

AAA_2917#01#Q16#01 eduman testinin sualları

Fənn : 2917 İaşə müəssisələrində istehsalın təşkili

1 Müəssisələrdə keçirilmiş iqtisadi stimullaşdırılması üzrə yeni qaydası, fondun nə qədər mənfəəti ayırması yolu ilə əmələ gəlir?

- 7
- 5
- 6
- 3
- 4

2 Hansı birlik onun fəaliyyətinin təşkilinə, dövlət planına uyğun olaraq müəssisə vahid rəhbərliyin həyata keçirilməsi nəzərdə tutulur?

- İstehsalat-texniki birliyi
- Təşkilati birlik
- İqtisadi birlik
- Siyasi birlik
- İctimai birlik

3 Hansı məmulatlar geniş istifadə hüququna malik olmalıdır?

- Spirtli içkilər
- Tortlar
- İsti yeməklər
- Dondurulmuş məmulatlar
- Tez dondurula bilən hazır yeməklər və kulinar məmulatlar

4 İstismar edilən avadanlıqların modernləşdirilməsi və onun səmərəli istifadəsi, yeni texnikanın tətbiqi, bu?

- Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtidir.
- Müəssisələrinin işinin əsaslı şəkildə yaxşılaşdırılması vəzifəsidir
- İctimai işdə elmi-texniki tərəqqinin istiqamətlərindən biridir.
- İqtisadi həvəsləndirmə qaydasıdır.
- Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığıdır.

5 Ziyarətçilərə istehsalın və xidmətin mütərəqqi üsulların tətbiqinin təşkil edilməsi, bu?

- Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtidir.
- Müəssisələrinin işinin əsaslı şəkildə yaxşılaşdırılması vəzifəsidir
- İctimai işdə elmi-texniki tərəqqinin istiqamətlərindən biridir.
- İqtisadi həvəsləndirmə qaydasıdır.
- Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığıdır.

6 Yükləmə-boşaltma işlərinin kompleks mexanikləşdirməsi, əməyin və idarəetmə sistemini elmi cəhətdən təkmilləşdirilməsi, bu?

- Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtidir.
- Hazırlanma müəssisələrində yarımfabrikatların istehsalının mərkəzləşdirilməsidir
- İctimai işdə elmi-texniki tərəqqinin istiqamətlərindən biridir.
- İqtisadi həvəsləndirmə qaydasıdır.

- Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığıdır.

7 Müəssisələrin yüksək dərəcədə mərkəzləşdirilmiş istehsal yarımfabrikatlarının hazırlığı və onların hazırlığa qədərki müəssisələr ilə kompleks təchizatı, bu?

- Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtidir
 Müəssisələrinin işinin əsaslı şəkildə yaxşılaşdırılması vəzifəsidir
 İctimai işədə elmi-texniki tərəqqinin istiqamətlərindən biridir.
 İqtisadi həvəsləndirmə qaydasıdır.
 Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığıdır.

8 Hansı metodlar təsərrüfat mexanizmi konkret formaları göstərilir ki, belə iqtisadi rıçaqlar vasitəsilə özünü təmsil edir ki, mənfəət, qiymət, kredit, normativləri iqtisadi stimullaşdırılması?

- iqtisadi
 Hüquqi
 İnzibati
 siyasi-tərbiyə
 sosial

9 Müəssisə əsasən nəyə əməl etməklə, lazımı keyfiyyətlərin nomenklaturasının, çeşidli məhsul istehsalını həyata keçirir?

- Menyü
 Çek
 Preyskurantlar
 Sifarişlərin
 Təsdiq olunmuş planlar ilə

10 Yükləmə-boşaltma işlərinin kompleks mexanikləşdirməsi təkmilləşdirilməsi, əməyin və idarəetmə sistemini elmi cəhətdən təşkili, bu?

- İctimai işədə elmi-texniki tərəqqinin istiqamətlərindən biridir.
 Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığıdır.
 İqtisadi həvəsləndirmə qaydasıdır.
 Müəssisələrinin işinin əsaslı şəkildə yaxşılaşdırılması vəzifəsidir
 Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtidir.

11 Aşağıdakı hansı elmi tövsiyələr nəzərə alınmadan qərarların qəbulu, субъективизмом sığmır?

- idarəetmə pultu ilə
 Yuxarıdan idarə
 İdarənin sahə prinsipi isə
 elmi idarəsi
 ASU idarəsi ilə

12 Hansı aşağıdakı ayrı-ayrı müəssisələrdə istehsal olunan məhsul buraxılışının xalq təsərrüfatının tələblərinə uyğun təşkili daha səmərəli variant seçməyə imkan verir?

- təkbaşılıq
 Birgəlik
 Kollektivlilik
 planlaşdırılması
 Kollegiallıq

13 İdarəetmə strategiyası və həlli yollarının müəyyənləşdirilməsi metodu aşağıdakı hansı idarəetmə vəzifələri?

- Kollektivlik
- Kollegiallıq
- Birgəlik
- planlaşdırılması
- təkbaşçılıq

14 İctimai, kollektiv və şəxsi maraqların harmonik əlaqələndirilməsi həyata keçirilməsinin ən mühüm vasitəsi sayılır?

- Kollektivlik
- Kollegiallıq
- Birgəlik
- planlaşdırılma
- təkbaşçılıq

15 İdarəolunan obyektin hansı təsir metodlarını daha səmərəli işlər üçün idarəetmə orqanlarının gündəlik və bilavasitə müdaxiləsi olmadan onu vadar edir?

- iqtisadi
- Hüquqi
- İnzibati
- siyasi-tərbiyə
- sosial

16 Bu onun gələcək təsərrüfat inkişaf meylləri və müəssisənin iş şəraiti obyektiv mövcud olan aşağıdakı gəlmir?

- İdarənin sahə prinsipi ilə
- ASU idarəsi ilə
- Yuxarıdan idarə
- elmi idarəsi
- idarəetmə pultu ilə

17 O, həmçinin bu sahənin inkişaf qanunauyğunluqlarının nəzərə alınması əsasında konkret istehsal şəraiti, yaranan müəssisələrdə istehsalı olan aşağıdakı mümkündür?

- İdarənin sahə prinsipi ilə
- ASU idarəsi ilə
- Yuxarıdan idarə
- elmi idarəsi
- idarəetmə pultu ilə

18 İdrakın cəmiyyətin inkişafının obyektiv qanunları əsasında aşağıdakı hansı mümkündür?

- İdarənin sahə prinsipi ilə
- ASU idarəsi ilə
- Yuxarıdan idarə
- elmi idarəsi
- idarəetmə pultu ilə

19 İsti sexin ikinci hissəsində nəyi hazırlayırlar?

- şirniyyat
- Soslari
- şorbalar
- İçkiləri
- İsti yeməkləri

20 Hansı masanın sol hissəsində tikilən avtoyuma vanna, onun üzərində möhkəmləndirilmiş soyuq və isti su üçün qarışdırıcı ilə elastik şlanqla və duş taxmaq üçün yer vardır?

- CPCM
- COƏCM-2 və COƏCM-3
- CMBCM
- CMTCM
- CMCM

21 Xammal və yarımfabrikatlar, hazır məhsul istehsalı üçün istifadə olunan, eləcə də istehsalın texnoloji şərait, aşağı temperaturlu piştaxtalarla, şkaflarla soyuducu kameralar sökülüb-yığıla bilən buz generatorları hansı sexin təchizatı üçün tələb edilir?

- Soyuq
- İsti
- Ayrılabilən
- paylama
- yuyucu

22 İlk xörəklərin hazırlanmasının texnoloji prosesinin birinci mərhələsi nədən başlayır?

- Suplardan
- Soslardan
- Şirniyyatlardan
- Bulyonlardan
- Mayonezlərdən

23 Hansı sexdə xeyli sayda məhsul istifadə olunur ki, istilik emalına məruz qalmayan texnoloji prosesin təşkili zamanı sanitariya qaydalarına daha ciddi riayət edilməsinin zəruriliyini doğurur?

- Soyuq
- İsti
- Ayrılabilən
- paylama
- yuyucu

24 Hansı avadanlıqdan, inventarın saxlanması üçün ədviyyatlardan, mətbəx qablarının, habelə kiçik mexanikləşdirilmiş və quraşdırılması üçün qoşulu olan elektrik şəbəkəsi nəzərdə tutulub?

- CPCM
- COƏCM-2 və COƏCM-3
- CMBCM
- CMTCM
- CMCM

25 Buterbrod, şirin yeməkləri və qəlyanaltıları, soyuq supları, müxtəlif tipli iaşə müəssisələrində soyuq yeməklərin hazırlanması üçün hansı sexi təşkil olunur?

- Soyuq

- İsti
- Ayrılabılən
- paylama
- yuyucu

26 İş yerlərində aşpazlar hazırlayan ikinci xörəklər hazırlamaq üçün yeməxanada fritür plitə döşənmiş, qızardıcı şkaflarla, manqallarla, qazanları nə hazırlamaq üçün edirlər?

- Kremlər
- Şirniyyatlar
- İçkilər
- Qamirləri və souslu xörəkləri
- Dondurmalar

27 Sup şöbəsində sup əlavələrinin tədarükü (çuğundur, tərəvəz, un) başlayır?

- İsti sexinin işinin başlanmasına 1-2 saat qalmış
- İsti sexinin işinin başlanmasına 5-6 saat ərzində
- İşlərin başlanmasına 0,2-0,3 saat ərzində
- İsti sexdə işlərin başlanmasına 3-4 saat ərzində
- İsti sexinin işinin başlamazdan 2-3 saat əvvəl

28 Niyə o yemək hazırlananda ilk xörəklərin çeşidi nisbətən məhdud olur və onlar böyük miqdarda hazırlanır və iş yerində. aşpaz xəttində istilik avadanlığı quraşdırırlar?

- Düşbərəni qaynatmaq üçün
- Əsaslı passeroverka etmək və birinci xörəkləri üçün
- Sütü qaynatmaq üçün
- Bulyonları qaynatmaq üçün
- Kompotu qaynatmaq üçün

29 Niyə o yemək hazırlananda ilk xörəklərin çeşidi nisbətən məhdud olur və onlar böyük miqdarda hazırlanır və iş yerində. aşpaz xəttində istilik avadanlığı quraşdırırlar?

- Düşbərəni qaynatmaq üçün
- Əsaslı passeroverka etmək və birinci xörəkləri üçün
- Sütü qaynatmaq üçün
- Bulyonları qaynatmaq üçün
- Kompotu qaynatmaq üçün

30 Birinci xörəklərin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ikinci mərhələsində nəyi hazırlayırlar?

- Sousları
- Bulyonları
- Mayonezləri
- Şirniyyatı
- Supları

31 İlk xörəklərin hazırlanmasının texnoloji prosesi əsasən neçə mərhələlərdən ibarətdir?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

32 İsti sexinin birinci şöbəsində nələr hazırlayırlar?

- şirniyyat
- Sousları
- şorbalar
- İçkiləri
- İsti yeməkləri

33 İsti sexlər neçə bölməyə ayrılır?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

34 Nəyin tərəvəz sexində texnoloji prosesin səmərəli təşkili üçün böyük əhəmiyyəti vardır?

- məhsuldarlığ artanda
- xammalın keyfiyyəti
- nəqlin sürətləndirilməsi
- nəqliyyat
- avadanlığın düzgün yerləşdirilməsi

35 Kartof təmizləyəndən su qarışdırılmış nişasta almaq üçün habelə, tullantılardan istifadəni asanlaşdırmaq üçün istifadə edilir?

- nişasta durulayıcı
- Qazança
- sentrifuqa
- Xırdalayıcı
- Ələkdən keçirən

36 əmək üçün normal şərait necə olmalıdır

- Nisbi rütubət 90% , 45 ° C
- Nisbi rütubət 40% , 15 ° C]
- Nisbi rütubət 10% , 35 ° C
- Nisbi rütubət 60% , 25 ° C
- Nisbi rütubət 80% , 5 ° C]

37 Kartof və meyvəköklülərin emalı texnoloji sxeminə düzgün göstərin?

- çeşidlənməsi, təmizlənməsi, yuyulması və bölməni дочистки сульфитации kartof, yuyulması, ölçülərinə və keyfiyyətinə görə, kök yumrularını;
- yuyulma, çeşidlənməsi, təmizlənməsi, yuyulması və bölməni сульфитации kartof, yuyulması, ölçülərinə və keyfiyyətinə görə kök yumrularını ilə;
- çeşidləmə, təmizlənməsi, yuyulması, ölçülərinə və keyfiyyətinə görə kök yumrularını, сульфитации kartof, yuyulduqdan sonar bölünmə
- Kök yumrularını, yuyulma, təmizlənməsi, ölçülərinə və keyfiyyətinə görə sulfitləşdirmə, kartofun çeşidlənməsi, yuyulduqdan və xırdalanması
- ölçülərinə və keyfiyyətinə görə yuyulması və bölməni çeşidlənməsi, təmizlənməsi, yuyulması, kartofun sulfitləşdirilməsi, kök yumrularını;

38 Məhsul gətirilməsini daşınma şərtlərindən, saxlanılması rejimindən və hazırlanma tezliyindən asılı olaraq neçə qrupa bölmək olar?

- 7
- 6
- 5
- 4
- 3

39 Nə bilavasitə yol uzunluğunun hərəkətə xərclənmiş zamana olan münasibətini bildirir?

- Texniki sürət
- Çəkilməmiş reyslərin sayı
- İstismar sürəti
- Daşınmış yükün çəkisi
- yüklənmə qabiliyyətini

40 Yüklərin avtofurqonlarda daşınmasında nə qədər əlavə olaraq müəyyən edilir?

- 20%
- 30%
- 25%
- 40%
- 35%

41 Yüklərin refrijeratorla daşınmasında nə qədər əlavə olaraq müəyyən edilir

- 20%
- 30%
- 25%
- 40%
- 35%

42 Hansı istifadə əmsalı yüklənmə qabiliyyətinə malik avtomobilin yüklənməsi zamanı 4-cü sinif hesab edilir?

- 1,0
- 0,70-dən 0,51-dək
- 0,71-dən 0,99-dək
- 0,41-dək
- 0,41-dən 0,50-dək

43 . Hansı istifadə əmsalı yüklənmə qabiliyyətinə malik avtomobilin yüklənməsi zamanı 5-ci sinif hesab olunur?

- 1,0
- 0,70-dən 0,51-dək
- 0,71-dən 0,99-dək
- 0,41-dək
- 0,41-dən 0,50-dək]

44 Hansı istifadə əmsalı yüklənmə qabiliyyətinə malik avtomobilin yüklənməsi zamanı 2-ci sinif hesab edilir?

- 1,0
- 0,70-dən 0,51-dək
- 0,71-dən 0,99-dək
- 0,41-dək

0,41-dən 0,50-dək

45 Hansı istifadə əmsalı yükçötürmə qabiliyyətinə malik avtomobilin yüklənməsi zamanı 3-cü sinif hesab edilir?

- 1,0
- 0,70-dən 0,51-dək
- 0,71-dən 0,99-dək
- 0,41-dək
- 0,41-dən 0,50-dək

46 Nə sadə maşınlar da daxil olmaqla, yolun uzunluğunun yolda olan bütün hərəkət vaxtına münasibətini bildirir?

- Texniki sürət
- İstismar sürəti]
- Daşınmış yükün çəkisi
- yükçötürmə qabiliyyətini

47 əməyin elmi təşkili müəssisələrdə hansı vəzifələrin həllini nəzərdə tutur?

- iqtisadi, psixofizioloji və sosial
- Fiziki, kimyəvi və psixofizioloji
- kimyəvi, fiziki və iqtisadi
- sosial, riyazi və kimyəvi
- psixofizioloji, orqanoleptik və fiziki

48 İqtisadi həll zamanı əməyin elmi təşkili təmin edir:

- sağlamlıq müəssisələrində saxlanması
- Əmək və digər müəssisələrdə əlverişli şəraitin yaradılması
- vaxt itkisinin saxlanması əsasında canlı əmək xərclərinə qənaət
- Əmək müəssisələrində kompleks mexanikləşdirilmənin yaradılması
- Müəssisələrdə əməyin ilk həyat tələbatına çevrilməsi ilə

49 əməyin elmi təşkili özlüyündə psixofizioloji vəzifələrin həllini təmin edir:

- Müəssisələrdə əlverişli əmək şəraitinin yaradılması
- Müəssisələrdə əməyin ilk həyat tələbatına çevrilməsi ilə
- [Müəssisələrdə əlverişli əmək şəraitinin yaradılması üçün işçilərin sağlamlığının qorunmasına xidmət edir
- sağlamlıq müəssisələrində saxlanması
- Əmək müəssisələrində kompleks mexanikləşdirilmənin yaradılması

50 əməyin elmi təşkili müəssisələrdə nəyi təmin edir:

- Məhsuldarlığın durmadan artması
- Zəhmətkeşlərin yaradıcı qabiliyyətlərinin azaldılması ilə
- Məhsuldarlığın durmadan azalması
- Müəssisələrin elektrik avadanlıqlarla təchizatı e
- Müəssisələrin mexaniki avadanlıqlarla təchizatını

51 əmək elmi təşkilat müəssisələrində yeni texnikanın tətbiqi nəyə təbliğ edir ?

- ictimai əməkin qənaətinə təbliğ edir
- sexlərdə elektrikin qənaətinə təbliğ edir
- işçilərin əmək haqqının qənaətinə təbliğ edir

- xammalın istehsalının qənaətinə təbliğ edir
- nəqliyyat vasitələri üçün benzininin qənaətinə təbliğ edir

52 Hansı əməliyyat zamanı kartof və meyvəköklüləri təmizləyən maşın tullantıları azaltmağa imkan verir?

- təmizlənməsi
- Kalibrənmə
- yuyulub
- qızartma
- hazırlanma

53 Hansı tərəvəz emalı texnoloji sxemi ibarətdir: Təmizlənmə, yuyulma, kəsilmə?

- pomidor, xiyar, turp, kahı, göyərti, qabaq
- köküyumrular
- soğanları, kələm
- lobya
- göyərti

54 Yarımfabrikatların üçün tərəvəz sexləri, ekspedisiyası ilə bitişik otaqda hazırlığa qədərki sexinin yaxınlığında niyə yerləşdirilir?

