

2956_Az_Y2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2956 İaşə müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi

1 İaşə müəssisəsində gün ərzində hazırlanan xörəklərin miqdarı bu düsturla hesablanır

- ☐ $Q_{nm} = q_{nmax}$
- ☐ $N_g = N_{saat} \cdot k$
- ☐ $N_2 = N_1 \cdot k_1$
- ☒ $n_g = m \cdot N_g$
- ☐ $N_1 = n_k \cdot 100$

2 Müəssisələrin yenidən qurulması üçün nəyi bilmək vacibdir?

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

3 İaşə müəssisələrinin yenidən qurulmasında əsas məqsəd bunlardan hansıdır?

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

4 İaşə müəssisələrinin layihələndirilməsini hansı təşkilatlar həyata keçirir?

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

5 Layihənin həyata keçirilməsində kimlər iştirak edirlər?

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

6 Layihə dedikdə nə başa düşülür?

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

7 Bunlardan hansı iaşə müəssisələrinə aiddir?

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

☒ yeməxanalar

8 Bu müəssisələrdən hansı iaşə müəssisələrinə aiddir?

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

9 Fərdi layihələrin tapşırıqları hansı təşkilatlar ilə razılaşdırılır?

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

10 İstehsal otaqları və işçilərin sayının hesabı hansı bölmədə aparılır?

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

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

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

12 Anbar otaqlarının layihələndirilməsi hansı hissədə göstərilir?

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

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

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

14 Bir dəfəyə tikilən layihələr bunlardan hansıdır?

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

15 Bunlardan hansı fərdi layihələrdəndir?

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

16 Layihələr neçə qrupa bölünür?

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

17 Layihənin hazırlanmasında ikinci mərhələyə aiddir

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

18 Layihələrin hazırlanmasında birinci mərhələyə aiddir.

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

19 Layihələndirmə prosesi neçə mərhələli olur?

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

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

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

21 Elektrotexniki hissə üzrə izahat yazısına daxildir

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

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

- ☐ inşaat-tikinti hissəsində
- ☐ ümumi hissədə
- ☐ kapital qoyuluşunda

- ☐ texnoloji hissədə
- ☒ qrafiki hissədə

23 Texnoloji bölmə hansı sahələri əhatə edir?

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

24 Layihələndirmədə sahənin baş planı hansı hissədə göstərilir?

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

25 Layihənin əsas hissəsi olan texnoloji hissə hansı bölməyə aiddir?

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

26 Qrafiki hissəyə bunlardan hansı aiddir?

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

27 Layihədə bunlardan hansı izahat yazısına aiddir?

- ☒ texnoloji hissə
- ☐ müəssisənin avadanlıqla təchizatı
- ☐ binanın fəsadı
- ☐ tikintinin maliyyələşməsi
- ☐ hesablaşmalar

28 İzahat yazısı hissəsinə bunlardan hansı daxildir?

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

29 Layihə üçün lazım olan tapşırıqların tərkibinə bunlardan hansı aiddir?

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

30 Layihə hansı təşkilatlar arasında hazırlanır?

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

31 Layihələndirmənin həlli üçün ilkin sənəd hansıdır?

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

32 Gözləmə zallarında olan bufetlərin iş rejimi necə olmalıdır?

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

33 Qapalı tipli işə müəssisələrin iş rejimi hansı təşkilatlarla razılaşdırılır?

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

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

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

35 Dəmiryolu vaqzalında işləyən bufetlərin oturacaq yerləri üçün normativ necədir?

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

36 Açıq tipli müəssisələrdə fasilə necə verilir?

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

37 İş rejimi planlaşdırılarkən bunlardan hansı nəzərə alınmalıdır?

- ☐ istehlakçıların dincəlməsi

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

38 Mehmanxanalarda mərtəbələrdə yerləşən bufetlərin iş rejimi necə olmalıdır?

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

39 Mehmanxanalarda yerləşən restoranların iş rejimi necə olmalıdır?

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

40 Kafelərdə iş və fasilə necə olur?

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

41 Normativlərə əsasən restoranlarda iş və fasilə vaxtları hansıdır?

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

42 Sənaye müəssisələrində nahar fasiləsi neçə dəqiqədir?

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

43 3 növbəli müəssisələrdə iş rejimi necə bölüşdürülür?

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

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

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

☐ 2-3 saat

45 2 növbəli sənaye müəssisələrində iş rejimi necə bölüşdürülür?

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

46 Qapalı tipli müəssisələrin iş rejimi necə müəyyənləşdirilir?

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

47 Qapalı tipli müəssisələrin iş rejimi necə müəyyənləşdirilir?

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

48 İşə müəssisələrində yerlərin sayı nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

49 Müəssisənin tipindən asılı olaraq nə müəyyən edilir?

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

50 İşə müəssisələrinin tikinti zəruriliyi hansı faktorlardan asılıdır?

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

51 İstehlakçı kontingentinin xüsusiyyəti nədən asılıdır?

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

52 Xidmət formasının seçilməsi nədən asılıdır?

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

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

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

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

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

55 İstirahət zonalarında fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır?

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

56 Ticarət zalları hansı funksiyanı yerinə yetirən qrupa daxildir?

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

57 Küləkləyici kameralar hansı otaqlar qrupuna daxildir?

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

58 İnzibati-məişət otaqlarına daxildir?

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

59 Texniki otaqlara bunlardan hansı aiddir?

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

- ☐ tədarük sexləri
- ☐ əsas kassa otağı

60 İstehlakçılara aid otaqlar bunlardan hansıdır?

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

61 Bunlardan hansı istehsal otaqlarına aiddir?

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

62 Yeməxanalar hansı tiplərə bölünür?

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

63 Gücünə görə iaşə müəssisələri necə təsnifləşdirilir?

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

64 Xidmət formasına görə iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır?

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

65 Texniki-iqtisadi əsaslandırmada bu məsələlərdən hansı hesablanmalıdır?

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

66 Bu müəssisələrdən hansə ixtisaslaşdırılmış müəssisədir?

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

67 Texniki-iqtisadi əsaslandırmada vacib məsələlərdən biri hansıdır?

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

68 Texniki-iqtisadi əsaslandırmada bu məsələlərdən hansı həll edilməlidir?

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

69 Gün ərzində realizə olunacaq xərəklərin miqdarı necə tapılır?

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

70 Xörək qəbulunun davamətmə müddətinə aiddir?

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

71 Yüklənmə qrafikinə aiddir?

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

72 Xörək qəbulunun davamətmə müddəti nədən asılıdır?

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

73 Müəssisənin iş rejimi hansı bölmədə hesablanır?

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

74 Zəlin yüklənmə qrafikinə aiddir?

- ☐ bölmə sexlərinin sahəsi

- ☐ yarımfabrikatların miqdarı
- ☐ xammal qəbulu
- ☒ zalın hər saatda yüklənmə faizi
- ☐ istehsal otaqlarının iş müddəti

75 Zalın yüklənmə qrafikinə aiddir?

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

76 Zalın yüklənmə qrafikində bunlardan hansı nəzərə alınır?

- ☐ xörəklərin tərkibi
- ☐ xammal sərfi
- ☒ xörək qəbulunun davamətmə müddəti
- ☐ xörəklərin çeşidi
- ☐ yarımfabrikatların sərfi

77 İstehlakçıların sayı hansı məlumatlara əsasən təyin edilir?

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

78 Hesabat menyusu tərtib edildikdə nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

79 Gündəlik hesabat menyusu hansı bölməyə aiddir?

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

80 Müəssisənin istehsal proqramına daxildir?

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

81 Müəssisənin gücü hansı məlumatlara əsaslanır?

- ☐ texnoloji ixtisaslaşmaya
- ☐ müəssisənin gücü və təyinatına
- ☐ realizə olunan xörəklərin miqdarına
- ☐ xammal və yarımfabrikatların miqdarına

☒ Cavablar hamısı düzdür

82 İstehsal qrupu otaqlarının hesablanması necə aparılır?

