndirən cəhətlər hansıdır?

- ☐ yeməklərin çeşidi
- ☐ vaxt məhdudiyyəti
- ☐ masaların düzülüşü
- ☒ bar pıştaxtasından istifadə və vaxt
- ☐ içkilərin çeşidi

695 Toy banketlərində masaların tərtibatı necə olmalıdır?

- ☐ Avropa sayağı
- ☐ milli üslubda
- ☐ normalara uyğun
- ☒ sifariş əsasında

☐ təmtəraqlı

696 Dairəvi masalar üçün adi süfrələrin diametri?

- ☐ 150; 180; 220 sm
- ☐ 170; 190; 210 sm
- ☐ 180; 200; 230 sm
- ☒ 130; 150; 160 sm
- ☐ 160; 180; 200 sm

697 Rəsmi qəbullar hansı növlərə bölünür?

- ☐ əyləşmə təşkil olunmadan kokteyl qəbulu
- ☐ əyləşmədə təşkil olunmayan çay qəbulu
- ☐ fərşet, kokteyl, Barbekyunu qəbulu
- ☒ səhər, nahar və şam yeməkləri qəbulu
- ☐ masa arxasında kabab qəbulu

698 Təyinatına görə süfrələr hansı növlərə bölünür?

- ☐ yeməxana
- ☐ saya və güllü
- ☐ toy və qonaqlıq
- ☒ adi və banket
- ☐ dekorativ

699 Ağacdən hazırlanan qablar hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- ☐ milli
- ☐ tərtibatlı
- ☒ su keçirməmək
- ☐ ağırlıq
- ☐ yüngüllük