- Yeməklərin fərqi
- nəqlinin sürətləndirilməsi
- məhsuldarlığın artırılması
- menyu fərqi üçün
- keyfiyyətin artırılması

55 Hansı dərəcə ətrafında quşların ayaqları və ətraflarını qızardırırlar?

- 87 ° C
- 77 ° C
- 97 ° C
- 57 ° C
- 67 ° C

56 Hansı vəziyyətdə vurulan çöl quşları ət sexinə daxil olur?

- İçalatı çıxarılmamış vəziyyətdə
- Bölünmüş vəziyyətdə
- qızardılan vəziyyətdə
- içalatı yarım çıxarılmış vəziyyətdə
- Qopardılmış vəziyyətdə

57 Nə vaxt işin həcmi, otaqların konfigurasiyasını, eyni zamanda burada çalışan işçilərin sayı və s. nəzərə alırlar?

- məhsuldarlığ artanda
- xammalın keyfiyyəti üçün
- nəqlin sürətləndirilməsi zamanı
- nəqliyyat üçün
- avadanlığın düzgün yerləşdirilməsi zamanı

58 Hansı vəziyyətdə döyülmüş ev quşları ət sexinə daxil olur?

- İçalatı çıxarılmamış vəziyyətdə
- Bölünmüş vəziyyətdə
- qızardılan vəziyyətdə
- içalatı yarım çıxarılmış vəziyyətdə
- Qopardılmış vəziyyətdə

59 Hansı əməliyyat kartofun daxil olması əvvəlində kartoftəmizləyəni olaraq həyata keçirilir?

- təmizlənməsi
- Kalibrlənmə
- yuyulub
- qızartma
- hazırlanma

60 Hansı tərəvəz əvvəlcə bir-bir yoxlayırlar, sonra isə təmizləyirlər, yuyurlar və bölürlər?

- pomidor, xiyar, turp, kahı, göyərti, qabaq
- köküyumrular
- soğanları, kələm
- lobya
- göyərti

61 Hansı müəssisə, idarə, sənaye müəssisələrində, tikintilərdə əmək məhsuldarlığının yüksəldilməsinə böyük töhfələr verir?

- Kafe
- Barlar
- Yeməxanalar
- Qəlyanaltıxanalar
- Restoranlar

62 Nə zəhmətkeş əhəlinin asudə vaxtını artırmağa imkan verir?

- Marketlər
- İctimai qidalanma
- Kooperativlər
- Əsasən süd məhsulları buraxan xırda mexanikləşdirilməmiş müəssisələr
- Az mexanikləşdirilmiş müəssisə

63 Nümunəvi ictimai qidalanmanın mövcud olduğu müəssisələrdə orta-saatlıq əmək məhsuldarlığı nə qədər çoxdur?

- 1-3%
- 7-8%
- 2-5%
- 17-28%
- 10-18%

64 Hansı müəssisə nahar fasiləsi zamanı, idarələrdə, tikintilərdə, sənaye müəssisələrində işçiləri sağlam yeməklə təmin edir?

- Kafe
- Barlar
- Yeməxanalar
- Qəlyanaltıxanalar

Restoranlar

65 İaşə müəssisələrində qida hazırlanması üçün neçə dəfə az vaxt sərf edilir?

- 3-4 dəfə
 4-5 dəfə
 1-2 dəfə
 6-7 dəfə
 5-6 dəfə

66 Nə əmək və cəmiyyətin maddi resurslardan səmərəli istifadəyə imkan verir?

- Marketlər
 İctimai qidalanma
 Kooperativlər
 Əsasən süd məhsulları buraxan xırda mexanikləşdirilməmiş müəssisələr.
 Az mexanikləşdirilmiş müəssisə

67 Xalq təsərrüfatının hansı sahəsi əhaliyə hazır yeməklərin satışını, istehsal və istehlakının təşkilini həyata keçirir?

- Marketlər
 İctimai qidalanma
 Kooperativlər
 Əsasən süd məhsulları buraxan xırda mexanikləşdirilməmiş müəssisələr
 Az mexanikləşdirilmiş müəssisə

68 Nə müasir şəraitdə tədricən sənayeləşmə yoluna keçir?

- Marketlər
 İctimai qidalanma
 Kooperativlər
 Əsasən süd məhsulları buraxan xırda mexanikləşdirilməmiş müəssisələr
 Az mexanikləşdirilmiş müəssisə

69 "İctimai iaşə müəssisələrinin təşkili" kursu nəyi öyrənir?

- Xammalın xassələri
 Xassələri
 Yarımfabrikatların xassələri
 İstehlakçılara xidmətin təkmilləşdirilməsi yolları
 Qurğu, avadanlıq və materiallar

70 Nə elmi əsaslarla əhalinin qidalanmasını təşkil etməyə imkan verir?

- Marketlər
 İctimai qidalanma
 Kooperativlər
 Əsasən süd məhsulları buraxan xırda mexanikləşdirilməmiş müəssisələr.
 Az mexanikləşdirilmiş müəssisə

71 Hansı müəssisə nahar fasiləsi zamanı, idarələrdə, tikintilərdə, sənaye müəssisələrində işçiləri sağlam yeməklə təmin edir?

- Kafe
 Barlar

- Yeməxanalar
- Qəlyanaltıxanalar
- Restoranlar

72 Nə ictimai əmək məhsuldarlığının artırılması, əmək proseslərinin rasionallaşdırılmasına təsiredici vasitədir?

- kadrların hazırlanması və onların ixtisasının istehsal səviyyəsinin artırılması
- Lazımi bina
- lazımi alətlər
- zəruri avadanlıq
- zəruri xammal

73 Seçim əsasında hansı ən yaxşı əmək üsulları və metodlarını nəzərdə tuturlar?

- smeta
- istehsalın mərhələləri
- texnoloji prosesə
- axın xəttini
- rasionall əmək prosesi

74 Hansı işçilər əməyin mütərəqqi metodlarına tez yiyələnir, yeni avadanlıq və peşəyə yiyələnirlər, ixtiraçılıq və səmərələşdirmə işində fəal iştirak edirlər?

- Gənclər
- Orta təhsilli
- yüksək ixtisaslı
- Təhsil olmayan
- Məktəb təhsilli

75 İşçilərin istehsalat sanitariyası tələblərinə riayət etməsinə aiddir:

- istehsal növü
- Əməyin bölünməsi
- texnoloji intizama
- əməyin təşviqi
- əmək kooperasiyası

76 İşçiləri təhlükəsizlik texnikası riayət üzrə tələblərin aiddir:

- istehsal növü
- Əməyin bölünməsi
- texnoloji intizama
- əməyin təşviqi
- əmək kooperasiyası

77 İctimai iaşə müəssisələrinin otaqlarında müvafiq sənədlərlə saxlanılma tələblərinə uyğun olaraq, havanın temperaturu hansı həddə olmalıdır?

- 10 - 15 ° C
- 18 - 23 ° C
- 15 - 20 ° C
- 35 ° - 30° C
- 33 ° - 25 ° C

78 İşçilərin gigiyenik tələblərə riayət etməsinə aiddir:

- istehsal növü
- Əməyin bölünməsi
- texnoloji intizama
- əməyin təşviqi
- əmək kooperasiyası

79 İşçiləri yanğından mühafizə tələblərinə əməl etməsi aiddir:

- əməyin təşviqi
- əmək kooperasiyası
- Əməyin bölünməsi
- texnoloji intizama
- istehsal növü

80 Kimin üzərinə düşməsi məhsulun maya dəyərinin iştirak, texniki normaların bərqərar olmasında daxildir?

- baş mühəndis
- Ustalığa
- istehsal müdir
- sex rəisi
- direktor

81 Vaxt norması

- bu məmullatın hazırlanması üçün lazım olan iş vaxtının sayıdır
- İdarəçilik norması
- xidmət norması
- İstehsal norması
- işin istirahət müddəti

82 Hansı iş yerlərində transportyorların tətbiqi imkanları sayəsində emal məhsullarının alınmasına vaxt itkisi baş vermir?

- İxtisaslaşmış iş yerləri
- universal iş yerləri
- Ümumi iş yerləri
- fərdi iş yerləri
- izolə edilmiş iş yerləri

83 Bu qabların düzülməsi üçün yarımfabrikat məhsullar aiddir:

- Verilmiş iş yeri
- İş yerlərinin qarşı tərəfi
- iş yeri dəyişikliyi
- iş yerlərinin işıqlandırılması gətirib
- iş yeri növünə görə

84 [Yeni sual]

- iş yeri növünə görə
- Verilmiş iş yeri
- İş yerlərinin qarşı tərəfi

- iş yeri dəyişikliyi
- iş yerlərinin işıqlandırılması gətirib

85 əmək əşyalarının çıxarılması bu iş yerində emal sonra onların aiddir:

- iş yerlərinin işıqlandırılması gətirib
- iş yeri növünə görə
- iş yeri dəyişikliyi]
- İş yerlərinin qarşı tərəfi
- Verilmiş iş yeri

86 Qablaşdırma materiallarının yığılı yeri aiddir:

- iş yeri növü
- Dəyişikliyə iş yeri ilə
- İş yerlərinin qarşı tərəfi
- iş yerlərinin işıqlandırılması
- iş yeri

87 əmək prosesi bu:

- Əmək alətlərinin köməyi ilə əmək əşyalarına insan təsiri
- Sexlərdə insan təsiri ilə iqlim dəyişməsinə
- insan xidmət prosesinə təsiri
- insan təsiri sexlərdə işıqlandırılmanın dəyişməsinə
- insan ətraf mühitə təsiri

88 Yığılı iş yeri ilə istifadə olunan qablar aiddir:

- Verilmiş iş yeri
- İş yerlərinin qarşı tərəfi
- iş yeri dəyişikliyi
-) iş yerlərinin işıqlandırılması gətirib
- iş yeri növünə görə

89 İctimai iaşə müəssisələrinin binalarına tələblər, sanitariya-texniki qurğular bir sənəddə göstərilir?

- Tikinti norma və qaydaları"
- müəssisələrin göstərib
- o preyskurantlarda
- texnoloji təlimatlarda ilə
- məcmuələrdə resepturaları xörəklərin

90 Texnoloji proseslərə riayət rejimlərin istehsalatda aiddir:

- əməyin təşviqi
- əmək kooperasiyası
- Əməyin bölünməsi
- Əmək intizamı
- texnoloji intizama

91 işçilərin işə vaxtında çıxış etməsi aiddir:

- əməyin təşviqi
- Əməyin bölünməsi
- Əmək intizamı

- texnoloji intizama
- əmək kooperasiyası

92 işçiləri əməyin mühafizəsi riayət üzrə tələblər aiddir:

- istehsal növü
- texnoloji intizama
- əmək kooperasiyası
- əməyin təşviqi
- Əməyin bölünməsi

93 Yerinə rəhbər heyətin istifadəsinə aiddir

- istehsal növü
- texnoloji intizama
- Əməyin bölünməsi
- əmək kooperasiyası
- əməyin təşviqi

94 əmək normaları əsas növü sayılır:

- Vaxt norması
- İdarəçilik norması
- İstehsal norması
- işin istirahət müddəti
- xidmət norması

95 Vaxt normaları müəyyən edir:

- anlarda, dəqiqələrdə, tonlarda
- anlarda, dəqiqələrdə, metrlərdə
- kiloqramlarda, qramlarda, saniyələrdə
- anlarda, dəqiqələrdə, litrlərdə
- anlarda, dəqiqələrdə, saatlarda

96 İstehsalın norması özündə:

- iş saatlarının sayı
- işçinin iş vaxtı
- xidmət norması
- Vaxt norması
- Məhsulların sayı

97 ictimai iaşə müəssisələrinin otaqlarında saxlanma tələblərinə uyğun olaraq müvafiq sənədlərdə, nisbi rütubət hansı həddə olmalıdır?

- 40% -dən 30% -dək
- 50% -dən 40% -dək
- 60% -dən 50% -dək ilə
- 70% -dən 60% -dək
- 90% -dən 80% -dək

98 əmək normaları və ya əməliyyatların müəyyən işlərin yerinə yetirilməsi üçün təşkilati-texniki şəraitdə bu zaman əks etdirməlidir?

- lazımi alətlər

- zəruri avadanlıq
- zəruri xammal
- Lazımı bina
- lazımı yer

99 Hansı iş yerləri , bir qayda olaraq dəyişən həcmə və məhsul çeşidinə malik, istehsal proqramının yerinə yetirilməsi üçün hesablanmış avadanlıq ilə müəyyən edilir?

- universal iş yerləri
- izolə edilmiş iş yerləri
- fərdi iş yerləri
- Ümumi iş yerləri
- İxtisaslaşmış iş yerləri

100 İctimai iaşə müəssisələrinin otaqlarında havanın hərəkət sürəti müvafiq sənədlərdə saxlanılma tələblərinə uyğun olaraq nə qədər olmalıdır?

- 6-dən 9 m/s-dək
- 0,56-dən 0,89 m/s-dək
- 0,9 m/c 0,6 m/s-dək
- 0,06-dən 0,19 m/s-dək
- 2,6-dən 4,19 m/s-dək

101 Fizioloqların qurulması zamanı, təbii işıqlandırılma süni işıqlandırmadan əmək məhsuldarlığı neçə faiz yüksəkdir?

- 10%
- 20%
- 30%
- 40%
- 50%

102 Hansı idarəetmə üsullarını nizama salmanı ki, dövlət idarəçilik vahid sistemə müəyyən formaya malikdir?

- İnzibati
- sosial
- Təşkilati
- iqtisadi
- siyasi-tərbiyə

103 Yalnız bu xətt xidmətlərinin (direktor, sex rəisi) rəhbərləri olan aşağıdakı verirlər?

- ağıllı təsiri ilə
- İxtiyarınamə ilə
- Əmr ilə
- yazılı göstəriş ilə
- Şifahi göstərişi ilə

104 Nizam-intizam təsiri hansı metodun çox mühüm hissəsi edilir?

- sosial
- İnzibati
- iqtisadi
- siyasi-tərbiyə

Hüquqi

105 Müəyyən vəzifəni yerinə yetirməyə tabe olan rəhbərinin yazılı və ya şifahi tələbi ilə указ-нием yerinə yetirilməsi müddətləri və ya digər xüsusiyyətləri onun həyata keçirilməsi tapşırıqları aşağıdakı hansı?

- ağıllı təsiri ilə
- İxtiyarname ilə
- Əmr ilə
- yazılı göstəriş ilə
- Şifahi göstərişi ilə

106 Hansı aşağıdakı formada əmr və sərəncamları var?

- sosial metodları
- nizam-intizam təsiri
- iqtisadi metodları
- siyasi-tərbiyə metodları
- Təşkilati metodlar ilə

107 O, istehsalat-təsərrüfat proseslərinin tənzimlənməsi hər gün yaranır ki, bu kollektivin istehsal, təsərrüfat və ictimai həyatının müxtəlif məsələlərin həlli olan aşağıdakı və zərurət yarandıqda nəzarət daxildir?

- siyasi-tərbiyə metodları
- nizam-intizam təsiri
- iqtisadi metodları
- sosial metodları
- Təşkilati metodlar ilə

108 Aşağıdakı hansı ki, verilmiş parametrlərin aradan qaldırılmasına yönəlib istehsal zamanı yaranan kənarlaşmalar qarşıya qoyulan vəzifələri?

- sosial metodları
- nizam-intizam təsiri
- iqtisadi metodları
- siyasi-tərbiyə metodları
- Təşkilati metodlar ilə

109 Hansı metodlar və müəyyən texniki, texnoloji, əmək və digər norma və normativlərin, normalaşdırılması şəklində baş verir?

- sosial
- İnzibati
- iqtisadi
- siyasi-tərbiyə
- təşkilati

110 İctimai əməyin məhsuldarlığının artım əsasında hansı metodlar istehsalın yüksək səmərəliliyinin nail olmalıdır?

- sosial
- iqtisadi
- İnzibati
- siyasi-tərbiyə

Təşkilati

111 İdarə sistemi üçün hansı üsul idarəsinin yaradılması (müəssisənin layihələndirilməsi) prosesində onun kimi, həm də onun təkmilləşdirilməsi prosesində həyata keçirilir?

- sosial
- İnzibati
- iqtisadi
- siyasi-tərbiyə
- Təşkilati

112 Xörəklərin (ət, balıq, quş, kotletlər, blinçiklər, pendir qutabları, ruletlər və başqaları) tərkibinə daxil olan əsas məmulatlar neçə porsiya şəklində çəkilir ?

- 3
- 4
- 5
- 13
- 10

113 Bütün səviyyələrdə işinin nəticələri üçün hansı metodlardan idarə edən sistemin məsuliyyətini artırır?

- iqtisadi
- Hüquqi
- İnzibati
- siyasi-tərbiyə
- sosial

114 . Hansı idarəetmə üsullarının köməyi ilə həmin vəzifələr öz həllini tapır ki, iqtisadi metodların istifadəsi vasitəsilə, lakin bu zaman digər formada təsir istehsal olunur?

- iqtisadi
- Hüquqi
- İnzibati
- siyasi-tərbiyə
- sosial

115 əmr istehsalı idarəsinin hansı metodları ilə idarə olunan obyektə isə tövsiyə deyil, məcburi direktiv xarakter daşıyır?

- Həm iqtisadi
- Hüquqi ilə
- siyasi-tərbiyə
- sosial
- İnzibati

116 Jəmr istehsalı idarəsinin hansı metodları ilə idarə olunan obyektə isə tövsiyə deyil, məcburi direktiv xarakter daşıyır?

- sosial
- İnzibati
- iqtisadi
- siyasi-tərbiyə
- Hüquqi

117 Hansı idarəetmə üsullarının köməyi ilə həmin vəzifələr öz həllini tapır ki, iqtisadi metodların istifadəsi vasitəsilə, lakin bu zaman digər formada təsir istehsal olunur?

- sosial
- İnzibati
- iqtisadi
- siyasi-tərbiyə
- Hüquqi

118 Bütün səviyyələrdə işinin nəticələri üçün hansı metodlardan idarə edən sistemin məsuliyyətini artırır?

- sosial
- İnzibati
- iqtisadi
- siyasi-tərbiyə
- Hüquqi

119 Hansı metodlar təşkilat və ağıllı təsir formasında mövcuddur?

- sosial
- İnzibati
- iqtisadi
- siyasi-tərbiyə
- Hüquqi

120 Hansı metodlar müəssisənin kollektivi qarşısında duran əsas vəzifələri həll etməlidir: Məhsul buraxmağa, müəyyən edilən народнохозяйственным planı?