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

83 Ticarət zallarında yerlərin sayının müəyyən edilməsi nəyi göstərir?

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

84 Müəssisədə çalışan işçilərin hesabatı hansı bölmədə tapılır?

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

85 Müəssisənin istehsal proqramına daxildir?

- ☐ iş qrafikinə tətbiqi
- ☐ sifarişlərin sayı
- ☐ qidalanmanın növü
- ☐ müəssisənin kateqoriyası
- ☒ avadanlıqların hesabatı və seçilməsi

86 Müəssisənin istehsal proqramına bunlardan hansı aiddir?

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

87 Müəssisənin istehsal proqramına aiddir?

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

88 Bunlardan hansı istilik avadanlıqlarına aiddir?

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

89 1 kq toyuq ətindən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

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

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

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

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

92 1 kq ətdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

93 Sümükədən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

94 Xörəkbişirən qazanların hesablanması və seçilməsi üçün nəyi bilmək lazımdır?

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

95 Həlimbişirən qazanlarda qazanın dolma əmsalı olan "k"-nın qiyməti neçədir?

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

96 İstilik avadanlıqlarının texnoloji hesabatı nəyə əsasən hesablanır?

- ☐ istehlakçı kontingentindən asılı olaraq
- ☒ müəssisənin tipindən asılı olaraq

- ☐ xidmət formasından asılı olaraq
- ☐ müəssisənin gücündən asılı olaraq
- ☐ xərək çeşidindən asılı olaraq

97 Bunlardan hansı qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

98 Qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

99 Bunlardan hansı istilik avadanlığıdır?

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

100 İstilik avadanlıqlarına bunlardan hansı aiddir?

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

101 Avadanlığın texnoloji hesablanması nədən ibarətdir?

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

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

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

103 İşçilərin sayının hesablanmasında vaxt normasının qiyməti necə tapılır?

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

☐ $N_2 = N_1 \cdot k_1$

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

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

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

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

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

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

107 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

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

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

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

109 Hazırlayıcı sexlər üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

110 Məhsulların miqdarının hesablanmasından sonra hansı mərhələ gəlir?

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

111 İsti sexdə realizə olunan xərəklərin sayı hansı düsturla hesablanır?

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

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

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

113 Lyamda işarəsinin qiyməti neçə qəbul edilmişdir?

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

114 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda " t" nəyi göstərir?

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

115 Lyamda işarəsinin qiyməti neçə qəbul edilmişdir?

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

116 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda " t" nəyi göstərir?

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

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

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

118 Lyamda işarəsinin qiyməti neçə qəbul edilmişdir?

- ☐ 2.8
- ☒ 1.14
- ☐ 1,32
- ☐ 2.5

☐ 1.6

119 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda " t" nəyi göstərir?

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

120 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda olan nəyi göstərir?

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

121 İsti sex hansı istehsalı yerinə yetirir?

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

122 Hansı iaşə müəssisələri yaşayış binalarında yerləşə bilər?

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

123 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

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

124 İaşə müəssisələrinin müxtəlif tiplərinin istehsal proqramına nə daxildir?

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

125 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin istehsal proqramına əsasən nə daxildir?

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

126 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin əsas tipləri hansılardır?

- ☐ vaqon- restoran
- ☒ kulinariya məmullatları və yarımfabrikat istehsal edən sexlər, ixtisaslaşmış sexlər, kulinar məmullatları istehsal edən müəssisələr
- ☐ çayxana, kababxana, qənnadə dükanı
- ☐ kabab, fəşəli, düşbəre hazırlayan müəssisələr
- ☐ bufet, kafeteriya

127 Hansı sayda işçisi olan müəssisələrdə yeməxanalar layihələndirilir?

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

128 Mehmanxana nəzdində fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri necə layihələndirilir?

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

129 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

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

130 25 yerlik kafeni, qəlyanaltını və barı harada layihələndirmək olar?

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

131 Hansı iaşə müəssisələrini yaşayış binalarında yerləşdirməyə icazə verilmir?

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

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

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

133 Texniki otaqlar planda necə yerləşdirilir?

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

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

134 Xidmət və məişət otaqları layihədə necə yerləşdirilir?

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

135 İstehsal otaqlarının layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?

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

136 Qəlyanaltı zalları layihədə necə yerləşdirilir?

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

137 Layihələrdə pəhriz yeməxanalarının zalları necə yerləşdirilir?

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

138 Bunlardan hansı hazırlayıcı müəssisələrin tərkibinə daxildir?

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

139 Barlarda hansı məhsullar satılır?

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

140 Barlarda hansı məhsullar realizə edilir?

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

141 Layihə sənədləşməsinə hansı 3 mərhələ aiddir?

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

142 Layihələndirmə tapşırığı nəyə əsasən planlaşdırılır?

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

143 Layihələrin sənədləşməsinə nə təşkil edir?

- ☐ yalnız tikinti üçün çertyojlar
- ☐ tikinti üçün məqsəduyğunluq
- ☐ müəssisələrin tikintisi üçün texnoloji hesablamlar
- ☐ tikinti üçün imkan verilən sxemlər
- ☒ hesablamlar, cizgi və göstəricilərin iqtisadi cəhətdən məqsəduyğunluğu

144 İşə müəssisələrinin yeni tikintisinin planlaşdırılması nə əsasında həyata keçirilir?

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

145 Layihələrə nə daxil edilir?

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

146 Hansı layihələr mövcuddur?

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

147 Xammal sərfinin hesablanması düsturunda "q 1" nəyi göstərir?

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

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

- ☐ ədədlə

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

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

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

150 Xammal sərfinin hesablanmasında "n" nəyi göstərir?

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

151 Məhsulların mərkəzləşmiş qaydada miqdarı hansı müəssisələrdə hesablanır?

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

152 Orta qrup bölgüsü metodu ilə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

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

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

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

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

155 Xammal və yarımfabrikatların miqdarı neçə üsulla hesablanır?

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

- ☐ 2 üsulla: fizioloji normalar və pəhriz normaları

156 Sanatoriyalarda bufetlərin tutumu necə hesablanır?

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

157 Sanatoriyalarda yeməxana zallarının tutumu necə hesablanır?

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

158 Ümumtəhsil məktəblərində yeməxana zallarının tutumu necə hesablanır?

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

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

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

160 Hesablama gününün menyusuna görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

161 Fizioloji normalara görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

162 Müəssisələrin layihələndirilməsi zamanı lazım olan məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

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

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

164 Hesablama menyusu nədir?

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

165 Xammal sərfində bunlardan hansı vacibdir?

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

166 Xammal sərfi hesablanarkən bunlardan hansını bilmək lazımdır?

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

167 Gün ərzindəki xörəklərin sayının tapılması üçün nə etmək lazımdır?

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

168 Ticarət zalının yüklənmə qrafikinə bunlardan hansı aiddir?

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

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

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

170 Ümumşəhər tipli restoranlarda xörəklərin istehlak olunma əmsalı nəçədir?

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

171 $n_g = m N_g$ düsturunda m nəyi göstərir?

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

172 Barlar hansı mehmanxanalarda təşkil edilir?

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

173 Xörəklərin istehlak olunma əmsalı necə tapılır?

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

174 Müəssisədə qənnadı məmulatlarının istehlak əmsli nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

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

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

176 Bunlardan hansı menyunun xüsusi növlərinə aiddir?

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

177 Menyuda hansı məlumatlar verilir?

- ☒ xörəyin adı, 1 payın norması, qiyməti
- ☐ məhsulun növü, qiyməti
- ☐ iş rejimi, xörəyin adı, çıxar norması

- ☐ müəssisənin ünvanı, xörəyin adı, iş rejimi
- ☐ xörəyin və qarnirin adı, qiyməti

178 Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?

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

179 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

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

180 Kompleks menyu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

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

181 Menyunun hansı növləri mövcuddur?

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

182 Bunlardan hansı menyu növlərinə aiddir?

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

183 Menyu kim tərəfindən hazırlanır?

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

184 Sexin faydalı sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

185 Xammalların vannalarda durulması nədən asılıdır?

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

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

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

187 Ət- balıq sexində soyuducu şkafin hesabı üçün nəyi bilmək lazımdır?

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

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

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

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

- ☐ 0,3 -0,4
- ☒ 1.25
- ☐ 0,8
- ☐ 1,14
- ☐ 0,85

190 İstehsalat stollarının ümumi uzunluğu hansı düsturla hesablanır?

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

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

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

192 Ətçəkən maşının ümumi iş vaxtı müddəti necə hesablanır?

- ☐ ətin kütləsindən asılı olaraq

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

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

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

194 Ət yarımfabrikatlarının miqdarını nəyə əsasən müəyyən edirlər?

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

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

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

196 Xammal sərfi düsturunda olan "q1"nəyi göstərir?

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

197 Ət-balıq məhsullarının itkiləri necə hesablanır?

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

198 Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi necə hesablanır?

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

199 Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi necə hesablanır?

- ☐ gün ərzində istifadə olunan ət-balıqın miqdarına görə
- ☐ gündəlik hazırlanan xörəklərə görə
- ☐ 1 pay ət-balıq xörəyinə əsasən
- ☐ realizə olunan ət-balıq xörəklərinə görə

- ☒ reseptlər məcmuəsindən 1 pay üçün ət-balıq sərfi və istehsal proqramından xörəklərin miqdarına əsasən

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

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

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

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

202 Ət-balıq məhsulları hansı sexdə bişirilir?

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

203 Ət məhsullarının emalı hansı sexdə aparılır?

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

204 Texniki otaqlar qrupuna aiddir?

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

205 Xidmət və məişət otaqlarına hansılar aiddir?

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

206 Məhsulların qəbulu və saxlanması otaqları necə layihələndirilir?

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

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

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

208 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqlar qrupuna hansılar daxildir?

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

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

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

210 İstehsalat otaqları qrupuna nə daxildir?

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

211 İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna nə daxildir?

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

212 Həlimbişirən qazanlardan başqa istilik avadanlıqlarına aiddir?

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

213 1kq göbələkdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədərdir?

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

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

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

215 İstilik avadanlıqlarına aiddir?

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

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

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

217 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

218 Təyinatından asılı olaraq anbar qrupu otaqları hansılardır?

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

219 İnzibati otaqlarda hər qulluqçuya nə qədər sahə nəzərdə tutulur?

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

220 50 yerlik restoranlarda gözləmə zallarına nə qədər əlavə sahə ayrılır?

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

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

- ☐ soyuq sexin
- ☒ anbar qrupu otaqlarının

- ☐ ticarət zalının
- ☐ inzibati-məişət otaqlarının
- ☐ tədarük sexinin

222 Anbar qrupu otaqlarının sahələri hesablanarkən bunlardan hansı əhəmiyyətlidir?

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

223 Anbar otaqlarının sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

224 150 yerlik restoranda gözləmə zallarına nə qədər sahə ayrılır?

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

225 50 yerlik yeməxanalarda evə xörək buraxılan otaq üçün əlavə oturacaq yerinə nə qədər sahə ayrılır?

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

226 100, 200 və 300 oturacaq yeri olan müəssisələrdə anbar qrupu otaqlarının sahəsinin artırılmasını nəzərə alan əmsal hansıdır?

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

227 Soyudulan anbar binalarında hansı məhsullar saxlanılır?

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

228 Soyudulmayan anbar otaqlarında bu məhsullardan hansı saxlanılır?

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

- ☐ içkilər,tərəvəzlər

229 Soyudulmayan anbar otaqlarında hansı məhsullar saxlanılır?

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

230 Ticarət zalında istifadə olunan sahə necə hesablanır?

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

231 İstehsal otaqlarının sahəsi hansı metodla hesablanır?

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

232 Anbar qrupu otaqlarının sahəsi nəyə əsasən hesablanır?

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

233 Hansı müəssisələrdə axın xətlərinin quraşdırılması məsləhətdir?

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

234 Qənnadı sexinin sahəsi necə tapılır?

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

235 Qənnadı sexlərində bu yarımfabrikatlardan hansı hazırlanmır?

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

236 Qızardıcı şkafların tutumunun hesablanmasında istifadə olunan düsturda "n2" nəyi göstərir?

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

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

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

238 Xəmiryoğuran maşının işləmə müddəti nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

239 Maşının şərti işləmə əmsalı neçə qəbul edilir?

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

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

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

241 Xəmiryoğuran maşının tələb olunan məhsuldarlığı necə müəyyən edilir?

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

242 Bunlardan hansı qənnadı serxində istifadə olunan mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

243 Aşağıdakı məmulatlardan hansı qənnadı sexində hazırlanmır?

- ☐ kətə, keks
- ☒ kartof püresi
- ☐ şəkərli peçenye

- ☐ qozlu pirojna
- ☐ şəkərli bulki

244 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində bişirilir?

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

245 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində hazırlanır?

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

246 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexlərində istifadə olunmur?

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

247 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexində istifadə edilir?

- ☐ tərəvəzdəğrayan
- ☒ qızardıcı şəkaf
- ☐ elektrik sacı
- ☐ frityur tavaları
- ☐ çörəkdeğrayan

248 Qənnadı sexində bu avadanlıqların hansı işlədilir?

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

249 Qənnadı sexlərində bu xəmir növlərinin hansından istifadə edilmir?

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

250 Qənnadı sexləri hansı müəssisələrdə fəaliyyət göstərir?

- ☐ marketlərdə
- ☒ hazırlayıcı müəssisələrdə, restoran və kafelərdə
- ☐ emal müəssisələrində
- ☐ tədarükçü müəssisələrdə, yeməcxanalarda
- ☐ şəkərli, qat-qat

251 İşçilərin növbəli işə çıxması hansı qrafikə daxildir?

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

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

- ☐ bütün sutka ərzində işləyən müəssisələrdə
- ☒ xətti işəçixmada
- ☐ ikinövbəli müəssisələrdə
- ☐ birmövbəli müəssisələrdə
- ☐ pilləli işəçixmada

253 Xətti iş qrafiki necə tərtib olunur?

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

254 Pilləli iş qrafiki nəyə əsasən tərtib olunur?

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

255 İşçilərin işə çıxma qrafiki necə tərtib olunur?

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

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

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

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

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

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

- ☐ həlimlərin realizə müddətini
- ☒ hesabat əmsalını
- ☐ gün ərzindəki xörəklərin miqdarını

- ☐ realizə edilən xörəklərin sayını
- ☐ müəssisənin iş saatlarını

259 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

264 Menyuda xörəklər ardıcılığı hansı yeməklərdən başlayır və qurtarır?

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

265 Menyuda əhalinin kontingent xüsusiyyətləri nəzərə alınarsa bu hansı menyudur?

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

266 Konbinəlaşmış lanç menyusu necə tərtib olunur?

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

267 İşə müəssisələrində istifadə edilən menyular neçə dildə tərtib edilməlidir?

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

268 Menyuda göstərilən xərəklər hansı bölgü cədvəlinə uyğun olmalıdır?

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

269 Menyudan hansı xərəkləri çıxarmaq olar?

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

270 Menyunun informasiya hissəsində bunlardan hansı olmalıdır?

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

271 Qarnir və sousla buraxılan yeməklər menyuda necə göstərilir?

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

272 Fizioloji normalara görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

273 Müəssisələrin layihələndirilməsi zamanı lazım olan məhsulların miqdarı necə hesablanır?

- ☐ bazardan məhsulların sərbəst alınmasına görə

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

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

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

275 Hesablama menyusu nədir?

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

276 Xammal sərfində bunlardan hansı vacibdir?

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

277 Xammal sərfi hesablanarkən bunlardan hansını bilmək lazımdır?

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

278 Gün ərzində istehsal olunan xörəklərin sayının tapılması üçün nə etmək lazımdır?

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

279 Ticarət zalının yüklənmə qrafikinə bunlardan hansı aiddir?

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

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

- ☐ avadanlıqların məhsuldarlığını
- ☒ ticarət zalının hər saatda yüklənmə faizini
- ☐ işçilərin sayını

- ☐ realizə olunan xörəklərin sayını
- ☐ sexlərdəki avadanlıqların həcmi

281 Ümumşəhər tipli restoranlarda xörəklərin istehlak olunma əmsalı neçədir?

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

282 İstehsal sexlərində düzgün işıqlanma necə olmalıdır?

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

283 İşə müəssisələrində işıqlanma neçə şəkildə verilir?

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

284 Qabyuyan maşınlar neçə şöbəli və hansı temperaturda işləyirlər?

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

285 Ticarət zallarına yemək dəstləri necə verilməlidir?

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

286 İşə müəssisələrinin qab-qacaqla təminatı necə olmalıdır?

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

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

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

288 İşə müəssisələrinin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır?