- sosial
- İnzibati
- iqtisadi
- siyasi-tərbiyə
- təşkilati

121 Bu göstəricilərdən hansı ağız boşluğunda təyin edilən xassələrə aiddir ?

- forma
- rəng
- ölçü
- dad
- iy

122 Keyfiyyətindən asılı olaraq kisələri neçə kateqoriyaya ayırırlar?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

123 İş vaxtının şəkli nə deməkdir?

- İş vaxtının öyrənilməsi onun xərclərin ölçülməsi yolu ilə müəyyən müddət ərzində işə xüsusi cihazda üçün fotoapararla təchiz d
- fotoapararla qida müəssisələrində müxtəlif sahələrinin və iş yerlərinin fotosudur

- bütün xərclərin ölçülməsi yolu ilə müəyyən müddət ərzində avadanlığın icraçısının və ya iş vaxtının öyrənilməsi
- qida müəssisənin rəhbəri və ya onun müavini tərəfindən iş vaxtı xaricində iş vaxtının öyrənilməsi
- Müəssisənin işçiləri ilə qidalanma zamanı onların iş vaxtı, bu foto fotoapararla

124 Xronometraj nədir?

- icraçının iş vaxtı və ya işlərin vaxtı avadanlığın müəyyən müddət ərzində bütün xərclərinin ölçülməsi yolu ilə öyrənilməsi
- Bu xronometrlə təchiz olunmuş xüsusi cihazdır
- Bu, öyrənilməsi və ölçüsü, dövrü olaraq təkrarlanan elementlər əməliyyatları birləşdirir.
- Bu iş prosesi xüsusi xronometrlə təchiz edilmiş cihazdır
- xronometrlə iş vaxtının öyrənilməsi və ölçüsü

125 İstehsalın fərdi normaları tətbiq edilir:

- [fərdi şəkildə əmək təşkilatı
- Bayram günləri
- işçinin daimi iş zamanı
- Briqada əmək təşkilatının təşkilatçılığı ilə]
- bərkidilən əmək təşkilatının

126 Hansı tara məhsulları germetik bağlamaq imkanına və aqressiv mühit təsirinə qarşı davamlılıq üstünlüklərinə malikdir?

- Taxta
- Kağız
- Metal
- Parça
- Şüşə

127 Hansı taranı onun keyfiyyətindən asılı olaraq beş kateqoriyadan olan taralara ayırırlar?

- Parça
- Taxta
- Kağız
- Metal

128 Xətti qrafik üzrə necə işləyirlər?

- beş növbə ilə işləyən üç briqadası təşkil edilir
- Müəssisənin personalı işə başlayır və hər saatdan bir növbə üzrə işləri tamamlayır, dörd növbədə işləyərək
- bir-birini əvəz edəcək dörd saatdan bir, beş briqada təşkil edilir
- Altı briqadanın, hərəsi iki saatdan bir işə gələn təşkil edir və hər 3 saatdan bir fasilə edirlər.
- Müəssisənin bütün heyəti bir növbədə işə başlayır və eyni zamanda işini bitirir,

129 Qrafika çıxmaq işini olur:

- əyilən, qatlanmayan
- pilləli, çoxpilləli və pilləli deyil
- xətti, lentşəkilli (pilləli), двухбригадные, kombinə edilmiş
- birbaşa, bilavasitə
- əyri və xətt

130 Hansı tara damğalanır?

- Parça
- Metal
- Kağız
- Şüşə
- Taxta

131 Un, şəkər və digər dənəvər malların qablaşdırılması üçün tara kimi istifadə olunur?

- Şüşə
- Kağız
- Metal
- Parça
- Taxta

132 Bu qablaşdırmada bütün hesablamalar Preyskurantla 07-09 sayılı tənzimlənir?

- Taxta
- Kağız
- Metal
- parça
- Şüşə

133 Restoran:

- qidalanmanın bu münasib müəssisəsi, hansında ki, yeməklərin dar çeşidi yaxşılaşdırılmış interyerlə mürəkkəb hazırlıq reallaşır.
- qidalanmanın bu müəssisəsi yalnız yaşlı əhali üçün nəzərdə tutulmuş, harada yeməklərin çeşidi tərkibə daxil olmaqla vitaminləri və kalsiumu reallaşır, xidmətin yüksəldilmiş səviyyəsiylə, istirahətin və istehlakçıların yuxusunun təşkiliylə uyğunluqda.
- xidmət üçün qidalanmanın bu müəssisəsi yalnız gənclərlər, daxil olmaqla pürenin və sosisin yeməklərinin çeşidinin reallaşdırmasıyla, və musiqi təchizatıyla.
- qidalanmanın bu bağlı müəssisəsi, harada xidmətin yüksəldilmiş səviyyəsiylə yüngül hazırlığın yeməklərinin dar çeşidi reallaşır.
- ən yaxşı interyerlə, təchizatla, süfrəni düzəltməylə və xidmətin yüksəldilmiş səviyyəsiylə fərqlənən mürəkkəb hazırlığın yeməklərinin geniş çeşidinin reallaşdırmasıyla qidalanmanın bu münasib müəssisəsi istehlakçıların istirahətinin təşkiliylə.

134 Şirniyyat kafesi:

- müəssisə yalnız uşaqlar üçün, un isti içkilərin reallaşdırmasıyla şirniyyatlarına malik olan, süd kokteylləri, içkilər, buterbrodlar, şirələr.
- müəssisə yalnız qadınlar üçün, isti və alkoqollu içkilərin reallaşdırmasıyla, şirin yeməklər , süd kokteylləri, buterbrodlar, şirələr.
- geniş çeşiddə şəxslərin un şirniyyat məmulatlarına və ya sənaye istehsalatlarına malik olan münasib isti içkilərin reallaşdırmasıyla, şirin yeməklər, süd kokteylləri, soyuq içkilər, buterbrodlar, şirələr.
- müəssisə, yalnız kişilər üçün, geniş çeşiddə un şirniyyat məmulatlarına malik olan, isti içkilər, şirin yeməklər, süd kokteylləri, alkoqollu içkilər, buterbrodlar, şirələr
- müəssisə yalnız yaşlı insanlar üçün, isti içkilərin reallaşdırmasıyla, şirin yeməklər , süd kokteylləri, qırmız, buterbrodlar, şirələr.

135 Tez-dondurulan yeməklərin fabriki - bu:

- çiy (xam) və şirniyyat məmulatlarını müəssisələrə çatdırılmayla buraxan böyük müəssisə
- hazır yeməklərin dondurulması üçün aşağıtemperatur avadanlığından istifadəylə böyük mexanikləşdirilmiş müəssisə, temperaturu - 38 -40° olan
- əsasda süd məhsulunu buraxan böyük mexanikləşdirilmiş müəssisə.
- nahar məhsulunu buraxan mexanikləşdirilmiş müəssisə çatdırılmayla kulinariya və şirniyyat məmulatları müəssisələrə

- məhsulu buraxan xırda müəssisə saxlamanın temperaturuyla kulinariya və dondurulmuş şirniyyat məmulatları temperaturu - 58°C olan

136 Ucuz yeməxanalar kimlərə xidmət üçün nəzərdə tutulub:

- yalnız şagirdlər üçün
 yalnız işləyənlər üçün
 Yalnız müəyyən kontingenti isə zəhmətkeşlərin
 bütün əhali üçün
 Yalnız tələbələrə,

137 Kafe-bu :

- arağı, nərə ətinə və piroqları daxil olmaqla məhsulun genişləndirilmiş çeşidiylə fərqlənən barın növü
 məhsulun genişləndirilmiş çeşidiylə fərqlənən bufetin növü
 qəlyanaltının növü yalnız çayı və sosiskaları daxil olmaqla məhsulun məhdudlaşdırılmış çeşidiylə fərqlənən.
 məhsulun məhdudlaşdırılmış çeşidiylə fərqlənən restoranın növü
 çeşidlə qara və qırmızı kürüylə pivəni və qəlyanaltıları daxil olmaqla fərqlənən qəlyanaltının növü

138 Uşaq kafesi nəzərdə tutulub:

- yalnız böyüklər üçün südəmə uşaqlarla və menyuda daxil edən isti və soyuq içkilər, soyuq yeməklər və qəlyanaltılar, şorbalar, ikinci isti yeməklər, süd və turş süd məhsulları
 yalnız böyüklər üçün menyuda və daxil edən isti və soyuq içkilərsiz, uşaqlar üçün soyuq yeməklərsiz və qəlyanaltısız, şorbalarsız, ikinci isti yeməklərsiz, südsüz və turş süd məhsulları
 yalnız menyuda böyüklər üçün və daxil olan kolbasayla isti və soyuq alkoqollu içkilərsiz, şirniyyat məmulatları, soyuq yeməklərsiz və qəlyanaltıları, uşaqlar üçün, şorbalar, ikinci isti yeməklər , süd və turş südlər
 uşaqlarla istehlakçılar üçün menyuya daxil olan isti və soyuq içkilər, şirniyyat məmulatları soyuq yeməklər və qəlyanaltılar, şorbalar, ikinci isti yeməklər, süd və turş süd məhsulları çıxışın və qoymanın malik olan azaldılmış normaları.
 yalnız menyuda böyüklər üçün və daxil olan soyuq və alkoqollu içkilərsiz, şirniyyat məmulatları, soyuq balıq yeməklərsiz və qəlyanaltısız uşaqlar üçün, şorbalar, ikinci isti yeməklər

139 Daşına bilən yeməxanalar kimlərə xidmət üçün nəzərdə tutulmuşdur:

- uşaq bağçaları
 kiçik ərazidə iş yeri üzrə cəmlənmişlərin çoxsaylı kontingentləri
 böyük ərazilərdə iş yeri üzrə yerləşdirilmişlərə
 müəllimlər
 yalnız yeniyetmələrə

140 Qəlyanaltıxanalar:

- aş, kəbab və qara kürü daxil olmaqla yeməklərin çeşidiylə bu müəssisə yalnız müəyyən edilmiş kontingentinə xidmət edir
 bu müəssisə münasib yeməklərinin çeşidiylə və sənaye mallarını reallaşdırır
 bu müəssisə istehlakçıların müəyyən kontingentinə münasib və ya xidmət edən, kütləvi tələbat yeməklərinin çeşidiylə fərqlənir
 yeməklərinin çeşidiylə bu müəssisə dovğa və alkoqollu içkiləri daxil olmaqla yalnız müəyyən edilmiş kontingentə xidmət edir
 bu müəssisə yeməklərin kotletlər çeşidiylə kiyev kotleti və cücələr daxil olmaqla (- tütün, likörlər və xidmət edən yalnız qadın kontingenti

141 Dietik yeməxanalar:

- yalnız mədənin müalicəsinə ehtiyac duyanlar üçün birinci yeməklərin reallaşdırılması ilə ixtisaslaşmışdır.
 yalnız kisəllər və silinmiş yeməklərxörək reallaşdırılması ilə ixtisaslaşmışdır.

- hazırlıqda və arıqlamağa çalışanların istehlakçıları üçün salatların və soyuq yeməklərin reallaşdırması ilə ixtisaslaşmışdır.
- müalicə qidalanması ehtiyac duyanlar üçün pəhriz yeməklərinin reallaşdırması ilə ixtisaslaşmışdır.
- hazırlıqda və diabetiklər üçün şirin yeməklərin reallaşdırması ilə ixtisaslaşmışdır.

142 Xidmət edilən kontingentdən və yerləşdiyi yerlərdən asılı olaraq yeməxanaları bölürlər:

- sənaye müəssisələri yanında, tikintilər, təhsil müəssisələri, məktəblər, nəqliyyat təşkilatları və başqaları
- bağlanmış və əlçatmaz yemək otaqlarına
- uşaq bağçaları yanında yeməxanalar və ali məktəblər yanında yeməxanalar
- əlçatmaz yeməxanalar
- sənaye müəssisələri yanında münasib xörəkləri olan müəssisələr, tikintilər, təhsil müəssisələri, məktəblər, nəqliyyat təşkilatları və başqaları

143 Hansı iş yerləri üçün daha yüksək əmək məhsuldarlığı və iş yerləri təmizlik işləri üçün iş vaxtı xərclərinin azaldılması hesabına əldə oluna bilər?

- izolə edilmiş iş yerləri
- fərdi iş yerləri
- Ümumi iş yerləri
- İxtisaslaşmış iş yerləri
- universal iş yerləri

144 Hansı normalar inventarların, avadanlıqların istismar şəraitindən asılı olaraq amortizasiya normalarını müəyyən edir?

- norma rasionu
- istismar normaları
- Təchizat normaları
- Xərc normaları
- gətirilməsi qaydaları

145 hansı iş yerləri üçün lazımi alət və avadanlıqlar dəsti və iş prosesində işçinin əlinin "altında" yerləşir, daimi qaldığı üçün zaman itkisi baş vermir?

- fərdi iş yerləri
- universal iş yerləri
- İxtisaslaşmış iş yerləri
- izolə edilmiş iş yerləri
- Ümumi iş yerləri

146 Hansı normaları və materiallar üzrə fənlər birdəfəlik istifadə edilir

- istismar normaları
- Xərc normaları
- gətirilməsi qaydaları
- norma rasionu
- Təchizat normaları

147 İctimai iaşə müəssisələrinin əksəriyyətində eyni tipli texnoloji əməliyyatların yerinə yetirilməsi üçün hansı iş yerləri daha çox təşkil olunur?

- fərdi iş yerləri
- universal iş yerləri
- İxtisaslaşmış iş yerləri
- izolə edilmiş iş yerləri

Ümumi iş yerləri

148 Profilaktik baxış aiddir:

- iş yerlərinin işıqlandırılması gətirib
- Verilməsinə iş yeri isə
- Növünə iş yeri e
- İş yerlərinin qarşı tərəf olaraq

149 əmək bölgüsü müəssisələrdə ola bilər

- sosial
- Fiziki
- Əməliyyat
- Orqanoleptik
- Fiziki-kimyəvi

150 Hansı normaları yükədən asılı olaraq amortizasiya normalarını müəyyən edir?

- istismar normaları
- gətirilməsi qaydaları
- Təchizat normaları
- Xərc normaları
- norma rasionu

151 İşçilərin əməyin ixtisaslaşması yaradır:

- Məhsulun keyfiyyətinin yüksəldilməsi üçün əlverişli şərait
- Məhsulun keyfiyyətinin yüksəldilməsi üçün dözülməz şərait ilə
- məhsulun keyfiyyətinin artırılması üçün çətin şərait
- [məhsulun keyfiyyətinin azaldılması üçün çətin şərait
- məhsulların keyfiyyətinin azalması üçün əlverişli şərait

152 O hansı prinsiplərə aiddir ki, emaldan sonra iş yerində əmək əşyalarını silmək lazımdır?

- konveyer istehsalının təşkili şərti ilə
- hər bir iş yerinin ümumi şəraiti və təşkili
- iaşə müəssisələrində iş yerlərinin təşkilinin ümumi prinsipləri
- əmək üsullarının və hərəkətlərinin rasionallaşdırılması
- iş yeri - xidmət prinsiplərinin düzgün quruluşu və təchizatı

153 O hansı prinsiplərə aiddir ki, alətlər, uyğunlaşmalar (qurğular) və başqa əmək alətləri yerləşdirmək lazımdır, həmçinin nəzarət-ölçü cihazları (xüsusi çəkilər) işçi gözü qarşısında yerləşməlidir ?

- konveyer istehsalının təşkili şərti ilə
- hər bir iş yerinin ümumi şəraiti və təşkili
- iaşə müəssisələrində iş yerlərinin təşkilinin ümumi prinsipləri
- əmək üsullarının və hərəkətlərinin rasionallaşdırılması
- iş yeri - xidmət prinsiplərinin düzgün quruluşu və təchizatı

154 Hansı normalar zəruri sanitariya-gigiyenik şəraitin (yuyucu vasitələr, kağız, kağız qablar və s) təmin edilməsini nəzərdə tutmalıdır?

- Xərc normaları
- istismar normaları

- norma rasionu
- Təchizat normaları
- gətirilməsi qaydaları

155 O hansı prinsiplərə aiddir ki, iş üçün ayaq üstə nəzərdə tutulmuş avadanlıqda istifadəylə oturaraq işləmək imkanlarını, qoltuqaltlarıyla və horizontal yeri dəyişdirən oturacaqlarla təmin edilir?

- iş yeri - xidmət prinsiplərinin düzgün quruluşu və təchizatı
- iaşə müəssisələrində iş yerlərinin təşkilinin ümumi prinsipləri
- konveyer istehsalının təşkili şərti ilə
- əmək üsullarının və hərəkətlərinin rasionallaşdırılması
- hər bir iş yerinin ümumi şəraiti və təşkili

156 İşçilər ictimai iaşə müəssisələrində hansı xüsusi geyimlə təmin olunur? 1-xalatlara, 2-paltolarla, 3- gödəkcələrlə, 4#sapoqlarla, 5#kolpaklarla, 6#eynəklərlə, 7- ləçəklərlə, 8#şalvarlarla, 9#jiletkalarla

- 2,4,6,9
- 2,4,6,8
- 1,4,7,9
- 1,3,5,7
- 1,3,4,6

157 İntinventar dəyəri nə qədər olan istehsal məsrəfləri müraciəti müəssisəyə daxil olduqda dərhal baxılır?

- 11 man.
- 4 man.
- 5 man.
- 9 man.
- 2 man.