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

289 İşə müəssisələrinin ticarət zallarına aiddir?

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

290 İşə müəssisələrinin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?

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

291 İxtisaslaşdırılmış paylama xətləri olan müəssisələrdə işçilərin sayı necə tapılır?

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

292 İşə müəssisələrində olan vestübel və əlüzüyanlar nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

293 İstehlakçılar çox olan müəssisələrdə hansı paylayıcılar quraşdırılır?

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

294 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlərə hansı avadanlıqlar daxildir?

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

295 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlər hansı müəssisələrdə quraşdırılır?

- ☐ restoranlarda

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

296 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə bu şöbələrdən hansı olmur?

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

297 Universal tipli paylayıcı xətlərdə xörəklər necə verilir?

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

298 Özünəxidmət müəssisələrində paylayıcı kimi hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

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

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

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

300 Hansı metodla işləyən iaşə müəssisələrində paylama şöbəsi olmur?

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

301 Paylama şöbəsi hansı funksiyanı yerinə yetirir?

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

302 Yuma şöbəsinə yaxın yerdə hansı şöbə yerləşdirilir?

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

- ☐ işçilərin iş geyimləri olan şöbə

303 Anbar otaqlarında avadanlıqlarla divar arasında məsafə nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.5
☒ 0.1
☐ 0.3
☐ 0.4
☐ 0.2

304 Anbar otaqlarından olan tullantılar kamerası harada layihələndirilir?

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

305 Anbar qrupu otaqlarının qapılarının eni nə qədər olmalıdır?

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

306 100; 200; 300 oturacaq yeri olan iaşə müəssisələrində anbar qrupu otaqları arasında kolidorların eni nə qədər olmalıdır?

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

307 Anbar qrupu otaqlarında soyudulan kameralar necə əlaqələndirilir?

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

308 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən hansı mərtəbə əsas sayılır?

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

309 4m 2 əlavə sahə hansı otaqlarda işləyən işçilər üçün nəzərdə tutulmuşdur?

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

310 Xətti iş qrafiki necə tərtib olunur?

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

311 Pilləli iş qrafiki nəyə əsasən və necə tərtib olunur?

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

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

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

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

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

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

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

315 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

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

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

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

317 Uşaq və gənclər kafesində menyü hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

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

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

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

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

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

320 Menyuda xörəklər ardıcılığı hansı yeməklərdən başlayır və qurtarır?

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

321 Menyuda əhalinin kontingent xüsusiyyətləri nəzərə alınarsa bu hansı menyudur?

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

322 Kombinəlanmış lanç menyusu necə tərtib olunur?

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

323 İşə müəssisələrində istifadə edilən menyular neçə dildə tərtib edilməlidir?

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

324 Menyuda göstərilən xörəklər hansı bölgü cədvəlinə uyğun olmalıdır?

- ☐ avadanlıqların hesablanması bölməsinə
- ☒ xörəklərin faizlə bölgü cədvəlinə
- ☐ xammal sərfi cədvəlinə

- ☐ istehlakçıların sayının hesablanma cədvəlinə
- ☐ işçilərin sayının hesablanması bölməsinə

325 Menyudan hansı xörəkləri çıxarmaq olar?

- ☐ delikates yeməkləri
- ☐ mövsümi xörəkləri
- ☐ firma yeməklərini
- ☒ tələb edilməyən və gəlir gətirməyən
- ☐ pəhriz yeməklərini

326 Menyunun informasiya hissəsində bunlardan hansı olmalıdır?

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

327 Qarnir və sousla buraxılan yeməklər menyuda necə göstərilir?

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

328 Bunlardan hansı menyunun xüsusi növlərinə aiddir?

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

329 Menyuda hansı məlumatlar verilir?

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

330 Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?

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

331 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

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

332 Kompleks xörəklər menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

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

333 Menyunun növlərinə aiddir:

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

334 Bunlardan hansı menyu növlərinə aiddir?

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

335 Menyu kim tərəfindən hazırlanır?

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

336 Sexin faydalı sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

337 Emal sexlərində xammalların vannalarda durulması müddəti nədən asılıdır?

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

338 Ət və balığın donunun açılması üçün vannanın həcmi nədən asılı olaraq hesablanır?

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

339 Ət- balıq sexində soyuducu şkafın hesabı üçün nəyi bilmək lazımdır?

- ☐ xammalların miqdarı və 1 pay məhsulun miqdarı

- ☒ soyudulan xammal və yarımfabrikatların miqdarı və xammal saxlanan qabın kütlə əmsalını
- ☐ xammal və yarımfabrikatların miqdarı və işin davamətmə müddətini
- ☐ yarımfabrikatların miqdarını
- ☐ yarımfabrikatların miqdarı və sexin iş müddəti

340 Ət-balıq sexində ətin yuyulması üçün vannaları həcmi nədən asılı olaraq tapılır?

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

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

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

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

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

343 Ətçəkən maşının ümumi iş vaxtı müddəti necə hesablanır?

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

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

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

345 Ət yarımfabrikatlarının miqdarını nəyə əsasən müəyyən edirlər?

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

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

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

- ☐ avadanlığın 1 saatdakı istehsal gücünə və realizə xörəklərinə əsasən

347 Xammal sərfi düsturunda olan "q1"nəyi göstərir?

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

348 Ət-balıq məhsullarının itkiləri necə hesablanır?

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

349 Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi necə hesablanır?

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

350 İşə müəssisələrinin ət-balıq sexləri üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

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

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

352 Ət-balıq məhsulları hansı sexdə bişirilir?

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

353 Ət məhsullarının emalı hansı sexdə aparılır?

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

354 Texniki otaqlar qrupuna aiddir?

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

355 Xidmət və məişət otaqlarına hansılar aiddir?

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

356 Məhsulların qəbulu və saxlanması otaqları necə layihələndirilir?

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

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

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

358 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqlar qrupuna hansılar daxildir?

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

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

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

360 İstehsalat otaqları qrupuna hansılar daxildir?

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

361 İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna hansılar daxildir?

- ☐ elektrik, ventilyasiya kameraları, istilik məntəqəsi, təmir otaqları, lift və s.

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

362 Həlimbişirən qazanlardan başqa istilik avadanlıqlarına aiddir?

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

363 1kq göbələkdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədərdir?

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

364 Şirin xörəklər və isti içkilər üçün qazanların həcmnin hesabı düsturunda olan "V1" nəyi göstərir?

- ☐ bir günlük xörəklərin miqdarını
- ☒ bir pay xörəyin normasını
- ☐ qazanın dolma əmsalını
- ☐ bişmə zamanı su normasını
- ☐ xörəklərin miqdarını

365 İstilik avadanlıqlarına aiddir?

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

366 Bunlardan hansı istilik avadanlıqlarına aiddir?

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

367 1 kq toyuq ətindən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

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

- ☒ qatı həlimdə hazırlanan xörəyin miqdarı
- ☐ normal həlim üçün suyun miqdarı
- ☐ 2saatlıq realizə üçün həlimin su norması

- ☐ gün ərzindəki həlimlərin su norması
- ☐ bir pay üçün su norması

369 Xörəkbişirən qazanların həcmnin hesablanmasında olan düsturda " k" nəyi göstərir?

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

370 1 kq ətdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

371 Sümükdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

372 Xörəkbişirən qazanların hesablanması və seçilməsi üçün nəyi bilmək lazımdır?

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

373 Həlimbişirən qazanalarda qazanın dolma əmsalı olan "k"-nın qiyməti neçədir?

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

374 İstilik avadanlıqlarının texnoloji hesabatı nədən asılı olaraq hesablanır?

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

375 Bunlardan hansı qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

376 Qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

377 Bunlardan hansı istilik avadanlığıdır?

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

378 İstilik avadanlıqlarına bunlardan hansı aiddir?

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

379 Avadanlığın texnoloji hesablanması nədən ibarətdir?

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

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

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

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

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

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

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

383 Hər saatda realizə edilən xərəklərin sayının hesablanması düsturunda "k" nəyi göstərir?

- ☐ realizə edilən xərəklərin sayını

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

384 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

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

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

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

386 Hazırlayıcı sexlər üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

387 Məhsulların miqdarının hesablanmasından sonra hansı mərhələ gəlir?

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

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

- ☐ əmək tutumu əmsalı
- ☒ iş gününün davametmə müddəti
- ☐ 1 xərəyin hazırlanma vaxtı
- ☐ vaxt norması
- ☐ 1 gündə hazırlanan xərəklərin sayı

389 işçilərin sayının hesablanmasında lyamda işarəsinin qiyməti neçə qəbul edilmişdir?

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

390 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda " t" nəyi göstərir?

- ☐ hazırlanan məhsulun miqdarı
- ☒ məhsulun hazırlanmasına sərf olunan vaxt norması
- ☐ işçilərin ümumi sayını

- ☐ istirahət günlərini
- ☐ əmək məhsuldarlığını artıran əmsal

391 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda olan nəyi göstərir?

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

392 İsti sexdə hazırlanan xörəklərin miqdarı hansı düsrurla hesablanır?

- ☐ $Q_{nm} = q_{nmax}$
- ☐ $N_g = N_{saat} \cdot k$
- ☐ $N_2 = N_1 \cdot k_1$
- ☒ $n_g = m \cdot N_g$
- ☐ $N_1 = n_k \cdot 100$

393 İsti sex hansı istehsalı yerinə yetirir?

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

394 Hansı iaşə müəssisələri yaşayış binalarında yerləşə bilər?

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

395 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

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

396 İaşə müəssisələrinin müxtəlif tiplərinin istehsal proqramına nə daxildir?

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

397 Emal olunan xammalların həcmi hesabatın hansı bölməsində əks etdirilir?

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

398 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin istehsal proqramına əsasən nə daxildir?

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

399 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin əsas tipləri hansılardır?

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

400 Hansı sayda işçisi olan müəssisələrdə yeməxanalar layihələndirilir?

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

401 Mehmanxana nəzdində fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri necə layihələndirilir?

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

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

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

403 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

- ☐ qida sənayesi müəssisələrini
- ☒ kiçik yerli kafə və barları
- ☐ kulinar fabrikləri
- ☐ kombinatları
- ☐ yarımfabrikat hazırlayan müəssisələri

404 25 yerlik kafeni, qəlyanaltıxana və barı harada layihələndirmək olar?

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

405 Hansı iaşə müəssisələrini yaşayış binalarında yerləşdirməyə icazə verilmir?

- ☐ istismarı xaricilərlə bağlı olan

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

406 Ticarət mərkəzinin layihələndirilməsi zamanı işə müəssisələrini necə yerləşdirmək lazımdır?

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

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

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

408 Texniki otaqlar planda necə yerləşdirilir?

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

409 Xidmət və məişət qrupu otaqları layihədə necə yerləşdirilir?

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

410 İsrehsal otaqlarının layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?

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

411 İsrehsal otaqlarının layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?

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

412 Qəlyanaltıxana zalları layihədə necə yerləşdirilir?

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

- ☐ inzibati otaqlar qrupundan sonra boş qalan sahədə

413 Layihələrdə pəhriz yeməxanalarının zalları necə yerləşdirilir?

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

414 Bunlardan hansı hazırlayıcı müəssisələrin tərkibinə daxildir?

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

415 Barlarda hansı məhsullar satılır?

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

416 Barlarda hansı məhsullar realizə edilir?

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

417 Layihə sənədləşməsinə hansı 3 mərhələ aiddir?

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

418 Layihələndirmə tapşırığı nəyə əsasən planlaşdırılır?

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

419 Layihələrin sənədləşməsinə nə təşkil edir?

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

420 İşə müəssisələrinin yeni tikintisinin planlaşdırılması nə əsasında həyata keçirilir?

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

421 Layihələrə nə daxil edilir?

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

422 Hansı layihələr mövcuddur?

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

423 Xammal sərfinin hesablanması düsturunda "q " nəyi göstərir?

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

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

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

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

- ☐ faizlə
- ☒ qramla
- ☐ kiloqramla
- ☐ millilitrlə
- ☐ litrlə

426 Xammal sərfinin hesablanmasında "n" nəyi göstərir?

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

427 Məhsulların mərkəzləşmiş qaydada miqdarı hansı müəssisələrdə hesablanır?

- ☐ kulinar mağazalarında
- ☒ iaşə kombinatlarında
- ☐ kafelərdə

- ☐ yeməxanalarda
- ☐ restoranlarda

428 Orta qrup bölgüsü metodu ilə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

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

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

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

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

431 Xammal və yarımfabrikatların miqdarı neçə üsulla hesablanır?

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

432 Sanatoriyalarda bufetlərin tutumu necə hesablanır?

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

433 Sanatoriyalarda yeməxana zallarının (yer sayı) tutumu necə hesablanır?

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

434 Ümumtəhsil məktəblərində yeməxana zallarının tutumu necə hesablanır?

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

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

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

436 Gündəlik hesablanma menyusuna görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

437 İaşə müəssisələrinin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır?

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

438 İaşə müəssisələrinin ticarət zallarına aiddir?

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

439 İaşə müəssisələrinin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?

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

440 İxtisaslaşdırılmış paylama xətləri olan müəssisələrdə işçilərin sayı necə tapılır?

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

441 İaşə müəssisələrində olan vestübel və əlüzuyuyanlar nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

442 İstehlakçılar çox olan müəssisələrdə hansı paylayıcılar quraşdırılır?

- ☐ avtomatlaşdırılmış xətlər

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

443 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlərə hansı avadanlıqlar daxildir?

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

444 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlər hansı müəssisələrdə quraşdırılır?

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

445 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə bu şöbələrdən hansı olmur?

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

446 Universal tipli paylayıcı xətlərdə xörəklər necə verilir?

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

447 Özünəxidmət müəssisələrində paylayıcı kimi hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

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

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

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

449 Hansı xidmət metodlu ilə işləyən iaşə müəssisələrində paylama şöbəsi olmur?

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

- ☐ satıcılarla

450 Layihədə paylama şöbəsi hansı funksiyanı yerinə yetirir?

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

451 Layihədə yuma şöbəsinə yaxın yerdə hansı şöbə yerləşdirilir?

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

452 Layihə şərtlərinə görə anbar otaqlarında avadanlıqlarla divar arasında məsafə nə qədər olmalıdır?

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

453 Anbar otaqlarından olan tullantılar kamerası harada layihələndirilir?

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

454 Anbar qrupu otaqlarının qapılarının eni nə qədər olmalıdır?

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

455 100; 200; 300 oturacaq yeri olan iaşə müəssisələrində anbar qrupu otaqları arasında kolidorların eni nə qədər olmalıdır?

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

456 Anbar qrupu otaqlarında soyudulan kameralar necə əlaqələndirilir?

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

457 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən onların hansı mərtəbədə yerləşməsi əsas sayılır?

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

458 Layihədə 4m² əlavə sahə hansı otaqlarda işləyən işçilər üçün nəzərdə tutulur?

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

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

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

460 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

461 Təyinatından asılı olaraq anbar qrupu otaqları hansılardır?

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

462 İnzibati otaqlarda hər qulluqçuya nə qədər sahə nəzərdə tutulur?

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

463 50 yerlik restoranlarda gözləmə zalları üçün nə qədər əlavə sahə ayrılır?

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

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

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

465 Anbar otaqlarının sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

466 150 yerlik restoranda gözləmə zallarına nə qədər sahə ayrılır?

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

467 50 yerlik yeməxanalarda evə xörək buraxılan otaq üçün əlavə oturacaq yerinə nə qədər sahə ayrılır?

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

468 Anbar qrupu otaqlarının sahəsinin artırılmasını nəzərə alan əmsallar hansıdır?

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

469 Soyudulan anbar otaqlarında hansı məhsullar saxlanılır?

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

470 Soyudulmayan anbar otaqlarında bu məhsullardan hansı saxlanılır?

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

471 Soyudulmayan anbar otaqlarında hansı məhsullar saxlanılır?

- ☐ yumurta məhsulları
- ☒ un, yarma, şəkər
- ☐ meyvələr, göyərtilər

- ☐ içkilər, tərəvəzlər
- ☐ süd məhsulları

472 Ticarət zalında istifadə olunan sahə necə hesablanır?

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

473 İstehsal otaqlarının sahəsi hansı metodla hesablanır?