158 İşçilər ictimai iaşə müəssisələrində hansı xüsusi geyimlə təmin olunur? 1-xalatlara, 2-paltolarla, 3- gödəkcələrlə, 4#sapoqlarla, 5#kolpaklarla, 6#eynəklərlə, 7- ləçəklərlə, 8#şalvarlarla, 9#jiletkalarla

- 1,4,7,9
- 1,3,5,7
- 2,4,6,8
- 1,3,4,6
- 2,4,6,9

159 Neçə dəst xüsusi geyim hər bir işçiyə verilir?

- 7
- 5
- 6
- 3
- 4

160 əmək bölgüsü müəssisələrdə ola bilər

- Texnoloji
- Fiziki-kimyəvi
- Fiziki
- Orqanoleptik
- sosial

161 Müəssisələrdə əməyin texnoloji bölmələrinə aid etmək olar:

- xammalın ilkin emalı, istilik emalı və soyuq xörəklərin hazırlanması
- Otaqların işıqlandırılması və onların saxlanması, xammalın hesablanması
- məhsulların dondurulması, donun açılması və saxlanması
- işıqlandırılması zalov, xammal emalı, подписание sənəd
- işıqlandırılması zalov, qızdırmanı plitələr, подписание sənəd

162 Köhnəlmə norması hansı xüsusi geyim?

- 2 il
- 4 il
- 3 il
- 6 il
- 5 il]

163 Sürtgü yağı və tənzim avadanlıqları aiddir:

- Növünə iş yeri e
- İş yerlərinin qarşı tərəf olaraq
- Verilməsinə iş yeri isə
- iş yerlərinin işıqlandırılması gətirib
- Dəyişikliyə iş yeri ilə

164 əmək bölgüsü müəssisələrdə ola bilər:

- Funksional
- Fiziki-kimyəvi
- Fiziki
- Orqanoleptik
- sosial

165 İş yerlərində əmək ola bilər:

- ixtisaslaşdırılmış və universal
- İşıqlı və işıqsız ilə
- açıq və bağlı
- Soyuq və отопляемыми e
- soyuq və soyudulmamış

166 İxtisaslaşdırılmış iş üçün hansı müəssisə təşkil olunur?

- İctimai iaşə kiçik müəssisələrdə isə
- Yalnız axşam müəssisələrində ictimai iaşə ilə
- iri müəssisələrdə ictimai iaşə
- yalnız sənaye müəssisələrində
- yalnız uşaq müəssisələrində ictimai iaşə

167 Universal iş yerləri daha çox təşkil olunur:

- Eyni tipli texnoloji əməliyyatların yerinə yetirilməsi üçün bir müəssisə
- səmərəli birsmenli qapalı tipli müəssisə
- kiçik qapalı tipli səmərəli müəssisələrdə
- Açıq tipli müəssisələrdə iki növbədə görülən səmərəli şəhərində ilə

168 Verilməsi üçün xammal emal edilir:

- Verilmiş iş yeri
- iş yeri dəyişikliyi
- İş yerlərinin qarşı tərəfi
- iş yeri növünə görə
- iş yerlərinin işıqlandırılması gətirib

169 . İş yeri:

- Bir hissəsi istehsal sahələri bir və ya bir çox işçilər üçün müəyyən texnoloji əməliyyatların yerinə yetirilməsi:
- Bir sahədə müşahidə olunan ticarət zallarının işçiləri ilə
- Səyahətnaməni işçiləri üçün hissə meydanda işıqlandırır
- bir hissəsi işıqsız sahədə saxlanılan xammal
- soyudulan sahəsinin bir hissəsi xammalın saxlanması üçün

170 əgər maşın emalı məhsulun bilavasitə işçinin iştirakı olmadan həyata keçirilir, onda bu adlanır:

- fəal nəzarəti
- Açıq müşahidə
- passiv müşahidəsi
- gizli nəzarəti
- qapalı nəzarəti

171 əmək bölgüsü müəssisələrdə ola bilər:

- İxtisasartırma
- Fiziki-kimyəvi
- Fiziki
- Orqanoleptik
- sosial

172 Avadanlığın iş dövründə işçinin olması adlanır:

- fəal nəzarəti
- Açıq müşahidə
- passiv müşahidəsi
- gizli nəzarəti
- qapalı nəzarəti

173 Kollektiv formalı müəssisələrdə əmək təşkilatının yaradılması tələb olunur:

- İxtisaslaşdırılmış briqada işçilərindən
- Əməyin təşkili üçün ixtisaslaşdırılmış aparaturları
- Yalnız xammalın emalı üçün xüsusi sex
- İxtisaslaşdırılmış anbarların üçün xammal soyuqluq
- xammalın saxlanması üçün xüsusi soyuducular

174 Kompleks briqada adətən yaradılır:

- Kiçik müəssisələrdə müxtəlif işləri yerinə yetirmək üçün, kiçik həcminə görə
- Müxtəlif işləri yerinə yetirmək üçün, kiçik həcminə görə orta müəssisələrdə
- O iri müəssisələrdə müxtəlif işləri yerinə yetirmək üçün, kiçik həcminə görə
- Bu avtomatlaşdırılmış müəssisədə müxtəlif işlərin yerinə yetirilməsi üçün kiçik həcminə görə
- müəssisə слабооснащенных üçün müxtəlif işləri yerinə yetirmək üçün, kiçik həcminə

175 Neçə dəst xüsusi geyim hər bir işçiyə verilir?

- 7
- 5
- 6
- 3
- 4

176 Hansı prinsiplərə aiddir ki, iş yerlərinin xidmətində profilaktik yoxlama anlaşılr, yağlama, tənzimləmə, müəyyən rejimə görə avadanlıq quraşdırılır?

- əmək üsullarının və hərəkətlərinin rasionallaşdırılması
- iaşə müəssisələrində iş yerlərinin təşkilinin ümumi prinsipləri
- konveyer istehsalının təşkili şərti ilə
- iş yeri - xidmət prinsiplərinin düzgün quruluşu və təchizatı
- hər bir iş yerinin ümumi şəraiti və təşkili

177 O hansı prinsiplərə aiddir ki, iş yerindən çıxmadan, iş prosesində idarəetmə (və kəsmə maşınları və aparatları və s. daxil edilməsi) vasitələrindən istifadə etmək imkanı yaratmaq lazımdır?

- konveyer istehsalının təşkili şərti ilə
- hər bir iş yerinin ümumi şəraiti və təşkili
- iaşə müəssisələrində iş yerlərinin təşkilinin ümumi prinsipləri
- əmək üsullarının və hərəkətlərinin rasionallaşdırılması
- iş yeri - xidmət prinsiplərinin düzgün quruluşu və təchizatı

178 Hansı normalar minimum və maksimum müddəti müəyyən edir?

- gətirilməsi qaydaları
- Təchizat normaları
- Xərc normaları
- norma rasionu
- istismar normaları

179 O hansı prinsiplərə aiddir ki, istehsal travmalarının alınmasının imkanını xəbərdarlıq edən iş yerinin zonasında sahəyə malik olmalıdır?

- konveyer istehsalının təşkili şərti ilə
- hər bir iş yerinin ümumi şəraiti və təşkili
- iaşə müəssisələrində iş yerlərinin təşkilinin ümumi prinsipləri
- əmək üsullarının və hərəkətlərinin rasionallaşdırılması
- iş yeri - xidmət prinsiplərinin düzgün quruluşu və təchizatı

180 O hansı prinsiplərə aiddir ki, bir-birinin ardınca növbətilərin icrası (ifası) üçün əməliyyatlar nəzərdə tutulmuş iş yerləri imkan daxilində fəsiləsiz yerləşdirmək lazımdır?

- konveyer istehsalının təşkili şərti ilə
- hər bir iş yerinin ümumi şəraiti və təşkili
- iaşə müəssisələrində iş yerlərinin təşkilinin ümumi prinsipləri
- əmək üsullarının və hərəkətlərinin rasionallaşdırılması
- iş yeri - xidmət prinsiplərinin düzgün quruluşu və təchizatı

181 Sexdə, hazırlanmış müxtəlif tipli müəssisələr üçün normalari nəzərə alınmaqla nahar zalında yerlərin sayı hansı göstərici ilə müəyyənləşdirilir?

- Nisbi rütubət otaqları

- İşıqlandırılma
- Optimal temperatur otaqlar
- Sahəsi
- Hündürlüyü

182 Hansı göstəriciyə görə sexlərdə buraxılan yeməklərin sayı uyğun olaraq müəyyən edilir?

- Nisbi rütubət otaqları
- İşıqlandırılma
- Optimal temperatur otaqlar
- Sahəsi
- Hündürlüyü

183 İsti sexin yeri hansı sexə qonşu olmalıdır?

- Soyuq
- İsti
- Ayrılabılən
- paylama
- yuyucu

184 Briqadanın tərkibinə daxil olan bütün işçilər sexlərinin hazırlığa qədərki, bir neçə briqadası təşkilatçılığı, hansı dərəcədən aşağı olmayan ixtisaslı aşpaz-briqadirlər rəhbərlik edir?

- III dərəcəli
- I dərəcəli
- II dərəcəli
- VI dərəcəli
- V dərəcəli

185 Aşpazın məsuliyyəti hansı əmək təşkilatının nəzdində və kulinariya məmullatlarının, bütün gün ərzində satılan yeməklərin keyfiyyətinə görə təmin olunur?

- briqada cədvəli üzrə 2 gün sonra
- Birmsenli cədvəl üzrə 2 gün sonra
- iki briqadalı cədvəl üzrə həmin gün sonra
- Gündəlik qrafiklə
- iki növbədə görülən cədvəl üzrə

186 Nə hazırlığa qədərki sexlərinin yeməklərin və kulinariya məmullatlarının reallaşdırılması şərtlərindən asılı olaraq müəyyənləşdirilir?

- Texnoloji plan
- İş rejimi
- Cədvəli
- gün rejimi
- işçilərin düzülüşü qaydası

187 Bir neçə nəfərdən ibarət olan soyuq sexinin briqadasına hansı yeməklərin hazırlanması tapşırılır?

- soyuq yemək və qəlyanaltı
- Şirin xörəklər
- isti yeməklər
- Şorbalar
- Salatlar

188 Soyuq sexlərində böyük həcmdə hansı yeməklərin istehsalı üçün aşpazlar ayrı-ayrı briqadalar təşkil edilir?

- soyuq yemək və qəlyanaltı
- Şirin xörəklər
- isti yeməklər
- Şorbalar
- Salatlar

189 Bu hazırlığa qədərki sexlərin istehsal proqramına aid deyil?

- Texnoloji plan
- İş rejimi
- Cədvəli
- gün rejimi
- işçilərin düzülüşü qaydası

190 Blinçik hazırlayan maşın ЛБН-6 , ЛБН-1500 konveyer mexaniki xətti ilə içlikli blinçik hazırlanan zaman hansı funksiyanı yerinə yetirir?

- Tabaqlara blinçiklərin düzülməsi
- Çalma
- Dəst-dəst qablaşdırma
- Blinçiklərin qəliblənməsi
- İçliklərin qəbul olunması

191 Blinçik hazırlayan maşın ЛБН-6 , ЛБН-7 konveyer mexaniki xətti ilə içlikli blinçik hazırlanan zaman hansı funksiyanı yerinə yetirir?

- Tabaqlara blinçiklərin düzülməsi
- Çalma
- Dəst-dəst qablaşdırma
- Blinçiklərin qəliblənməsi
- İçliklərin qəbul olunması

192 isti sexinin otağının yeri hansı sexin yaxınlığında olmalıdır?

- Soyuq
- İsti
- Ayrılabılən
- pəylama
- yuyucu

193 Hansı sexlər onların məhsuldarlığına uyğun olaraq, rastlarla-içliklərlə, müəyyən qazanlar və istifadə edilən məhsulların bişirmək üçün yanında qazanxanaların çıxarılması üçün xüsusi mexanizmlərlə quraşdırılır?

- Dondurma
- Kulinariya
- Qənnadı
- Süd
- Balıq

194 Yeməklərin və kulinariya məmulatlarının hazırlanması və istilik emalı məhsullarının hansı sexin təyinatına uyğun deyil?

- Soyuq
- İsti
- Ayrılabilən
- paylama
- yuyucu

195 Nə ictimai iaşə tərəfindən istehsal həcminin reallaşdırılmasının vaxtı və üsulundan, hazır xörəkləri hazırlayan müəssisələrin hazırlığa qədərki sexlərindən asılıdır?

- Texnoloji plan
- İş rejimi
- Cədvəli
- gün rejimi
- işçilərin düzülüşü qaydası

196 İsti sexi hansı sex ilə bilavasitə bağlı olmalıdır?

- Soyuq
- İsti
- Ayrılabilən
- paylama
- yuyucu

197 Hansı aşağıdakı elmi-texniki tərəqqinin başlıca tendensiyalarına cavab verir?

- İdarənin sahə prinsipi
- ASU idarəetməsi
- Yuxarıdan idarəetmə
- əl ilə idarə
- idarəetmə pultu

198 Doğranmış tərəvəz və məhsulların hansı dərəcədə yanında salatlardan üçün saxlanılır?

- 24-28 ° C
- 0-3 ° C
- 14-18 ° C
- 4-8 ° C
- 3-4 ° C

199 Qaydaya görə axıcı yeməkləri nə qədər porsion qaba doldururlar?

- 10-30 porsiya
- 30-50 porsiya
- 20-40 porsiya
- 50-70 porsiya
- 40-60 porsiya

200 Hansı aşağıdakı səmərəli həll etməyə imkan verir elmi-texniki araşdırmaların təşkili məsələləri?

- İdarənin sahə prinsipi
- ASU idarəetməsi
- Yuxarıdan idarəetmə
- əl ilə idarə
- idarəetmə pultu

201 Hansı aşağıdakı imkan verir və tətbiqi istehsalın intensivləşdirilməsi məsələləri həll etmək onların nəticələrinin istehsalatda səmərəli?

- İdarənin sahə prinsipi
- ASU idarəetməsi
- Yuxarıdan idarəetmə
- əl ilə idarə
- idarəetmə pultu

202 Hansı aşağıdakı həll etməyə imkan verir istehsalının intensivləşdirilməsi məsələlərini səmərəli?

- İdarənin sahə prinsipi
- ASU idarəetməsi
- Yuxarıdan idarəetmə
- əl ilə idarə
- idarəetmə pultu

203 Hansı aşağıdakı səmərəli həll etməyə imkan verir кооперирования məsələləri?

- İdarənin sahə prinsipi
- ASU idarəetməsi
- Yuxarıdan idarəetmə
- əl ilə idarə
- idarəetmə pultu

204 Hansı aşağıdakı səmərəli həll etməyə imkan verir ixtisas məsələləri?

- İdarənin sahə prinsipi
- ASU idarəetməsi
- Yuxarıdan idarəetmə
- əl ilə idarə
- idarəetmə pultu

205 O yeməkləri və qəlyanaltıları, hazırlaşdırılanlar o soyuq sexlərində, böyük xüsusi çəkiyə malikdir?

- dondurma
- Geləbənzər məmulatlar
- buterbrod
- salatlar və vineqretlər
- içkilər

206 Aşpaz işinə başlamazdan əvvəl ziyarətçilərə xidmət üçün pik saatlarda hansı yeməklər əvvəlcədən tədarük edir?

- İkinci
- Qaynar
- Şirin
- Balıq
- Soslari

207 Hansı yeməklərə jele, musa, kompotlar meyvə, консервиро-ваннные və təzə, dondurma, meyvə və mürəbbə ilə həyata keçirilən süd kokteylləri, həmçinin ictimai iaşə Müəssisələrində çalınanlar qaymaq aiddir?

- İkinci
- Şirin
- Sousları
- Qaynar
- Balıq

208 Soyuq sexlərinin avadanlıqları üçün hazırda sənaye ilə soyudulan şkafla və servantla soyuq yeməklərin komponentlərinin saxlanması üçün hansı avadanlıq buraxılır?

- CPCM
- COƏCM-2 və COƏCM-3
- CMBCM
- CMTCM
- CMCM

209 Sexdə hazır xörəklərin satışı və qəlyanaltıların saxlanması üçün hansı avadanlıqlardan istifadə edirlər.

- CPCM
- COƏCM-2 və COƏCM-3
- CMBCM
- CMTCM
- CMCM

210 Hansı aşağıdakı səmərəli həll etməyə imkan verir elmi-texniki informasiya genişləndirilməsi məsələləri?

- İdarənin sahə prinsipi
- ASU idarəetməsi
- Yuxarıdan idarəetmə
- əl ilə idarə
- idarəetmə pultu

211 Bu sırasına istehsalın səmərəliliyinin səviyyəsini müəyyən edən mühüm amillərdən olan aşağıdakı aiddir?

- İdarənin sahə prinsipi
- ASU idarəetməsi
- Yuxarıdan idarəetmə
- əl ilə idarə
- idarəetmə pultu

212 MPT-60M tipli maşınlar xəmiraymada hansı məhsuldarlığa malikdirlər?

- 60kq/s,
- 50 kq/s,
- 90 kq/s,
- 100kq/s
- 160 kq/s,

213 Kövrək undan hazırlanmış xəmirin orta əmək məhsuldarlığı nə qədər təşkil edir (kq/s ilə):

- 120
- 40
- 100

- 50
 9

214 Acıtma undan hazırlanmış xəmirin orta əmək məhsuldarlığı nə qədər təşkil edir (kq/s ilə):

- 120
 40
 100
 50
 9

215 Xəmir yayma maşını TPM-Д-2-nin məhsuldarlığı nə qədərdir?

- 110 kq/s
 130 kq/s
 120 kq/s
 150 kq/s
 140 kq/s

216 Xəmir yayma maşını TPM-Д-1-in ölçüləri hansılardır?

- 520x105x230 mm
 252x100x1230 мм
 220x100x123 mm
 1550x750x1100 mm
 2520x1005x1230 mm

217 Hansı əməliyyat daha çox əməktutumlu sayılır?

- Acıdığı xəmir hazırlanması
 Çalmanı və qarışdırma məhsulları
 Xəmir üçün qatqı
 Xəmiri yaymaq
 Xəmiri dozalara bölmək

218 Xəmir yayma maşını TPM-Д-1-in məhsuldarlığı nə qədərdir

- 10 kq/s
 30 kq/s
 20 kq/s
 50 kq/s
 40 kq/s

219 Hansı maşında bıçaq olmaması xəmirin yapışan aşağıdakı döymə ilə fasiləsiz təmizlənməsi üçün nöqsan hesab edilir?

- TPM-Д-1 tipli maşın
 TPM-Д-2 tipli maşın
 MPT-60M tipli maşın
 ПК-1,1 tipli maşın
 ПГ-06 tipli maşınlar

220 Hansı maşında mexanikləşdirilməmiş xəmirin vallara yayılması üçün nöqsan hesab edilir?

- TPM-Д-1 tipli maşın
 TPM-Д-2 tipli maşın

- MPT-60M tipli maşın
- ПК-1,1 tipli maşın
- ПГ-06 tipli maşınlar

221 Preslənmiş xəmirin orta əmək məhsuldarlığı nə qədər təşkil edir (kq/s ilə):

- 120
- 40
- 100
- 50
- 9

222 Duzlu xəmirin orta əmək məhsuldarlığı nə qədər təşkil edir (kq/s ilə):

- 120
- 40
- 100
- 50
- 9

223 Yarımavtomat xəmir bölən qurğu nə qədər porsiyaya bölür?

- 60 q-dan 140-a qədər
- 40 q-dan 110-a qədər
- 50 q-dan 120-a qədər
- 40 q-dan 20 q-a qədər
- 30 q-dan 100 q-a qədər

224 MPT-60M tipli maşın nə üçün tətbiq olunur?

- Acımiş xəmir hazırlanması üçün
- Çalmanı və qarışdırma məhsulları üçün
- Xəmir üçün qatqı
- Xəmiri yaymaq üçün
- Xəmiri dozalara bölmək üçün

225 Üç əməliyyatın hansı bir iş yerində icra edə bilər? Xəmirin 1- 2- 3- 5- oxlovu testin 6- qəlibi məmulatları, 7- bişirilmiş çörək, xəmir, qızcırma hissələrə bölməni, 4- acıtma xəmirinin hazırlanması üçün.

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

226 Nə üçün orta və iri qənnadı sexlərində "Pioner", БДМ və РМ tipli aparatlardan istifadə edirlər?

- Acımiş xəmir hazırlanması üçün
- Unun ələkdən keçirilməsi
- Xəmiri qatışdırmaq üçün
- Xəmiri yaymaq üçün
- Xəmiri dozalara bölmək üçün

227 Nə üçün şirniyyat sobalarının yanında xəmir qoyurlar ki, havanın temperaturu yüksəkdir?

- Acımış xəmir hazırlanması üçün
- Çalmanı və qarışdırma məhsulları üçün
- Xəmir üçün qatqı
- Xəmiri yaymaq üçün
- Xəmiri dozalara bölmək üçün

228 Biskvit xəmirində acıtma aparılır?

- mikser
- mexaniki qarışdırıcı
- Xəmiryoğuran maşında
- Acıtma maşını
- ət çəkən maşın

229 Proses qatqını böyük fiziki qüvvə sərf ilə bağlı ictimai iaşə müəssisələrinin qənnadı sexlərində, buna görə də qoyurlar?

- Acıtma maşını
- Xəmiryoğuran maşında
- Mikser
- ət çəkən maşın
- Mexaniki qarışdırıcı

230 İş yerində nə üçün su qaynadan, istehsal əlüzyuyan isti və soyuq su, əmtəə tərəzi və çəki üçün qarışdırıcı cihazla ilə olmalıdır?

- Xəmiri yaymaq üçün
- Xəmiri dozalara bölmək üçün
- Çalmanı və qarışdırma məhsulları üçün
- Xəmir üçün qatqı
- Acımış xəmir hazırlanması üçün

231 Bu testin bütün növlərinin hazırlanmasında lazımı əməliyyat deyil?

- Acımış xəmir hazırlanması üçün
- Çalmanı və qarışdırma məhsulları üçün
- Xəmir üçün qatqı
- Xəmiri yaymaq üçün
- Xəmiri dozalara bölmək üçün

232 ПГ-06, Пк-1,1 un ələyən maşınların məhsuldarlığı nə qədərdir?

- 100 kq/s.
- 200 kq/s.
- 300 kq/s
- 500kq/s.
- 400 kq/s.

233 Nə üçün xəmir qazanlarında xəmir qarışdırıldıqdan sonra isti yerdə çəkirlər?

- Acımış xəmir hazırlanması üçün
- Çalmanı və qarışdırma məhsulları üçün
- Xəmir üçün qatqı
- Xəmiri yaymaq üçün
- Xəmiri dozalara bölmək üçün

234 Un ələyən maşın ПГ-06, Пк-1,1 hansı üstünlükləri vardır?

- Kiçik qabaritə malik olması
- Böyük gücə malikdir
- Böyük qabaritə malikdir
- Böyük məhsuldarlığa malikdir
- Kiçik enerji xərclərinə malik olması

235 Nəyi şirniyyat sexində texnoloji sxemlər əsasında, maya, qat şəklində bişirilmiş , kövrək undan hazırlanmış xəmir məmulatlarından təşkil edirlər?

- Avadanlıq
- İşıqlandırılma
- İş yerləri
- Su təchizəti
- İstilik təchizəti

236 Hansı dərəcə nəzdində un emalı məhsulları keyfiyyətinin azalmasına doğru aparır?

- 12-13 ° C
- 2-3 ° C
- 9-13 ° C
- 2-3 ° C
- 22-23 ° C

237 Şirniyyat sexinin hansı göstərici məhsulların istehlakçıların tələbatını nəzərə alaraq və müəssisələrin-əlanların tərəfindən aparılır?

- Avadanlıq
- İşıqlandırılma
- İş yerləri
- Su təchizəti
- İstilik təchizəti

238 əmək elmi təşkilat müəssisələrində yeni texnologiyaların tətbiqi nəyə təbliğ edir?

- ictimai əməkin qənaətinə təbliğ edir
- sexlərdə elektrikin qənaətinə təbliğ edir
- işçilərin əmək haqqının qənaətinə təbliğ edir
- nəqliyyat vasitələri üçün benzininin qənaətinə təbliğ edir
- xammalın istehsalının qənaətinə təbliğ edir

239 əET (əmək elmi təşkilatın) müəssisələrində tətbiqi :

- kapital investisiyalar üçün ehtiyacı azaldır
- yarımfabrikatların istifadəsi üçün ehtiyacı azaldır
- xammalın istifadəsi üçün ehtiyacı azaldır
- mexanikləşdirilmənin istifadəsi üçün ehtiyacı azaldır
- işçilərin istirahət üçün ehtiyacı azaldır

240 əmək elmi təşkilat müəssisələrində elektriklişdirilmənin və kimyəvi tətbiqin geniş inkişafı nəyə təbliğ edir:

- ictimai əməkin qənaətinə təbliğ edir
- sexlərdə elektrikin qənaətinə təbliğ edir

- işçilərin əmək haqqının qənaətinə təbliğ edir
- nəqliyyat vasitələri üçün benzininin qənaətinə təbliğ edir
- xammalın istehsalının qənaətinə təbliğ edir

241 Müəssisələrdə həyata keçirilən əmək bölgüsü :

- müəyyən funksiyaları yerinə yetirmək üçün mexaniki avadanlıqlar işçilərinin ixtisaslaşdırılması
- müəyyən funksiyaları yerinə yetirmək üçün qaz avadanlıqları işçilərinin ixtisaslaşdırılması
- müəyyən funksiyaları yerinə yetirmək üç müəyyən funksiyaları yerinə yetirmək üçün elektrik avadanlıqları işçilərinin ixtisaslaşdırılması
- müəyyən funksiyaları yerinə yetirmək üçün istilik avadanlıqları işçiləri ixtisaslaşdırılması
- xüsusi funksiyaları yerinə yetirmək üçün əməkdaşların ixtisaslaşdırılması

242 Kartofu əl ilə təmizləmək üçün bünövrəsi qısa lezviyalı olan bıçaqların uzunluğu nə qədər olmalıdır?

- uzunluğu 16-27 sm
- uzunluğu 9-10 sm
- 16-17 sm uzunluğu
- uzunluğu 6-7 sm
- uzunluğu 3-4 sm

243 İctimai qidalanmada qaynadılma, qızardma , məhsulların bişirilməsi və s. hansı proseslərə aiddir?

- aparatür
- avtomat
- fasiləsiz
- yarı-avtomat

244 Fiziki-kimyəvi proseslərdə xüsusi aparatlarda (aqrəqatlarda) axan maye necə adlanır , hansiki nəticədə məhsulun emal edilən kimyəvi tərkibinin dəyişməsi baş verir ?

- aparatür
- yarı-avtomat
- avtomat
- fasiləsiz
- mexaniki

245 əmək elmi təşkilat müəssisələrində istehsalın mexanikləşdirmə və avtomatlaşdırılması nəyə təbliğ edir?

- ictimai əməkin qənaətinə təbliğ edir
- sexlərdə elektrikin qənaətinə təbliğ edir
- işçilərin əmək haqqının qənaətinə təbliğ edir
- nəqliyyat vasitələri üçün benzininin qənaətinə təbliğ edir
- xammalın istehsalının qənaətinə təbliğ edir

246 Kartofun böyük istehsal müəssisələrində təmizlənməsi aparılır?

- Qəhvə üyüdənə
- Konveyerdə
- Kalibrlemə maşını
- Seperatorlarda
- Xüsusi masalarda

247 Kartofun xırda və orta müəssisələrdə təmizlənməsi aparılır?

- Qəhvə üyüdənə
- Konveyerdə
- Kalibrələmə maşını
- Seperatorlarda
- Xüsusi masalarda

248 Kartof və meyvəköklüləri əl üsulu ilə təmizlənməsi hansı əməliyyatda aparılır?

- I
- III
- II
- V
- IV

249 Kartof və meyvəköklülərin xüsusi maşın və aparatlarda təmizlənməsi hansı əməliyyatda aparılır?

- I
- III
- II
- V
- IV

250 Müəssisələrdə əmək kooperasiyasına necə çatdırilirкооперация труда на предприятиях достигается:

- texnoloji vəzifələri yerinə yetirmək üçün əməkdaşlar arasında səmərəli əlaqələr yaradılması vasitəsilə
- bütün istehsal işçilərinin elektrik avadanlıqlarla təmin edilməsilə
- bütün istehsal işçilərinin mexaniki avadanlıqlarla təmin edilməsilə
- bütün istehsal işçilərinin qaz avadanlıqlarla təmin edilməsilə
- bütün istehsal işçilərinin istilik avadanlıqlarla təmin edilməsilə

251 Təmizlənməsi kartof və meyvəköklüləri -ni qabığı neçə əməliyyata bölünür?

- 7
- 3
- 6
- 4
- 2

252 İstehsal xətti nədir?

- bu müəssisəyə isti və soyuq su boru xəttinin keçirilməsi
- Bu, hazır məhsulun gələn axınıdır
- İş yerlərinin müəyyən əməliyyatların yerinə yetirilməsi üçün nəzərdə tutulmuş və texnoloji prosesin ardıcılığı uyğun yerləşən məcmusudur
- Bu, yarımfabrikatın gələn axınıdır
- Bu, xammalın gələn axınıdır

253 Hazırlanmasında hansı yarımfabrikat ət yemək üçün ayırılır və öldürülür, sonra qaytarmanı qırıq-qırıq o льёзоне nəm edirlər?

- təbii yarımfabrikatlar
- Doğanmış yarımfabrikatlar
- unlanan yarımfabrikatlar
- un yarımfabrikatları
- tərəvəz yarımfabrikatlar

254 Necə yarımfabrikatlara üçün kotlet Moskva, kiyevli, həvəskar, xörək növlər (donuz, mal əti) aiddir?

- Doğranmış yarımfabrikatlar
- un yarımfabrikatları
- tərəvəz yarımfabrikatlar
- unlanan yarımfabrikatlar
- təbii yarımfabrikatlar

255 İri müəssisələrdə qəlibi üçün məhsuldarlığı, avtomatlar tətbiq edirlər ki, kotlet istehsal xətlərində поточно-механизированных üçün təşkil olunub?

- Saatda 200-370 min kotlet
- Saatda 20-50 min kotlet ilə
- Saatda 40-80 min kotlet
- Saatda 20-100 min kotlet
- saatda 10-20 min kotlet

256 Dondurulmuş ətin defrostasiyası hansı kameralarda təşkil olunur?

- Reaktorlarda
- Sentrifuqada
- Defrosterlərdə
- separatorada
- Siklonda

257 ət emalının texnoloji prosesinin təşkil edilməsi sxemi aşağıdakılardan hansı düzgün göstərilir?

- Defrostasiya, yuyulma və qurudulma, parçalanıb hissələrə bölünməsi, ətin təmizlənilib porsiyalara bölünməsi,
- Döyülmə, defrostasiya, parçalanıb hissələrə bölünməsi, təmizləyib düzəltmə, təmizlənilib porsiyalara bölünməsi
- yuyulma və qurudulma, defrostasiya, parçalanıb hissələrə bölünməsi, təmizlənilib porsiyalara bölünməsi
- Döyülmə, defrostasiya, parçalanıb hissələrə bölünməsi, təmizləyib düzəltmə, təmizlənilib porsiyalara bölünməsi
- Döyülmə, defrostasiya, parçalanıb hissələrə bölünməsi, təmizləyib düzəltmə, təmizlənilib porsiyalara bölünməsi

258 Xırdalanmış və duza qoyulmuş ət yarımfabrikatların hazırlanmasında hansı şəraitdə saxlayırlar?

- 7 saat ərzində isə, 18-20 ° C
- 2 saat ərzində 0-5 ° C ilə
- 5 saat ərzində 20-30 ° C
- 3 saat ərzində, 38-40 ° C
- 1 saat ərzində, 8-10 ° C

259 Hansı yarımfabrikatlar növbəti texnoloji sxem üzrə hazırlanır: Обвалка və жиловка ət doğrama, onu cır zoğda, səfir və təvazö, xırdalanma isladılmış çörək, qarışdırılması tərkib hissələrinin içi, qəlib, панировка və qablaşdırılması?

- təbii yarımfabrikatlar
- Doğranmış yarımfabrikatlar
- unlanan yarımfabrikatlar
- un yarımfabrikatları
- tərəvəz yarımfabrikatlar

260 Hansı yarımfabrikatlar üçüncü növ əti bişirirlər?

- təbii yarımfabrikatlar
- Doğanmış yarımfabrikatlar
- unlanan yarımfabrikatlar
- un yarımfabrikatları
- tərəvəz yarımfabrikatlar

261 Yanına necə yarımfabrikatlara pomırtək, kotlet donuz əti, donuz əzilmiş xörək növü aiddir?

- təbii yarımfabrikatlar
- Doğanmış yarımfabrikatlar
- unlanan yarımfabrikatlar
- un yarımfabrikatları
- tərəvəz yarımfabrikatlar

262 Qəlyanaltıxana-bu:

- müəssisədə istehlakçıların sürətli xidməti üçün reallaşdırılan məmulatların əsas çeşidindən asılı olaraq ixtisaslaşdırılan kütləvi tələbat yeməklərinin məhdudlaşdırılmış çeşidiylə
- müəssisədə istehlakçıların xidməti üçün və onların istirahətinin təşkili tərəfindən
- müəssisədə istehlakçıların yavaş xidməti üçün yeməklərin (boşqabların) genişləndirilmiş çeşidiylə
- yolda istehlakçıların xidməti üçün nəzərdə tutulmuş onların işinin yeri üzrə və yeməklərin genişləndirilmiş çeşidinə malik olan müəssisə.
- yalnız istehlakçıların xidməti üçün tikintidə nəzərdə tutulmuş və yeməklərin genişləndirilmiş çeşidinə malik olan müəssisə.

263 Qəlyanaltı xanaların menyusuna aiddirlər:

- kafedə süd, dondurulmuş ət , kabablıq, kotletlik , buterbrodlar, gəncələr kafesində piroq, fəsəllilər, ponçiklər, düşbərələr, xəngəllər.
- kafedə kabablar, kotletlər, buterbrodlar, bufetdə piroq, fəsəlli, ponçik, düşbərələr, xəngəllər.
- kabablar, kotletlər, buterbrodlar, piroqlar, fəsəllilər ponçiklər, düşbərələr, xəngəllər və s.
- pivə barında, kabablar, kotletlər , sosiskalar, buterbrodlar, süd barında, piroqlar, fəsəllilər ponçiklər, düşbərələr.
- süd kafesində, dondurulmuş ət, gəncələr kafesində, pivə, kabablar, kotletlər, buterbrodlar süd barında , piroq, fəsəllilər, ponçiklər, düşbərələr.

264 İctimai iaşə müəssisələrinin tiplərə aid edilir:

- pektinin buraxılışı və tərəvəzlər tozları üzrə zavodlar
- kafe və yemək otağı
- çay fabrikləri və qida konsentratlarının fabriki
- soyuq-kombinatı və ət kombinatları
- soyuq-kombinatı və kolbasa zavodları

265 Kafeteriya-bu:

- bufet ərzaq və ya böyük qeyri-qida mağazalarında əsasən təşkil edilir, çeşiddə malik olan isti və soyuq içkilər un şirniyyat məmulatları, buterbrodlar.
- Bu, restoran yalnız böyük qeyri-qida mağazalarında təşkil edilən, çeşidə malik olan isti, alkoqollu və soyuq içkilər, salatlar, ikinci yeməklər isə buterbrodlar.
- yalnız ərzaq mağazalarında xörək təşkil edilir, çeşidə malik olan isti və soyuq içkilər qara kürüylə buterbrodlar, şorbalar və qarnirlər.
- böyük qeyri-qida mağazalarında çay təşkil edilir, çeşiddə malik olan çay, un şirniyyat məmulatları, buterbrodlar, alkoqollu içkilər, salatlar, bulyonlar, kolbasalar və konservlər.
- kulinaruya bölməsi qeyri-qida mağazalarında təşkil edilir, çeşiddə malik olan isti və soyuq içkilər, ət qutabları, piroqlar, ikinci yeməklər , borş, alkoqollu içkilər və pivə.

266 Hazırlıqəqdərki müəssisələrin əsas tiplərinə aiddirlər:

- kafe, restoranlar, yeməxana və yarımfabrikat fabriki
- yeməxana, restoranlar, yarımfabrikat fabriki
- qəlyanaltılar, kafe, yemək otaqları və yarımfabrikatlar fabriki
- yeməxana, restoranlar, kafe və başqaları
- kulinariya mağazaları, mətbəxin və yarımfabrikat fabrikləri

267 POP müəssisəsinin tipi bildirir ki,:

- bu müəssisə özü üçün tipikə xidmət şərtlərini malikdir, reallaşdırma və texniki avadanlıq üçün məhsulun fərqləndirici çeşidi
- bu müəssisə çay məhsulunun buraxılışıyla
- bu müəssisəsi ziyarətçilərin xidməti olmadan qidalanma
- bu müəssisəsi konservləşdirmiş məhsulun buraxılışıyla qidalanmanın
- bu müəssisə reallaşdırma və texniki avadanlıq üçün öz məhsulunun çeşidinə malikdir

268 İctimai qidalanma müəssisəsinin sinifi bildirir:

- konkret tipin müəssisəsinin fərqləndirici əlamətlərinin məcmusu, xidmətlərin keyfiyyətinin xarakterizə edən dərəcəsi
- reallaşdırma üçün buraxılan məmulatların fərqləndirici əlamətlərinin məcmusu:
- istehsal və məhsulun reallaşdırması üçün malik olan yaranmanın fərqləndirici əlamətlərinin məcmusu
- məhsul istehsalı üçün malik olan yaranmanın fərqləndirici əlamətlərinin məcmusu
- məhsulun reallaşdırması üçün malik olan yaranmanın fərqləndirici əlamətlərinin məcmusu

269 İctimai iaşə müəssisələrinin tiplərə aid edilir:

- restoranlar, kafe və s.
- restoranlar, kafe və s.
- ət kombinatları, çay fabrikləri və s.
- kafe, makaron fabrikləri və s.
- barlar, makaron fabrikləri və s.