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

474 Anbar qrupu otaqlarının sahəsi nəyə əsasən hesablanır?

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

475 Hansı müəssisələrdə axın xətlərinin quraşdırılması məsləhətdir?

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

476 Qənnadı sexinin sahəsi necə tapılır?

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

477 Qənnadı sexlərində bu yarımfabrikatlardan hansı hazırlanmır?

- ☐ biskvitli
- ☒ duzlu xəmir
- ☐ badamlı
- ☐ mayalı
- ☐ şəkərli

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

- ☐ məmulatların qızardılma müddətini
- ☒ qızardıcı şkafdakı vərəqələrin sayı
- ☐ 1 ədəd məmulatın çəkisi
- ☐ 1 vərəqədə olan məmulatların sayı
- ☐ məmulatların yüklənmə müddətini

479 Qızardıcı şkafların tutumunun hesablanmasında istifadə olunan düsturda " q " nəyi göstərir?

- ☐ qızardıcı şkaflardakı listlərin sayını
- ☒ 1 ədəd məmulatın çəkisini
- ☐ məmulatların qızardılma müddətini
- ☐ məmulatların yüklənmə müddətini
- ☐ 1 listedə olan məmulatların sayı

480 Qızardıcı şkafların tutumu düsturunda hesablanan " n " nəyi göstərir?

- ☐ qızardıcı şkaflardakı listlərin sayını
- ☒ 1 vərəqdə olan məmulatların sayını
- ☐ məmulatların yüklənmə müddətini
- ☐ 1 ədəd məmulatın çəkisini
- ☐ məmulatların qızardılma müddətini

481 Xəmiryoğuran maşının işləmə müddəti nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

482 Maşının şərti işləmə əmsalı neçə qəbul edilir?

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

483 Xəmiryoğuran maşının tələb olunan məhsuldarlığının hesablanması düsturundakı "t" nəyi göstərir?

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

484 Xəmiryoğuran maşının tələb olunan məhsuldarlığı necə müəyyən edilir?

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

485 Bunlardan hansı qənnadı serxində istifadə olunan mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

486 Aşağıdakı məmulatlardan hansı qənnadı sexində hazırlanmır?

- ☐ kətə, keks

- ☒ kartof püresi
- ☐ qozlu pirojna
- ☐ şəkərli peçenye
- ☐ şəkərli bulki

487 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində bişirilir?

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

488 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində hazırlanır?

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

489 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexlərində istifadə olunmur?

- ☐ qızardıcı şkaf
- ☒ həlimbişirən
- ☐ kremçalan
- ☐ xəmirayın
- ☐ xəmiryoğuran

490 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexində istifadə edilir?

- ☐ tərəvəzdoğrayan
- ☒ qızardıcı şkaf
- ☐ elektrik sacı
- ☐ frityur tavaları
- ☐ çörəkdoğrayan

491 Qənnadı sexində bu avadanlıqların hansı işlədilir?

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

492 Qənnadı sexlərində bu xəmir növlərinin hansından istifadə edilmir?

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

493 Qənnadı sexləri hansı müəssisələrdə fəaliyyət göstərir?

- ☐ marketlərdə
- ☒ hazırlayıcı müəssisələrdə, restoran və kafelərdə
- ☐ emal müəssisələrində
- ☐ tədarükçü müəssisələrdə, yeməcxanalarda

- ☐ sərbəst fəaliyyət göstərir

494 İşçilərin növbəli işə çıxması hansı qrafikə daxildir?

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

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

- ☐ bımövbəli müəssisələrdə
☒ xətti işəçixmada
☐ pilləli işəçixmada
☐ bütün sutka ərzində işləyən müəssisələrdə
☐ ikinövbəli müəssisələrdə

496 Müəssisələrin planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır?

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

497 Hansı müəssisələr birmərtəbəli layihələndirilir?

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

498 Müəssisələrin həcm planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır?

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

499 İşə müəssisələrinin planlaşdırılmasında bunlardan hansı nəzərə alınmalıdır?

- ☐ avadanlıqların məhsuldarlığı
☒ texniki-iqtisadi göstəricilərin təyini
☐ hazırlanacaq xörəklərin miqdarı
☐ oturacaq yerlərin dövryyəsi
☐ işçilərin işəçixma qrafiki

500 $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturunda " T_y " nəyi göstərir?

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

501 $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturunda " T_d " nəyi göstərir?

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

502 $T = T_b + T_q + T_y + T_b$ düsturunda " T_b " nəyi göstərir?

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

503 $T = T_b + T_q + T_y + T_b$ düsturunda " T_b " nəyi göstərir?

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

504 $T = T_d + T_q + T_y + T_b$ düsturu vasitəsi ilə nəyi tapırlar?

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

505 Yükqaldırıcıların sayı hesablanarkən bunları bilmək lazımdır?

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

506 Yükqaldırıcıların sayı bunlardan hansı ilə müəyyən edilir?

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

507 Yükqaldırıcıların sayını müəyyən etmək üçün bunları nəzərə almaq lazımdır?

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

508 İşə müəssisələrində istifadə olunan yükqaldırıcılar hansı otaqlar qrupu üçün işləyirlər?

- ☐ xidmət otaqları üçün
- ☒ anbar və istehsal otaqlarına yük daşımaq üçün
- ☐ işçiləri daşımaq üçün

- ☐ istehsal otaqlarını əlaqələndirmək üçün
- ☐ inzibati-məişət otaqları üçün

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

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

510 Yuma vannalarının dolma əmsalı neçədir?

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

511 İstehsal stollarının üfiqi səthinin uzunluğu nəyə əsasən hesablanır?

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

512 Məhsulların isladılması üçün olan vannalar hansı avadanlıqlara aiddir?

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

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

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

514 Zallarda avadanlıqların yerləşdirilməsi nədən asılıdır?

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

515 İşin təhlükəsizliyi üçün müəssisələrdə nəyə əməl etmək lazımdır?

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

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

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

517 Vahid iş ansamblı yaratmaq üçün hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

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

518 Aşbazın iş yerində avadanlıqlarının yerləşdirilməsinin təşkili necə olmalıdır?

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

519 İstehsal sexlərində qeyri- mexaniki avadanlıqlar necə quraşdırılır?

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

520 İşin keyfiyyətini yüksəltmək üçün nə etmək lazımdır?

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

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

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

522 İstehsal sexlərində avadanlıqlar quraşdırılarkən nəyə fikir verilməlidir?

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

523 İstehsalat sexlərində vintilyasiya necə olmalıdır?

- ☐ anodlaşmış metallarla örtülməli

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

524 İstehsalat sexlərində hansı rənglərdən istifadə etmək məsləhət deyil?

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

525 İstehsal sexlərində düzgün işıqlanma necə olmalıdır?

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

526 İşə müəssisələrində işıqlanma neçə şəkildə verilir?

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

527 Qabyuyan maşınlar neçə şöbəli və hansı temperaturda işləyirlər?

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

528 Ticarət zallarına yemək dəstləri necə verilməlidir?

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

529 İşə müəssisələrinin qab-qacaqla təminatı necə olmalıdır?

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

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

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

- ☐ iştirakçıların sayından asılı olaraq

531 Sxematik şəkildə layihənin tərkibində olur:

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

532 Layihə çertyojunda bunlardan hansı əks olunur?

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

533 İzahat yazısı hissəsinə bunlardan hansı daxildir?

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

534 Layihə əsasən aşağıdakı hissələrdən ibarətdir?

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

535 Layihə yerinə yetirən əsas tərəflər hansılardır?

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

536 Layihə üçün bunlardan hansı daha vacibdir?

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

537 Yenidən-qurmada əsas şərt nədən ibarətdir?

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

538 Layihələndirmədə yenidən-qurma dedikdə nə başa düşülür?

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

539 Layihənin işlənməsində əsas təşkilat hansıdır?

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

540 Layihənin işlənməsində əsas mütəxəssislər hansılardır?

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

541 Layihə tərkibinə daxildir:

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

542 İaşə müəssisələrinə aiddir?

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

543 İaşə müəssisələrinə aiddir?