270 İctimai iaşə müəssisələrinin tiplərə aid edilir:

- çörək sexləri, makaron fabrikləri və başqaları
- xörək, çay fabrikləri və başqaları
- kafe, çay fabrikləri və başqaları
- barlar, ət kombinatları və başqaları
- yemək otaqları, restoranlar və başqaları

271 Nə nizam-intizam, xörəklərin hazırlanması və kulinariya məmulatlarının texnoloji proseslərin tam uyğun olaraq рецептурами təsdiq etdiyi və dəqiq riayət rejimlərin nəzərdə tutur?

- texnoloji intizam
- intizam tərbiyə
- Əmək intizamı
- İstehsalat intizamı

272 Hansı qrafik üzrə hər 11 saat 30 dəqiqədən bir məntəqədə eyni ilə iki briqada yaradılır və bir gün sonra işləyərək bir-birini əvəz edir?

- xətti cədvəl
- lentşəkilli qrafik

- Şaxələnmiş qrafik
- İlkibriqadalı qrafik
- diskret qrafik

273 Hansı nizam-intizam, işə davamlılığı müəyyən edilmiş iş vaxtı nahar fasiləsi, fasilələr vaxtında çıxışı nəzərdə tutur?

- texnoloji intizam
- İstehsalat intizamı
- intizam tərbiyə
- Tədris intizamı
- Əmək intizamı

274 Nə nizam-intizam, istehsal üçün işlərin icrası və normaları artıqlaması ilə əməl edilməsi bütün iş vaxtı istifadə olunmasını nəzərdə tutur?

- Tədris intizamı
- İstehsalat intizamı
- texnoloji intizam
- Əmək intizamı
- intizam tərbiyə

275 Nə nizam-intizam daxildir: Yanğından mühafizəsi, təhlükəsizlik texnikası, istehsalat sanitariya, gigiyena və əməyin mühafizəsi üzrə işçilərin tələblərinin gözlənilməsi?

- intizam tərbiyə
- Əmək intizamı
- texnoloji intizam
- İstehsalat intizamı
- Tədris intizamı

276 Nə nizam-intizam daxildir: Məzmunu qaydada inventar, avadanlıq, sosialist mülkiyyətinin qayğıkeş münasibət, rəhbər heyətin sərəncamlarının yerinə yetirilməsi?

- intizam tərbiyə
- Tədris intizamı
- İstehsalat intizamı
- texnoloji intizam
- Əmək intizamı

277 Hansı qrup iş yerlərində əmək təşkilatının malların, şirniyyatçıları, paylayanları və digər işçilərin faktiki vəziyyətinin təhlili və araşdırmalar aparır?

- qrupu əməyin normalaşdırılması
- yenidən qurulma qrupu
- tibb işçisi qrupu
- təhlükəsizlik texnikası və əməyin mexanikləşdirilməsi qrupu
- Əməyin elmi təşkilini qrupu

278 Nə nizam-intizam, xörəklərin hazırlanması və kulinariya məmulatlarının texnoloji proseslərin tam uyğun olaraq рецептурами təsdiq etdiyi və dəqiq riayət rejimlərin nəzərdə tutur?

- Tədris intizamı
- intizam tərbiyə
- Əmək intizamı

- texnoloji intizam
- İstehsalat intizamı

279 Nə nizam-intizam daxildir: Yanğından mühafizəsi, təhlükəsizlik texnikası, istehsalat sanitariya, gigiyena və əməyin mühafizəsi üzrə işçilərin tələblərinin gözlənilməsi?

- intizam tərbiyə
- İstehsalat intizamı
- texnoloji intizam
- Əmək intizamı

280 Yuyulub içi təmizlənmiş balıqları səyyar vannalara yığılır və nəql edilir?

- Üzgəc kəsici maşına
- Yuyan maşına
- Balıq ayırıcı konveyerə
- Baş ayırıcı maşına
- Fiksator qurğusuna

281 İçalatı çıxarılandan sonra balıq daxil olur ?

- Üzgəc kəsici maşına
- Yuyan maşına
- Balıq ayırıcı konveyerə
- Baş ayırıcı maşına
- Fiksator qurğusuna

282 Balığın yuyulmasını ikiyaruslu hansı qurğuda aparılır?

- Üzgəc kəsici maşına
- Yuyan maşına
- Balıq ayırıcı konveyerə
- Baş ayırıcı maşına
- Fiksator qurğusuna

283 Təmizləndikdən sonra balığı verirlər?

- Üzgüc kəsən
- lentşəkili transportyor
- bunker donun açılması üçün
- Baş ayırıcı maşın
- pul təmizləyici baraban

284 Təmizlənmiş balıq barabana sonra yanında olan iki lentşəkili transportyora daxil edilir?

- Üzgüc kəsən
- bunker donun açılması üçün
- lentşəkili transportyor
- Baş ayırıcı maşın
- pul təmizləyici baraban

285 Balıq ilə külli miqdarda pulla transportyorla hara verilir ki, pulu tərəfindən təmizlənilir?

- bunker donun açılması üçün
- pul təmizləyici baraban
- lentşəkili transportyor

- Baş ayırıcı maşın
- Üzgüc kəsən

286 Donu açılmış balıq sonunda olan bunkerı suya buraxırlar, o altı bunker qıfıl qapağını açır və balıq üçün öz axını ilə düşür?

- bunker donun açılması üçün
- pul təmizləyici baraban
- lentşəkilli transportyor
- Baş ayırıcı maşın
- Üzgüc kəsən

287 Balıqlar dondurulmuş blokları дефростации üçün köməyi ilə transportyor hara doldururlar?

- bunker donun açılması üçün
- pul təmizləyici baraban
- lentşəkilli transportyor
- Baş ayırıcı maşın
- Üzgüc kəsən

288 Defrostasiya ozaman tamamlanan hesab olunur ki, təmizlənmiş balığın qalınlığında hava nə qədərə çatacaq?

- 5 ° C
- 1 ° C
- 10 ° C
- 8 ° C
- 18 ° C

289 Yarımfabrikatların hazırlanması hansı balıq emalı və balıq kombinatlarında və soyuducularda təşkil edilir?

- sexlərdə
- Yardımçı təsərrüfatda
- bu axın xətlərində
- Konteynerdə
- Kiçik sexdə

290 Mərhələ isə öz növbəsində ibarətdir:

- mərhələli
- əməliyyat
- pilləli
- Qəbul ilə
- elementli

291 İstehsal prosesinin hansı hissəsi özündə istehsal prosesinin hansı hissəsi təşkilati və texnoloji ayırmağa imkan verən əməliyyatların məcmusudur?

- elementli
- əməliyyat
- pilləli
- mərhələli
- Qəbul ilə

292 Hər bir pillə özlüyündə bölünür:

- mərhələli
- əməliyyat
- pilləli
- üsullar
- elementli

293 İstehsal prosesinin hansı hissəsi formasının dəyişdirilməsi, xarici görünüşünün vəziyyətinə və ya məhsulun kimyəvi tərkibindən ibarətdir?

- mərhələli
- əməliyyat
- pilləli
- üsullar
- elementli

294 İstehsal prosesinin hansı hissəsi ya bir və ya bir neçə işçi ilə ya da iş yerlərində işçinin nəzarəti altında icra edilə bilər?

- mərhələli
- əməliyyat
- pilləli
- üsullar
- elementli

295 Bir istehsal prosesinin hansı əsas əməliyyat hissəsi, müvafiq əməliyyatın həyata keçirilməsini təmin etməklə, onun yerinə yetirilməsi vaxtı ilə səciyyəvidir?

- mərhələlər
- əməliyyat
- pillələr
- üsullar
- elementlər

296 İstehsal prosesinin hansı hissəsində işçilərin əmək bölgüsü, istehsal prosesində iştirak edən, ümumilikdə sexlərdə və onların yerinə yetirilməsi vaxtı və işlərin həcmnin ayrı-ayrı məntəqələrdə müəssisə üzrə uyğunluğu həyata keçirilir?

- mərhələlər
- əməliyyatlar
- pillələr
- üsullar
- elementlər

297 Hər bir əməliyyat bölünür:

- mərhələlər
- əməliyyatlar
- pillələr
- üsullar
- elementlər

298 Hansı müəssisələrdə aramsız axın sexləri işlədirlər?

- Böyük güc
- Kiçik gücü
- qabarit gücü
- cüzi gücü
- nəzərə çarpan güc

299 İstehsal prosesinin hansı hissəsində planlaşdırılan məhsulların hazırlanması üçün çəkilən zəhmət və maddi ehtiyatlar və nəzərə alınır?

- mərhələlər
- əməliyyatlar
- pillələr
- üsullar
- elementlər

300 Hansı sexlərdə yarımfabrikatlar stasionar şöbələrdə üçün lazımı avadanlıqların tətbiqi ilə hazırlayırlar?

- Böyük güc
- Kiçik gücü
- qabarit gücü
- cüzi gücü
- nəzərə çarpan güc

301 əməliyyatın bir hissəsi kimi, xarakterizə olunan məcmusu texnoloji parametrlərinin və ya iş üsulları adlanır?

- mərhələlər
- əməliyyatlar
- pillələr
- üsullar
- elementlər

302 İstehsal prosesinin hansı hissəsində tələbatı xammal və avadanlıq müəyyən edir?

- mərhələlər
- əməliyyatlar
- pillələr
- üsullar
- elementlər

303 İstehsal prosesinin hansı hissəsində xərc normaları olaraq xammal, material, enerji xərcləri müəyyənləşdirilir?

- mərhələlər
- əməliyyatlar
- pillələr
- üsullar
- elementlər

304 Kimin vəzifəsi iş yerlərinin təminatı alətləri, inventar, xammal daxildir?

- sex rəisi
- Ustaya
- Baş mühəndis

- direktoru
- İstehsalat müdirinə

305 Kim çıxartmaq dövrüyyə vəsaiti istehsal mərhələnin müddəti azaltmaq, sexin texnoloji sxemləri, reseptura standartları, texniki şərtlər, texnoloji təlimatlar, işin iqtisadi göstəricilərini yaxşılaşdırmaq, riayət etməlidir?

- sex rəisi
- Ustaya
- Baş mühəndis
- direktoru
- İstehsalat müdirinə

306 Kim istehsalatda xammal, material, yanacaq, elektrik enerjisi, buxar, su və s d məqsədəuyğun və qənaətlə xərclənməsi, NOTLARIN planlarının tətbiqini təmin etməyə borcludur?

- sex rəisi
- Ustaya
- Baş mühəndis
- direktoru
- İstehsalat müdirinə

307 Kimin vəzifəsi təminatı planının yerinə yetirilməsi və ayrı-ayrı işlərin qrafik üzrə daxildir?

- sex rəisi
- Ustaya
- Baş mühəndis
- direktoru
- İstehsalat müdirinə

308 Kimdir, müəssisənin istehsal fəaliyyətini və məhsulların keyfiyyətinə görə məsuliyyət daşıyan əsas şəxs?

- sex rəisi
- Ustaya
- Baş mühəndis
- direktoru
- İstehsalat müdirinə

309 Kimin vəzifəsi tətbiqi əmək məhsuldarlığının yüksəldilməsi yeni texnika və işçilərin yerləşdirilməsi, onların və iş bölgüsü daxildir?

- sex rəisi
- Ustaya
- Baş mühəndis
- direktoru
- İstehsalat müdirinə

310 . Kim onların iş vaxtı işçilərin əlverişli nisbətini və düzgün istifadəsini təmin etməlidir?

- sex rəisi
- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru

311 Kimin vəzifəsinə texnoloji prosesin, məhsulların keyfiyyətinin və təhlükəsizlik texnikasına nəzarət daxildir?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

312 Kim onlardan sonra işə bütün əmr və sərəncamların yerinə yetirilməsinə nəzarət etmək, onların, sex və bütün işçiləri təlimatlandırmaq sənətkarların rəhbərlik etməlidir, istehsalı və yayılmasını qabaqcıl təcrübəsi hərtərəfli?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

313 Kim sexin istehsalat, təsərrüfat fəaliyyətinə rəhbərlik edir?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

314 Kim şərait yaratmaq düzgün saxlanması xammal, material və digər sərvətlərin, habelə hazır məhsulların və yarımfabrikatların, bütün texniki-iqtisadi göstəricilər üzrə istehsalat planını artıqlaması ilə yerinə yetirilməsinə və yerinə yetirilməsini təmin etməlidir?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

315 Kim onun səlahiyyətinə daxil olan məsələləri üzrə texniki müəssisənin fəaliyyəti üçün məsuliyyət daşıyır?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

316 Sexlərin rəisləri qurum məhdud zaman kimə müdiri işə бесцеховой zaman, sənətkar və ya briqadirlər tabedirlər?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

317 Kim təmin etməyə borcludur весоизмерительных cihazların, avadanlıqların texniki vəziyyəti riayət olunması, əməyin mühafizəsi və texniki təhlükəsizlik qaydalarına?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

318 Kim bu kiçik müəssisələrdə istehsalı eyni vaxtda müdiri və direktor müavini olub?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

319 Kim göstəriş vermək və izahatlar istehsal sexlərə və digər bölmələrinə və texniki personala müəssisələri və onların yerinə yetirilməsini yoxlamaq hüququna malikdir?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

320 Kim istehsalatda vilayətin lazımi gigiyenik vəziyyəti, istehsal binalarının əmtəə-material dəyərlərinin qorunmasını təmin etməyə borcludur?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

321 Kim əmr və sərəncamların istehsalına aid, istehsal tapşırıqlarının yerinə yetirilməsini təmin etməlidir, onların hazırlanması texnologiyası və xörəklərin reseptlərin riayət olunması?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

322 Kim iri müəssisələrdə təyin yuxarıda-duran təşkilatı və azad edilir, bu xırda direktoru?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

323 Kim vaxtında təchizat istehsal alətləri, inventar və s p, xammal, hazır məhsulların keyfiyyət yoxlaması təmin etməyə borcludur?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdirinə
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

324 Hansı sexlərdə - onların məhsuldarlığı uyğun olaraq, PKJ tipli konveyer sobalardan qızartma ət məmulatları hazırlamaq üçün istifadə edirlər?

- Süd
- Balıq
- Dondurma
- Qənnadı
- Kulinariya

325 Nə kulinariya sexlərdə məhsulların keyfiyyətini artırmağa imkan verir?

- mərkəzləşmiş istehsal
- İş gününün dəyişdirilməsi
- Sexlərin çox səmərəli texnoloji avadanlıqla təchiz edilməsi
- NOT sistemi ilə
- Yeni texnoloji sxem ilə

326 Siropların soyudulması üçün qazanları nəyin yanına gətirirlər?

- İsti su
- İsti buxarı
- Soyuq buxarı
- Karbon qazı
- Soyuq suya

327 Hansı sexlərdə - onların məhsuldarlığı uyğun olaraq fasiləsiz hərəkətlər hazırlamaq üçün qızardılmış kartof yarım-hazır şəkildə hazırlayan FNEK tipli fritürlərdən istifadə edirlər?

- Dondurma
- Kulinariya
- Qənnadı
- Süd
- Balıq

328 Hansı sexlərdə - onların məhsuldarlığını uyğun olaraq, aşqarlarla ilə blinçiklər hazırlanması üzrə ЛБП-1500 xətti müəyyən edir?

- Dondurma
- Kulinariya
- Qənnadı
- Süd
- Balıq

329 Hansı sexin buraxdığı məhsulların çeşidi bir qayda olaraq, sürətli həyata keçirilməsi və çətin-nəql olunması tələb edilən məhsullardan formalaşır?

- Dondurma
- Kulinariya
- Qənnadı

- Süd
- Balıq

330 Nə soyuq və istilik emalı məhsulları və yarımfabrikat o kulinariya sexlərdə zərəri azaltmağa imkan verir?

- mərkəzləşmiş istehsal
- İş gününün dəyişdirilməsi
- Sexlərin çox səmərəli texnoloji avadanlıqla təchiz edilməsi
- NOT sistemi ilə
- Yeni texnoloji sxem ilə

331 Nədən köynəyi yuyucu kaşı çənlərin soyudulması üçün qənnadı помадки vanna üçün olunub?

- Plastik
- Ağac
- Keramika
- Şüşə
- Metal

332 Qənnadı-pomatların soyudulması üçün hansı ölçülərdə olan vannalardan istifadə edilir?

- 100x300x100 mm
- 900x900x200 mm
- 200x800x700 mm
- 700x400x100 mm
- 500x300x200 mm

333 Nə kulinariya sexlərində məhsul hazırlanmasının texnoloji prosesləri sürətləndirmək və yaxşılaşdırmağa imkan verir?

- mərkəzləşmiş istehsal
- İş gününün dəyişdirilməsi
- Sexlərin çox səmərəli texnoloji avadanlıqla təchiz edilməsi
- NOT sistemi ilə
- Yeni texnoloji sxem ilə

334 Birinci şöbəsində vannalarda yumurtanı nə qədər dəmir setkada təmiz ilıq su içərisində saxlayırlar?

- 90-100 dəq.
- 0,9-1 dəq.
- 29-30 dəq.
- 9-10 dəq.
- 19-20 dəq.

335 Nə kulinariya sexlərini çox məhsuldar texnoloji avadanlıqla təchiz etməyə imkan verir?

- mərkəzləşmiş istehsal
- İş gününün dəyişdirilməsi
- Sexlərin çox səmərəli texnoloji avadanlıqla təchiz edilməsi
- NOT sistemi ilə
- Yeni texnoloji sxem ilə

336 Nə kulinariya sexlərində çəkib qablaşdırmanı və məmulatların qablaşdırılmasının

təkmilləşdirməyə imkan verir?

- NOT sistemi ilə
- Yeni texnoloji sxem ilə
- İş gününün dəyişdirilməsi
- Sexlərin çox səmərəli texnoloji avadanlıqla təchiz edilməsi
- mərkəzləşmiş istehsal

337 Nə kulinariya sexlərində faydalı tullantılardan səmərəli istifadə etməklə kulinariya istehsalına imkan verir?

- mərkəzləşmiş istehsal
- İş gününün dəyişdirilməsi
- Sexlərin çox səmərəli texnoloji avadanlıqla təchiz edilməsi
- NOT sistemi ilə
- Yeni texnoloji sxem ilə

338 Hansı sexlər, suda bişirilmiş və qızardılmış toyuq, balıq, ət ruleti, jeleyə bənzər məmulatlar, araları piylə doldurulmuş mal əti və məmulatları, tərəvəz yarmaları ilə olan qaraciyər paşteti buraxırlar?

- Dondurma
- Kulinariya
- Qənnadı
- Süd
- Balıq

339 Maşının iş otaqlarında məhsulun aqreقات vəziyyəti dəyişirsə bu proses necə adlanır?

- aparatür
- yarı-avtomat
- avtomat
- fasiləsiz
- mexaniki

340 Unun nəmliyi hansı mümkün standartda olmalıdır?

- 1,5%
- 13,5%
- 10,5%
- 25,5%
- 15,5%

341 Hansı məhsulları istehlakçılara təqdim edərkən əlavə istilik emalı tələb olunmur hansı ki, bu məmulatların istehsalında sanitariya-gigiyena və texnoloji rejimlərin qaydalarına riayət etməyə, satışı və saxlanmasına olan artan tələbləri müəyyən edir?

- Qənnadı
- Ət
- Balıq
- Tərəvəz
- Süd

342 Hansı əlamətinə görə sexlər, şirniyyat məmulatı buraxan sexlər bir və ya iki növ xəmərdən hazırlananlara (bir qayda olaraq, maya və ya şəkər ilə) fərqlənir ?

- buraxılan məhsulun çeşidinə görə sexlər
- avadanlıq sexləri
- məhsuldarlığa görə sexlər
- anbar sahəsinə görə sexlər
- meydanının yerləşməsinə görə sexlər

343 Resepturalarda bütün un məmulatlarının un sərfi normaları hansı bazis nəmliklə göstərilir?

- 4,5%
- 14,5%
- 10,5%
- 12,5%
- 18,5%

344 Hansı tərəf əlamətinə görə sexləri, qənnadı məmulatı buraxan aid olan bütün növ geniş çeşiddə xəmir, (maya, qum, duzlu, biskvit) o cümlədən kremli?

- buraxılan məhsulun çeşidinə görə sexlər
- avadanlıq sexləri
- məhsuldarlığa görə sexlər
- anbar sahəsinə görə sexlər
- meydanının yerləşməsinə görə sexlər

345 Şirniyyat sexində hansı əməliyyatların əl əməyi lazım olur?

- Kremi çalınmasında
- Hazır məhsulların tədarükü və nəqli ilə bağlı ekspedisiyada
- Qozun xırdalanmasında
- ədviyyatın xırdalanmasında
- Xəmirin çalınmasında

346 Hansı əlamətinə görə sexlər, şirniyyat məmulatı buraxan sexlər bir və ya üç növ xəmindən hazırlananlara (bu sexlərdə kremli məmulatı istehsalı üzrə sanitariya-texniki istehsal şərtləri olmaya bilən) sexləri fərqlənir ?

- meydanının yerləşməsinə görə sexlər
- məhsuldarlığa görə sexlər
- buraxılan məhsulun çeşidinə görə sexlər
- anbar sahəsinə görə sexlər
- avadanlıq sexləri

347 Şirniyyat sexinin bir əməliyyatda əl əməyini lazımdır?

- Xəmirin çalınmasında
- Qozun xırdalanmasında
- Kremi çalınmasında
- ədviyyatın xırdalanmasında
- Hazır çörəklərin şkaflara nəql edilməsində

348 Neçə əlamətə görə qənnadı sexlərini ictimai iaşə sistemində şərti olaraq təsnif etmək olar?

- 2
- 3
- 6
- 7

4

349 Şirniyyat sexinin bir əməliyyatda əl əməyini lazımdır?

- Xəmirin çalınmasında
- Qozun xırdalanmasında
- Kremi çalınmasında
- ədviyyatın xırdalanmasında
- Məmulatların porsiyalara bölünməsində

350 Kiçik qənnadı istehsalı sexlərində hansı çatışmazlıqlar mövcuddur?

- Texnoloji prosesin fasiləsizliyi
- Əl əməyi
- Texnoloji prosesin fasiləliliyi
- Anbarlar
- Mexanikləşdirilməmiş xətt

351 Hansı məhsulları təkcə nahar salonlarında deyil, həm də mağazalarda kulinariya, ictimai-iaşə müəssisələrində, bufetlərdə satışı həyata keçirilir?

- Qənnadı
- Ət
- Balıq
- Tərəvəz
- Süd

352 Balıq ətinin əl ilə təmizlənməsi və içalatının çıxarılması üçün iş yerləri hansı dərinlikdə yerləşməlidirlər?

- 0,3 m.
- 0,8 m.
- 0,5 m.
- 2,8 m.
- 1,8 m.

353 Balıq ətinin əl ilə təmizlənməsi və içalatının çıxarılması üçün sıralar hansı ölçüdə olmalıdır?

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

354 Balıq (içə təmizlənmiş və file) istilik emalına məruz qalmadan:

- Porsiyalara ayrılır
- Xardal əlavə edirlər
- Sirkə əlavə edirlər
- doğrayarlar
- döyürlər

355 Hansı proseslərə mexanizmlərinin tətbiq etmədən əl alətlərinin köməyi ilə həyata keçirilən proseslər aiddir?

- aparatür

- yarı-avtomat
- avtomat
- fasiləsiz
- mexaniki

356 Hansı proseslərə kələm doğranması, xəmirin formaya salınması və s. aiddir?

- aparatür
- yarı-avtomat
- avtomat
- fasiləsiz
- mexaniki

357 ətmaşınında ətin doğranılması, tərəvəz kesicilərlə tərəvəzin doğranılması və s. bunlar hansı proseslərə aiddir ?

- aparatür
- avtomat
- mexaniki
- yarı-avtomat

358 Hansı proseslərə doğru kartof-yuma maşınında kartofun təmizlənməsi, çörəkdoğrayan vasitəsilə çörək kəsmə və s. köməyi ilə işlədikdən sonra onu aiddir?

- aparatür
- yarı-avtomat
- avtomat
- fasiləsiz
- mexaniki

359 Proseslər bir aqreçatda əməliyyatları həyata keçirilməsində ardıcıl şəkildə əvəzlənilirlər, bu zaman müəyyən qaydadan, aqreçatın hazırlanması və doldurulmasından başlayaraq, partiyanın alınmasına qədər xammalın və hazır məhsulun boşaldılması da daxildir. Buna hansı prosesə aiddir?

- aparatür
- yarı-avtomat
- fasiləsiz
- mexaniki

360 Hansı prosesi xammaldan hazır məhsul olaraq emal edilir?

- Əsas
- yarım-avtomat
- maşın
- dövri
- mexaniki

361 Hansı prosesin əsas əməliyyatları fasiləsiz davam edir və yalnız maşın və aqreçatların təmiri zamanı bölgələrdə istehsal prosesləri adlandırılırlar?

- aparatür
- yarı-avtomat
- avtomat
- fasiləsiz
- mexaniki

362 Hansı proseslər əsas proseslərin həyata keçirilməsi üçün şərait yaradılmasına yönəldilmişdir.

- aparatür
- yarı-avtomat
- yardımçı
- fasiləsiz
- mexaniki

363 Balığın yuyulmasını ikiyaruslu hansı qurğuda aparılır?

- Balıq ayırıcı konveyerə
- Fiksator qurğusuna
- Yuyan maşına
- Baş ayırıcı maşına
- Üzgəc kəsici maşına

364 Balıq ilə külli miqdarda pulla transportyorla hara verilir ki, pulu tərəfindən təmizlənir?

- bunker donun açılması üçün
- pul təmizləyici baraban
- lentşəkilli transportyor
- Baş ayırıcı maşın
- Üzgüc kəsən

365 Donu açılmış balıq sonunda olan bunkerini suya buraxırlar, o altı bunker qıfıl qapağını açır və balıq üçün öz axını ilə düşür?

- bunker donun açılması üçün
- pul təmizləyici baraban
- lentşəkilli transportyor
- Baş ayırıcı maşın
- Üzgüc kəsən

366 Təmizlənmiş balıq barabana sonra yanında olan iki lentşəkilli transportyora daxil edilir?

- bunker donun açılması üçün
- pul təmizləyici baraban
- lentşəkilli transportyor
- Baş ayırıcı maşın
- Üzgüc kəsən

367 Balıqlar dondurulmuş blokları дефростации üçün köməyi ilə transportyor hara doldururlar?

- bunker donun açılması üçün
- pul təmizləyici baraban
- lentşəkilli transportyor
- Baş ayırıcı maşın
- Üzgüc kəsən

368 Defrostasiya ozaman tamamlanan hesab olunur ki, təmizlənmiş balığın qalınlığında hava nə qədərə çatacaq?

- 5 ° C
- 1 ° C
- 10 ° C

- 8 ° C
 18 ° C

369 Yuyulub içi təmizlənmiş balıqları səyyar vannalara yığlır və nəql edilir?

- Balıq ayırıcı konveyerə
 Fiksator qurğusuna
 Yuyan maşına
 Baş ayırıcı maşına
 Üzgəc kəsici maşına

370 İçalatı çıxarılandan sonra balıq daxil olur ?

- Balıq ayırıcı konveyerə
 Fiksator qurğusuna
 Yuyan maşına
 Baş ayırıcı maşına
 Üzgəc kəsici maşına

371 Təmizləndikdən sonra balığı verirlər?

- Baş ayırıcı maşın
 Üzgüc kəsən
 pul təmizləyici baraban
 lentşəkilli transportyor
 bunker donun açılması üçün

372 Yarımfabrikatların hazırlanması hansı balıq emalı və balıq kombinatlarında və soyuducularda təşkil edilir?

- sexlərdə
 bu axın xətlərində
 Yardımçı təsərrüfatda
 Kiçik sexdə
 Konteynerdə

373 Mərhələ isə öz növbəsində ibarətdir:

- pilləli
 əməliyyat
 elementli
 Qəbul ilə
 mərhələli

374 İstehsal prosesinin hansı hissəsi özündə istehsal prosesinin hansı hissəsi təşkilatı və texnoloji ayırmağa imkan verən əməliyyatların məcmusudur?

- əməliyyat
 mərhələli
 pilləli
 elementli
 Qəbul ilə

375 Hər bir pillə özlüyündə bölünür:

- üsullar

- mərhələli
- pilləli
- əməliyyat
- elementli

376 İstehsal prosesinin hansı hissəsi ya bir və ya bir neçə işçi ilə ya da iş yerlərində işçinin nəzarəti altında icra edilə bilər?

- elementli
- mərhələli
- pilləli
- əməliyyat
- üsullar

377 Bir istehsal prosesinin hansı əsas əməliyyat hissəsi, müvafiq əməliyyatın həyata keçirilməsini təmin etməklə, onun yerinə yetirilməsi vaxtı ilə səciyyəvidir?

- elementlər
- əməliyyat
- üsullar
- pillələr
- mərhələlər

378 İstehsal prosesinin hansı hissəsi formasının dəyişdirilməsi, xarici görünüşünün vəziyyətinə və ya məhsulun kimyəvi tərkibindən ibarətdir?

- mərhələli
- pilləli
- əməliyyat
- elementli
- üsullar

379 İstehsal prosesinin hansı hissəsində işçilərin əmək bölgüsü, istehsal prosesində iştirak edən, ümumilikdə sexlərdə və onların yerinə yetirilməsi vaxtı və işlərin həcmninə ayrı-ayrı məntəqələrdə müəssisə üzrə uyğunluğu həyata keçirilir?

- pillələr
- üsullar
- elementlər
- mərhələlər
- əməliyyatlar

380 əməliyyatın bir hissəsi kimi, xarakterizə olunan məcmusu texnoloji parametrlərinin və ya iş üsulları adlanır?

- elementlər
- üsullar
- mərhələlər
- əməliyyatlar
- pillələr

381 İstehsal prosesinin hansı hissəsində tələbatı xammal və avadanlıq müəyyən edir?

- mərhələlər
- üsullar

- elementlər
- əməliyyatlar
- pillələr

382 Hər bir əməliyyat bölünür:

- elementlər
- pillələr
- mərhələlər
- üsullar
- əməliyyatlar

383 Hansı müəssisələrdə aramsız axın sexləri işlədirlər?

- nəzərə çarpan güc
- qabarit gücü
- Böyük güc
- cüzi gücü
- Kiçik gücü

384 İstehsal prosesinin hansı hissəsində planlaşdırılan məhsulların hazırlanması üçün çəkilən zəhmət və maddi ehtiyatlar və nəzərə alınır?

- elementlər
- pillələr
- mərhələlər
- üsullar
- əməliyyatlar

385 Hansı sexlərdə yarımfabrikatlar stasionar şöbələrdə üçün lazımı avadanlıqların tətbiqi ilə hazırlayırlar?

- nəzərə çarpan güc
- qabarit gücü
- Böyük güc
- cüzi gücü
- Kiçik gücü

386 İstehsal prosesinin hansı hissəsində xərc normaları olaraq xammal, material, enerji xərcləri müəyyənləşdirilir?

- elementlər
- pillələr
- mərhələlər
- üsullar
- əməliyyatlar

387 Tara dəyərinin vaxtında karton tara əsasən verilməsinə görə nə qədər mükafat verirlər?

- 37%
- 47%
- 25%
- 50%
- 57%

388 İctimai iaşə müəssisələri paytaxtdan kənar nəqli zamanı nə qədər karton yeşik təhvil verməlidirlər?

- ən azı 35%
 ən azı 60%
 ən azı 95%
 ən azı 45%

389 İctimai iaşə müəssisələri bir şəhərli tədarüklərdə nə qədər karton yeşik təhvil verməlidirlər?

- ən azı 5%
 ən azı 45% ilə
 ən azı 15%
 ən azı 65%
 ən azı 55%

390 Keyfiyyətinə görə qayıtmış karton qutularını keçmişdə istifadə edilməsinə görə neçə kateqoriyaya bölürlər?

- 3
 4
 2
 6
 5

391 Verilən taxta yeşikləri keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya bölürlər?

- 5
 4
 3
 7
 6

392 Verilmiş taranın dəyərinə görə, xırda təmir tələb edən qabları təhvil verən şəxsə hansı mükafat verirlər?

- 2,7%
 4,7%
 3,7%
 6,7%
 5,7%

393 Yük maşınları yüklənmə əmsalından asılı olaraq neçə sinifə bölünür?

- 5
 4
 3
 7
 6

394 Hansı istifadə əmsalı yükötürmə qabiliyyətinə malik avtomobilin yüklənməsi zamanı 1-ci sinif hesab edilir?

- 1,0
 0,70-dən 0,51-dək

- 0,71-dən 0,99-dək
- [0,41-dək
- 0,41-dən 0,50-dək

395 Cəmdəyi salfet ilə qurutmaq üçün nə qədər vaxt tələb olunur?

- Ən çoxu 3 dəqiqə,
- Ən çoxu 10 dəqiqə
- Ən çoxu 5 dəqiqə
- Ən çoxu 25 dəqiqə
- Ən çoxu 15 dəqiqə

396 İş yerlərində ət doğranması üçün müəyyən istehsal masalarını eni olmalıdır?

- ən azı 1 m.
- ən azı 0,41 m
- ən azı 0,1 m.
- ən azı 12 m.
- ən azı 2 m.

397 ət kəsimi üçün olan masanın üstü nədən hazırlanır?

- Rezindən
- keramika ilə
- Metaldan
- Ən bərk ağacdən
- plastik kütləli şüşədən

398 Yuyulmuş əti nə ilə qurudurlar?

- pambıq parça olan salfetlərlə
- İpək parçadan salfetlərlə ilə
- salfetlərlə olan yun parçalar
- salfetlərlə olan kapron parça
- kağızdan olan salfetlərlə

399 Hansı əməliyyat bulyonları keyfiyyətini xeyli yaxşılaşdırır, sümüklərin qaynadılmasına çəkilən vaxtı azaldır, sanitariya qaydaların gözlənilməsi təmin edir?

- ətin parçalanması
- Sümüklərin doğranması
- ətin doğranması
- ətin damarlara ayrılması
- Sümüklərin parçalanması

400 ətin doğranması üçün istifadə edirlər?

- Doğranma bıçaqları
- Balta
- qayçı
- Çəngəl
- pinset

401 Keçmişdə istifadə edilmiş və qayıtmış taxta çəlləkləri neçə kateqoriyaya bölürlər?

- 5

- 4
- 6
- 7
- 3

402 Verilmiş taranın dəyərinə görə, təmir tələb etməyən qabları qaytaran şəxsə hansı mükafat verirlər?

- 1,7%
- 6,7%
- 2,7%
- 3,7%
- 4,7%

403 İri müəssisələrdə və ixtisaslaşdırılmış sexlərdə kotlet qalibi maşınları üçün məhsuldarlığı nə qədər tətbiq olunur?

- Saatda 800 kotlet
- Saatda 300 kotlet
- Saatda 8000 kotlet
- saatda 2000 kotlet
- Saatda 9000 kotlet

404 ət doğranması üçün stul hansı ölçüləri var?

- diametri 150-200 mm, hündürlüyü 600 mm,
- Diametri 250-300 mm, hündürlüyü 100 mm ,
- diametri 450-500 mm, hündürlüyü 800 mm,
- diametri 750-900 mm, hündürlüyü 400 mm,
- diametri 50-60 mm, hündürlüyü 300 mm,

405 Hansı əməliyyatı qəssabın oturduğu doğrama stulunda balta və ya lentşəkilli pərgar mişarı ilə istehsal edirlər?

- Qurutma
- Hissələrə kəsilmiş ətin doğranması
- Parçalama
- Defrostasiya
- Defrostasiya - təmizləyib düzəltmə

406 Defrostasiya prosesi nə qədər davam etməlidir?

- azı iki gün
- Ən azı altı gün
- ən azı beş gün
- ən azı dörd gün
- ən azı üç gün

407 Dondurulmuş əti defrostasiya edən zaman havanın nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- 55%
- 65%
- 95%
- 85%
- 75%

408 Dondurulmuş ət defrostasiya yaxınlığında hansı dərəcədə olur?

- 25-30 ° C
- 3-5 ° C
- 7-9 ° C
- 8-10 ° C
- 18-20 ° C

409 Hansı qrupa aid yeməxana, restoran, kafelərin (ali kateqoriya) xammalla işləyən, həmçinin, kombinə edilmiş fabriklər müəssisələri olur?