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

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

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

545 Mehmanxanalarda hansı iaşə müəssisələri yerləşdirilə bilər?

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

- ☐ barlar, kafelər
- ☐ kafelər, qəlyanaltılar

546 Mehmanxanalardakı iaşə müəssisələrində nahar zalları harada yerləşdirilir?

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

547 Sənaye müəssisələrində olan yeməxanalar necə yerləşdirilir?

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

548 Tədris müəssisələrində yerləşən yeməxanalar necə layihələndirilir?

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

549 İaşə müəssisələrində sanitariy-texniki tələblərə bunlardan hansı daxildir?

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

550 Vaqzal restoranlarında ticarət zalının neçə giriş yolu olmalıdır?

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

551 Dəmiryolu vaqzallarında yerləşən iaşə binaları necə planlaşdırılır?

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

552 İaşə müəssisələri layihələndirilərkən hansı ölçülərə malik sütunlarla quraşdırılması məqsəduyğundur?

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

553 İşə müəssisəsinin binasının ümumi ölçüləri nədən asılıdır?

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

554 Bucaq formasında planlaşdırma sxemi hansı binalarda tətbiq olunur?

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

555 Üfiqi planlaşdırma hansı müəssisələr üçün tətbiq edilir?

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

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

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

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

- ☐ kvadrat
- ☒ Π şəkilli
- ☐ düzbucaqlı
- ☐ dairəvi
- ☐ Γ şəkilli

558 Əgər işə binası Π şəkilli olarsa necə planlaşdırılmalıdır?

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

559 İşə müəssisələrinin binalarının planlaşdırılmasında soyuducu kameralar harada yerləşdirilir ?

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

560 Müəssisənin konfigurasiyasında binanın tərəflərinin birinin digərinə nisbəti necə olmalıdır?

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

561 İşə müəssisələrinin konfigurasiyası layihə planında hansı formada olması məqsədəuyğundur?

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

562 Sahəsi 200m²-dən çox olan otaqlara məxsus mərtəbənin hündürlüyü nə qədər olmalıdır?

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

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

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

564 İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna aiddir?

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

565 Elektrik təchizatı otağı hansı otaqlar qrupuna aiddir?

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

566 Ticarət qrupu otaqlarına aiddir:

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

567 İstehsal sexlərinə aiddir:

- ☐ küləkləyici kameralar olan otaqlar
- ☒ tədarük sexləri

- ☐ süfrə-dəsmal və xalat otağı
- ☐ süfrə-dəsmal və xalat otağı
- ☐ geyinmə otağı

568 unlu məmulatlar hazırlanan bölmələrə aiddir:

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

569 xörək hazırlayan sexlərə aiddir:

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

570 Ümumişəhər tipli yeməxanaların təşkilatına aiddir:

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

571 Bu şərtlər işə müəssisələrinin təsnifatına aiddir?

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

572 İşə sistemində xidmət formalarına aiddir:

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

573 İstehsal sexlərinin fəaliyyəti üçün əsas hesabatı:

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

574 İşə müəssisəsinə aid deyildir:

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

575 İaşə müəssisələrinə aid deyildir:

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

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

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

577 Layihədə texniki-iqtisadi əsaslandırmada baxılan məsələlərə aiddir:

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

578 Bunlar istehsal qrupu otaqlarına aid deyildir

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

579 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

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

580 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

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

581 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

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

582 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

- ☐ təmizlik avadanlıqları otağı, anbar

- ☒ menecer otaqları, tibb məntəqəsi, qarderob
- ☐ anbar, ət və tərəvəz sexi
- ☐ anbar, balıq və tərəvəz sexi
- ☐ anbar, kulinar və qənnadı sexi

583 Xammalla işləyən müəssisələrin istehsal sexlərinə aiddir?

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

584 Anbar qrupu otaqlarına aiddir:

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

585 Xammalla işləyən müəssisələrin əsas tərkibi:

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

586 Layihədə maliyyə- smeta sənədlərinin işlənməsi nə üçündür?

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

587 Qrafiki hissədə çertyoj nəyi əks etdirir?

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

588 layihə dedikdə nə başa düşülür?

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

589 İşə müəssisələrinin layihələndirilməsində hansı fənlərə aid biliklərə əsaslanırlar?

- ☐ kimya, fiika, tarix, i. müəss-nin avadanlıqları
- ☐ i. məh-nın tex-sı, kimya, fizika, tarix
- ☐ tarix, kimya, fizika, xidmətin təşkili

- ☐ kimya, fizika, tarix
- ☒ İlaşə məhsullarının texnologiyası istehsalın təşkili, xidmətin təşkili, i. müəs-nin avadanlıqları

590 Tipli layihələrin tapşırıqları hansı orqan tərəfindən razılaşdırılmalıdır?

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

591 Əsas hesablamalar layihənin hansı bölməsində aparılır?

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

592 Baş planın çertöyoju layihədə hansı hissədə əks olunur?

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

593 fərdi layihələrə aid edilir:

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

594 iaşə müəssisələri hansı layihələr əsasında tikilir?

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

595 layihənin işlənməsinin ikinci mərhələsinə aiddir:

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

596 Layihənin ilkin mərhələsində əsas sayılır:

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

597 Layihələndirmə prosesi neçə mərhələli olur?

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

598 İzahat yazılarında işıqlandırmanın hesabatı hansı hissədə əks olunur?

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

599 Elektrotexniki hissə üzrə izahat yazısına daxildir

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

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

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

601 Layihənin texnoloji hissəsində əks olunmur

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

602 Sahənin baş planı layihənin hansı bölməsində olmalıdır?

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

603 Texnoloji hesabatların aparılması layihədə hansı bölməyə daxil edilir?

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

604 Yaşayış binalarında birinci mərtəbədə yerləşdirilə bilər:

- ☐ barlar

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

605 Kompleks işə müəssisələrinə aid etmək olar:

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

606 Tədarükçü işə müəssisələrində istehsal proqramı üçün əsas sayılır:

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

607 Tədarükçü işə müəssisələrinə aid edilirlər:

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

608 Yeməxanaların layihələndirilməsi üçün istehsal müəssisələrində işçilərin minimum sayı:

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

609 mehmanxana restoranları bu otaqlarla birlikdə layihələndirilir?

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

610 Kəndlərdə yerləşəcək işə müəssisələrin layihələndirilməsində əsas şərtlər:

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

611 Bunları kompleks işə müəssisələrinə aid etmək olar:

- ☐ da sənayesi müəssisələrini
- ☒ kiçik yerli kafe və barları
- ☐ kulinar fabrikləri tək halında

- ☐ yeməxanaları tək halında
- ☐ yarımfabrikat hazırlayan müəssisələri

612 Kafe və barların kompleks şəkildə burada layihələndirilməsi məqsəduyğundur?

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

613 Bu müəssisəni yaşayış binasında lahiyələndirmək olmaz:

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

614 Texniki otaqlar qrupu layihədə necə yerləşdirilir?

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

615 Xidmət otaqları yerləşməsinə görə layihədə harada olmalıdır?

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

616 İstehsal otaqları layihədə neçənci mərtəbədə yerləşdirilməlidir?

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

617 Düşbərəxana zalları layihədə neçənci mərtəbədə yerləşdirilir?

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

618 Pəhriz yeməxanasında ticarət zalı neçənci mərtəbədə layihələndirilir?

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

619 Bu sexlər hazırlayıcı iaşə müəssisələrinin tərkibinə daxildir:

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

620 Mehmanxana restoranı barında realizə olunur:

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

621 Restoran barlarında ralizə edilir:

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

622 Layihə tapşırıqlarının işlənməsi nəyin əsasında hazırlanır?

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

623 Fizioloji normalara görə xammal hesabı hansı məssisədə tətbiq edilir?

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

624 Yeməxanada xörəklərin adı nəyə əsasən müəyyən olunur?

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

625 Resepturada göstərilir:

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

626 Yarımfabrikatların ümüumi miqdarını hesabladıqda bunu bilmək vacibdir:

- ☐ ticarət zalının sahəsini

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

627 İstehlakçıların sayını hesabladığda bilmək lazımdır:

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

628 Yeməxanalar üçün xörəklərin istehlak olunma əmsalı nəçədir?

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

629 Müəssisədə qənnadı məmulatlarının istehlak əmsli nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

630 Zalın yüklənmə qrafikində bunlardan hansı nəzərə alınır?

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

631 Xörək çeşidlərinin faizlə bölüşdürülməsi cədvəli nəyə əsasən təyin edilir?

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

632 Texnoloji hesabatlara aid edilir:

- ☐ iş qrafikinə tərтіbi
- ☒ xammalın hesabtı
- ☐ qidalanmanın növü
- ☐ müəssisənin kateqoriyası
- ☐ sifarişlərin sayı

633 Əmək tutumuna əsasən təyin olunur:

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

☐ ixtisaslaşma növü

634 Xörəklərin reseptlərinin tərkibi müəyyən edir:

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

635 Vağzal bufetlərində yerlərin sayı hansı miqdarda təyin olunur?

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

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

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

637 İş rejimində ən vacib şərt hesab olunur:

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

638 Mehmanxana bufetlərində iş rejimi:

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

639 Dondurma kafesinin iş rejimi:

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

640 Qapalı tipli yeməxanaların iş rejimi nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

641 Tipli layihələr üçün müəssisədə oturacaq yerlərinin sayı nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

642 Layihə zamanı xidmət formasının seçilməsi nə ilə müəyyən edilir?

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

643 Müəssisənin layihə üçün tikinti zəruriliyi əsasən nədən asılı olur?

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

644 Müəssisənin xidmət forması nəyi ifadə edir?

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

645 Müəssisənin tipi nədən asılı olaraq təyin edilir?

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

646 Zavod daxilində layihələndirilən istehsal müəssisələrinə aiddir:

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

647 Nisbətən yüksək səviyyəli xidmət göstərən müəssisələrə aiddir:

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

648 Sanatoriyada tikilən əsas müəssisələrə aiddir?

- ☐ çayxanalar
- ☒ yeməxanalar
- ☐ kafelər

- ☐ restoranlar
- ☐ kababxanalar

649 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda λ işarəsinin qiyməti:

- ☐ 2.9
- ☒ 1.14
- ☐ 2.5
- ☐ 1, 32
- ☐ 1.6

650 İstehsal proqramında nəzərə alınan göstəricilər:

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

651 Soyuq sexin istehsal proqramına daxildir:

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

652 Layihələndirilən müəssisədə işçilərin sayı necə müəyyən olunur?

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

653 Texnoloji avadanlığın hesablanması üçün tələb olunan şərtlər:

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

654 İstilik avadanlıqlarına aiddir:

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

655 Həlim bişirən qazanların təyini düsturunda həcmnin işarəsi:

- ☐ C
- ☒ V
- ☐ K
- ☐ N
- ☐ μ

656 Bişirilən məhsulun tutduğu həcm hesablama düsturunda hansı işarə ilə göstərilir?

- ☐ n
- ☒ V
- ☐ Q
- ☐ C
- ☐ N

657 Hesabat zamanı xörək bişirən qazanın dolma əmsalının qiyməti:

- ☐ 12.0
- ☒ 0.85
- ☐ 1.4
- ☐ 1.2
- ☐ 10.0

658 Həlim bişirilən qazanların seçilməsində əsas göstəricisi kimi bilmək lazımdır:

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

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

- ☐ çəkini
- ☒ qazanın dolma əmsalın
- ☐ kütləni
- ☐ həcmi
- ☐ xüsusi çəkini

660 İstilik avadanlıqlarına aiddir?

- ☐ universal stol
- ☒ plitə
- ☐ ətçəkən
- ☐ kameralar
- ☐ soyuducu şkaf

661 Balıq məhsullarının soyuq emalı aparılır:

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

662 Ət məhsulları bu sexdə bişirilir:

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

663 Balıq sexində 1 işçiyə düşən stolun uzunluq norması nə qədərdir (m-lə)?

- ☐ 0,3 -0,4

- ☒ 1,25
- ☐ 0,8
- ☐ 1,14
- ☐ 0,85

664 Ət sexində yuma vannalarının həcmi necə tapılır?

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

665 Ət sexində soyuducu şkafın tutumu necə tapılır?

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

666 Balıq sexində soyuducu şkafın tutumu necə hesablanır?

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

667 Ətin donunun açılması üçün vannanın həcmi necə hesablanır?

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

668 Xammalların yuyulması üçün suyun miqdarı nədən asılıdır?

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

669 İstehsal sexinin faydalı sahəsini hesabladıqda hansılar nəzərə alınır?

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

670 Menyunun tərtibində kimlər iştirak edir?

- ☐ ərazi bələdiyyələri
- ☒ metrdotel, müəssisə rəhbəri
- ☐ mühasibat nümayəndəsi

- ☐ standart təşkilatları

671 Xörəklər üçün menyuya aiddir:

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

672 Layihə qaydalarına əsasən menyu növlərinə aiddir?

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

673 Kompleks menyu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

- ☒ müəssisə nəzdində olan yeməxanalarda
☐ sərbəst fəaliyyət göstərən yeməxanalarda
☐ mehmanxanalarda olan restoranlarda
☐ kababxanalarda
☐ bufetlərdə

674 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

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

675 Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?

- ☐ konfrans, qurultay , simfonium iştirakçılarına
☐ müəssisənin tipinə və sifarişə əsasən
☐ sifarişə və müəssisənin gücünə əsasən
☒ sifarişə və banketin növünə əsasən
☐ icra hakimiyyətinin icazəsi ilə

676 Menyuda göstərilən əsas məmulatlar:

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

677 Menyuda məhsulların düzgün göstərilmə ardıcılığı:

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

678 Menyunun informasiya hissəsində göstərilir:

- ☐ bir oturmaq yerinin dövrüyyəsi
- ☐ müəssisənin tipi, gücü, yeməyin tərkibi
- ☐ hazır xörək və yarımfabrikatların xammal sərfi
- ☒ müəssisənin iş rejimi, ünvanı
- ☐ məhsulun hazırdan gətirilməsi

679 Menyudan hansı xörəklər çıxarıla bilər?

- ☐ pəhriz yeməkləri
- ☐ firma yeməkləri
- ☐ mövsümi xörəklər
- ☒ tələb doğurmayanlar
- ☐ delikates yeməkləri

680 Xörəkləri çeşidlərə ayırmaq üçün hansı cədvələ müraciət edirlər?

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

681 Ölkə restoranlarında menyuların çap olunduğu dillər:

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

682 Bütün əhali qrupu üçün tərtib olunan menyuya aiddir:

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

683 Menyuda düzülmə üçün düzgün variant:

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

684 Tipli layihələrə aid edilmir:

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

685 Həlim bişirilən qazanların seçilməsində əsas göstəricisi kimi bilmək lazımdır:

- ☐ onların məhsuldarlığını
- ☐ onların tipini
- ☐ tutduğu sahəni

- ☒ onların bişirmə həcmi
☐ onların gücünü

686 Hesabat zamanı xörək bişirən qazanın dolma əmsalının qiyməti:

- ☐ 1.4
☐ 10.0
☒ 0.85
☐ 1.2
☐ 12.0

687 Məhsulun kütləsi qramla bu düsturla hesablanır:

- ☐ $\varphi = v \cdot q$
☒ $\varphi = q \cdot n$
☐ $\varphi = n \cdot N$
☐ $\varphi = m \cdot n$
☐ $\varphi = n \cdot k$

688 Bişirilən məhsulun tutduğu həcm hesablama düsturunda hansı işarə ilə göstərilir?

- ☐ c
☒ v
☐ d
☐ q
☐ n

689 Həlim bişirən qazanların təyini düsturunda həcmi işarəsi

- ☐ C
☒ V
☐ K
☐ N
☐ μ

690 Texnoloji avadanlığın hesablanması üçün tələb olunan şərtlər:

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

691 Vaxt norması işçilər üçün bu düsturla təyin olunur:

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

692 Layihələndirilən müəssisədə işçilərin sayı necə müəyyən olunur?

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

693 Soyuq sexin istehsal proqramına daxildir:

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

694 İstehsal proqramında nəzərə alınan göstəricilər:

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

695 Müəssisədə müəyyən saatda istehsal edilən xörəyin hesablaması düsturu:

- ☐ $L=N1$
- ☒ $ns = ng \cdot k$
- ☐ $ng=Ng \cdot m$
- ☐ $N=P$
- ☐ $m=m1+m2+m3+m4$

696 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda Lyamda (λ) işarəsinin qiyməti:

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

697 İsti sexdə çalışan işçilərin sayı nəyin əsasında hesablanır?

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

698 İsti sexin əsas funksiyası nədən ibarətdir?

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