- Kompleks müəssisə
- ümumi tipli müəssisələrə
- ümumi tipli müəssisələr
- hazır məhsul istehsal edən müəssisələr
- ixtisaslaşmış müəssisələrə

410 Ümumi, pəhriz, müalicə-profilaktika, xüsusi yeməklər nəyə görə fərqləndirirlər?

- müəssisənin qiymət kateqoriyası
- iş rejimi
- gündəliyi rasionun xarakteri
- verilən qidanın növü
- istehlakçıların əsas kontingenti

411 Müxtəlif tip ictimai qidalanmasının bir neçə müəssisəsini birləşdirən, (həmçinin müxtəlif qiymət kateqoriyasına malik) idarə etmənin tam və ya qismən mərkəzləşdirməsiylə istehsal və məhsulların saxlanması bir binada həyata keçirilən qidalanma kombinatı necə adlanır?

- hazır məhsul istehsal edən müəssisələr
- ümumi tipli müəssisələrə
- ümumi tipli müəssisələr
- İxtisaslaşmış müəssisələrə
- Kompleks müəssisə

412 Hansı müəssisələr, restoranlar, kafə, qəlyanaltıxanalar daha çox və ya daha az həmcins məhsul buraxır və alınan malların spesifik çeşidini reallaşdırırlar?

- İxtisaslaşmış müəssisələrə
- ümumi tipli müəssisələrə
- Kompleks müəssisə
- hazır məhsul istehsal edən müəssisələr
- ümumi tipli müəssisələr

413 Hansı kulinariya fabrikləri o müəssisələrə aid edilə bilər ki orada tez dondurulan yemək fabrikləri, ixtisaslaşdırılmış kulinariya sexləri olsun?

- ümumi tipin müəssisələrinə
- kompleks müəssisə
- ticarət bölmələriylə olan müəssisələr
- müəssisələr, hazır məhsulu hazırlayanlara
- ixtisaslaşdırılmış müəssisələrə

414 Hansı əlamətə görə müəssisə tam gündəlik pay (səhər yeməyi, nahar, şam yeməyi) və ya hissə istehlakçılara onu verə, həmçinin ayrı şəxslərə və ya xüsusi sifariş üzrə istehlakçılar qruplarına xidmət

ədə bilər?

- verilən qidanın növü
- gündəliyi rasionun xarakteri
- müəssisənin qiymət kateqoriyası
- iş rejimi
- istehlakçıların əsas kontingenti

415 Hansı müəssisələrə böyük yemək otaqlarını aid etmək olar hansılar ki, ziyarətçilərin müxtəlif tərkibli kontingentinə xidmət edən restoranlar və yeməklərin və içkilərin geniş çeşidiylə fərqlənən kafelərdir?

- hazır məhsul istehsal edən müəssisələr
- Kompleks müəssisə
- ümumi tipli müəssisələrə
- ümumi tipli müəssisələr
- İxtisaslaşmış müəssisələrə

416 Yeməxanalar fərqləndiri :

- müəssisənin mərtəbələri üzrə , təchizatın səviyyəsi üzrə və s.
- müəssisənin mərtəbələri üzrə , məhsullar qiymətində və s.
- reallaşdırılan məhsulun çeşidi üzrə, metodlar və xidmətin formaları üzrə və s.
- tərəvəz xammalının mövcudluğu üzrə, ət xammalının mövcudluğu üzrə və s.
- müəssisənin mərtəbələri üzrə , işıqlanma dərəcələri və s.

417 Hansı müəssisələrə kulinariya fabrikləri, ixtisaslaşdırılmış kulinar sexlər, yarımfabrikat kombinatları aiddir?

- İxtisaslaşmış müəssisələrə
- ümumi tipli müəssisələrə
- hazır məhsul istehsal edən müəssisələr
- ticarət bölmələriylə olan müəssisələr
- Kompleks müəssisə

418 Hansı müəssisə xammal, ya da yarımfabrikatlarla işləyə bilər?

- ümumi tipli müəssisələrə
- Kompleks müəssisə
- ümumi tipli müəssisələr
- hazır məhsul istehsal edən müəssisələr
- İxtisaslaşmış müəssisələrə

419 Zaman hissəsi necə adlanır hansı ki, bu müddət ərzində məhsullar və yarımfabrikatlar bütün emal mərhələlərini ardıcıl olaraq keçərək, hazır məhsula çevrilir ?

- sikl
- əməliyyat
- pillə
- hərəkət və üsullar
- element

420 əldə olan ölçünün ən az bir hissəsi kimi qəbul olunan, zamanla məhdud sayılan hissə necə adlanır?

- mərhələ
- əməliyyat
- pillə
- hərəkət
- element

421 Rejimlər texnoloji proseslərin parametrləri üzrə istehsal prosesinin hansı hissəsində işlənilir və əmək məsrəfləri ilə müəyyən edilir?

- mərhələlər
- əməliyyatlar
- pillələr]
- üsullar
- elementlər

422 İcraçı əməliyyatın hansı hissəsinin yerinə yetirilməsi üçün müəyyən əmək hərəkətini icra etməlidir?

- mərhələ
- əməliyyat
- pillə
- üsul
- element

423 Yeməklərin və kulinariya məmulatlarının istehsalı üzrə ərzaq məhsulların hazırlanmasında lazımi miqdarda hesablanması üçün, nəzarətin təşkil olunmasına reseptlərin onların xərclənməsinə və bundan istifadə etmək tövsiyə olunur?

- Əməliyyat kartları
- coğrafi xəritələr
- Texnoloji xəritələr
- xətti qrafiklər
- Konveyer qrafikası ilə

424 Balıq emalı zamanı nə üçün masalardan və kənardan olan novlardan istifadə olunur?

- Qaynatmada
- Yumada
- kəsində
- Qızğınlaşdırmada
- Təmizlənmədə

425 Hansı dərəcə arasında donu açıldıqda balıqda suyun miqdarı azalır, zülalların saxlanması və şirə itkisi artır?

- 35-40c °
- 20-25c °
- 15-20c °
- 30-34c °
- 25-30 c °

426 Hansı şərtlər əsasında hazır balığın fiksasiyası aparılır?

- 7-6 dəqiqə ərzində 7-16 ° C
- 25-26 dəqiqə ərzində 15-20 ° C

- 15-16 dəqiqə ərzində 4-16 ° C
- 5-6 dəqiqə ərzində 4-6 ° C
- 15-26 dəqiqə ərzində 8-10 ° C

427 İçi təmizlənmiş balığın üzərində şirəsinin itkisini və mikrofloranın sürətli inkişafının qarşısını almaq üçün hazır balığı necə emal etmək lazımdır?

- soyudulan 15% məhlulda cəmləşdirmə
- Soyudulan 35% məhlulda cəmləşdirmə
- soyudulan 1% məhlulda cəmləşdirmə
- soyudulan 25% məhlulda cəmləşdirmə
- soyudulan 5% məhlulda cəmləşdirmə

428 Hansı əməliyyat başdan ayırıcı mexanikləşdirilmiş 2c-1 tipli maşının köməyi ilə ola bilər?

- pullardan təmizləmə
- Başın kəsilməsi
- təmizləmə
- hazırlanma
- üzgəclərin çıxarılması

429 Üzgəc kəsici ПП-2 tipli maşının məhsuldarlığı nə qədərdir?

- dəqiqədə 10 balıq
- dəqiqədə 20 balıq
- Dəqiqədə 30 balıq
- dəqiqədə 50 balıq
- dəqiqədə 40 balıq

430 Hansı balığı təmizlənmədən əvvəl 2-3 saniyə isti suya salırlar?

- Qızıl balıq
- Çəki
- Karp
- Lin
- Nərə

431 Seliyinin qovulması üçün içləri çıxarılmış som, nalima, uqr balıqlarını nə edir, sonra isə yuyurlar?

- Duz
- Sirkə
- İstiot
- Qələvi
- Soda

432 Krevetlər, dəniz qılıncının əzələsi kimi nərə cinsli balıqları (sənaye istehsalı) havada hansı temperaturda əridirlər?

- 40 S
- 30 S
- 35 S
- 20 S
- 25 S

433 Balığı duzda qalmasının sərtliyindən asılı olaraq nə qədər vaxt ərzində isladırırlar?

- 1-2 s
- 3-4 s
- 4-6 s
- 14-16 s
- 6-8 s

434 Duzlu balıq islatmaqla qarşısında necə düzəldirlər ki, o, azacıq qabarır və onu asanlıqla təmizləmək olur?

- soyuq su doldururlar
- Süd doldururlar
- isti su doldururlar
- sirkə doldururlar
- Yağ ilə doldururlar

435 Hansı dərəcə arasında donu açıldıqda balıqda suyun miqdarı azalır, zülalların hissəvi denaturasiyasını yaradır, nəticədə bu da onların ərimə qabiliyyətini ciddi şəkildə dəyişir?

- 15-20c °
- 25-30 c °
- 20-25c °
- 30-34c °
- 35-40c °

436 Hansı dərəcədə əridildikdə balıqdan köhnəlmiş qoxusu gəlir?

- 15-20c °
- 25-30 c °
- 20-25c °
- 30-34c °
- 35-40c °

437 Hansı amillər balıqda suda həll olan mineral duzların itkisinin qarşısını alır?

- Əlavə nişasta edilməsi
- Əlavə duz edilməsi
- Əlavə piy edilməsi
- Əlavə sirkə edilməsi
- Əlavə şəkər edilməsi

438 Balığın donu açılan zaman ona nə qədər duz qatırlar?

- 1 litr suya 1-2 q duz
- 1 l suya 4-6 q duz
- 1l suya 7-10 q duz
- 1 l suya 10-15 q duz
- 1 l suya 17-20 q duz

439 Hansı balıq əridilməyə məruz qalır?

- soyuq və donmuş balıq
- turşudulmuş balıq
- Hisə verilən balıq
- qızardılan balıq
- Bişirilən balıq

440 Hansı nisbətdə yanında soyuq suda balıq əriyirlər?

- 2 l suya 1 kq balıq
- 1 litr suya 2 kq balıq
- 2,3 l suya 6 kq balıq
- 1,5 l suya 4 kq balıq
- 0,5 litr suya 3 kq balıq

441 Bu əməliyyat aşağıdakı hansı texnoloji prosesin təşkili ictimai iaşə müəssisələrinin balıq sexlərində düzgün təsvir edilmişdir?

- İçalatının çıxarılması, donmuş balığın donunun açılması , duzla isladılması, pulun təmizlənməsi, yarımfabrikatların hazırlanması
- Duzla islatma, donmuş balığın donunun açılması, pulun təmizlənməsi, İçalatının çıxarılması, , yarımfabrikatların hazırlanması
- duzlu islatma, yarımfabrikatların hazırlanması, təmizlənməsi pulun, İçalatının çıxarılması donmuş balığın donunun açılması və ya islatma,
- donmuş balığın donunun açılması və ya duzlu islatma, pulun təmizlənməsi, içalatının çıxarılması, yarımfabrikatların hazırlanması
- İçalatının çıxarılması, donmuş balığın donunun açılması, duzlanması, yarımfabrikatların hazırlanması, pulun təmizlənməsi

442 Elementlər özlüyündə bölünür:

- mərhələlər
- pillələr]
- üsullar və hərəkətlər
- elementlər
- əməliyyatlar

443 Hansı üsulda avadanlıq, alət, qab, tara istehsal əmək təşkilatının sanitar-texniki vəziyyətinin qiyməti, onların təyinatına uyğunluğu yoxlanılır?

- İş yerlərində xidmətin təşkili
- İcraçının mədəni-texniki səviyyəsi
- istehsal texnologiyası
- əmək proseslərinin təşkili
- iş şəraiti

444 Hansı üsulda əmək təşkilatının tələb etdikcə. xörəklərin hazırlanmasında icraçısı hissəvilik prinsipi və texnologiyası (pay çəkisi, keyfiyyəti, yeməklərin çıxışı və s.) qaydalarına əməl olunmasına nəzarət edir?

- İcraçının mədəni-texniki səviyyəsi
- istehsal texnologiyası
- İş yerlərində xidmətin təşkili
- əmək proseslərinin təşkili
- iş şəraiti

445 Hansı üsulda əmək təşkilatının qaydalarını təhlil edir, ya da emalını həyata keçirilməsi üçün avadanlıqlar və s. sanitariya emal rejimi alətinin itilənməsinin təşkilinə hazır məhsulun, təhvil veriblər?

- İş yerlərində xidmət
- iş yerləri təminatının planlaşdırılması
- istehsal texnologiyası

- əmək proseslərinin təşkili
 iş şəraiti

446 Nasazlığın aradan qaldırılması üçün avadanlıqlar, texniki heyət və s., su, elektrik enerjisi təchizatında fasilələrin hansı üsulda əmək təşkilatının hansı sistemi öyrənir?

- istehsal texnologiyası
 əmək proseslərinin təşkili
 iş şəraiti
 İş yerlərində xidmətin təşkili
 İcraçının mədəni-texniki səviyyəsi

447 Hansı üsulda əmək təşkilatının maddi dəyəri, dövrilik və texnika ötürülməsi maddi məsuliyyət sistemini aşkara çıxarır?

- İcraçının mədəni-texniki səviyyəsi
 istehsal texnologiyası
 İş yerlərində xidmətin təşkili
 əmək proseslərinin təşkili
 iş şəraiti

448 Hansı üsulda əmək təşkilatı işçinin ixtisasını və onun yüksəldilməsi perspektivlərini araşdırır?

- istehsal texnologiyası
 iş şəraiti
 əmək proseslərinin təşkili
 İcraçının mədəni-texniki səviyyəsi
 İş yerlərində xidmət

449 Hansı üsulda əmək təşkilatının məişət xidməti təşkilini müəyyən edir; Bu iş yerlərində, onun artırılması yolları və bu sahədə əməyin mexanikləşdirilməsi səviyyəsini bildirir?

- əmək proseslərinin təşkili
 iş şəraiti
 iş yerləri təminatının planlaşdırılması
 yerlərində xidmət İş
 istehsal texnologiyası

450 Hansı üsulda əmək təşkilatı və digər peşə müsabiqələrdə ən yaxşı işçinin ixtisasını araşdırır?

- İcraçının mədəni-texniki səviyyəsi
 iş şəraiti
 əmək proseslərinin təşkili
 İş yerlərində xidmət
 istehsal texnologiyası

451 Hansı norması hazırlanması üçün lazımi təşkilati-texniki şəraitdə müəyyən zamanı, özündə müəyyən işlər həcmnin yerinə yetirilməsi və ya məhsul vahidinin iş vaxtının miqdarını bildirir?

- idarə norması
 istehsal norması
 Vaxt norması
 payı norması
 Xidmət norması

452 kaxa qrup texniki cəhətdən əsaslandırılmış normaların tətbiqi şərtlərini və imkanlarını öyrənir?

- tibb işçisi qrupu
- qrupu əməyin normalaşdırılması
- Əməyin elmi təşkilini qrupu
- yenidən qurulma qrupu
- təhlükəsizlik texnikası və əməyin mexanikləşdirilməsi qrupu

453 Hansı qrup əmək şəraiti öyrənir, hazırlayır və onların yaxşılaşdırılması üzrə tədbirlərin həyata keçirilməsinə çalışır?

- Əməyin elmi təşkilini qrupu
- təhlükəsizlik texnikası və əməyin mexanikləşdirilməsi qrupu
- qrupu əməyin normalaşdırılması
- yenidən qurulma qrupu
- tibb işçisi qrupu

454 Hansı qrupu onun təkmilləşdirilməsi və qabaqcıl təcrübənin tətbiqi, qəbul və iş metodlarının yaxşılaşdırılması üzrə tədbirlərin təqvim planı hazırlayır?

- Əməyin elmi təşkilini qrupu
- təhlükəsizlik texnikası və əməyin mexanikləşdirilməsi qrupu
- qrupu əməyin normalaşdırılması
- yenidən qurulma qrupu
- tibb işçisi qrupu

455 Hansı üsulda əmək təşkilatının, növbəni əmsalı istifadə əmsalı, sahənin mexanikləşdirilməsi əmsalı, avadanlığın istifadə əmsalları hesablayır?

- iş yerinin təchizatı və planlaşdırma
- iş yerinin xidməti
- istehsalat texnikası
- iş şərtləri
- əmək proseslərinin təşkili

456 Hansı qrup iş vaxtı məsrəfləri öyrənir, iş proseslərinin şəkillər, fotolar iş vaxtı, xronometraj ölçmələr aparır, самофотографии təşkil edir?

- Əməyin elmi təşkilini qrupu
- təhlükəsizlik texnikası və əməyin mexanikləşdirilməsi qrupu
- qrupu əməyin normalaşdırılması
- yenidən qurulma qrupu
- tibb işçisi qrupu

457 Hansı qrup ağır, çox zəhmət tələb edən işlərin mexanikləşdirilməsi vəziyyətini öyrənir, bu işlərin mexanikləşdirilməsi yolları və vasitələri axtarır, əl ilə yerinə yetirilən bütün məntəqələrdə, əmək təhlükəsizliyinin artırılması üzrə təkliflər əsaslandırır?

- Əməyin elmi təşkilini qrupu
- təhlükəsizlik texnikası və əməyin mexanikləşdirilməsi qrupu
- qrupu əməyin normalaşdırılması
- yenidən qurulma qrupu
- tibb işçisi qrupu

458 Hansı üsulda əmək təşkilatı qururlarkən , texnoloji sənədləri işlərin icraçısı (reseptlərin toplusu,

texnoloji təlimatı, kalkulyasiya vərəqi) yerinə yetirilərkən rəhbər tutur?

- iş yerinin təchizatı və planlaşdırma
- iş yerinin xidməti
- istehsalat texnikası
- iş şərtləri
- əmək proseslərinin təşkili

459 Hansı qrupu yeni qurğular əldə edir, əməyin mühafizəsi və təhlükəsizlik texnikası üzrə smeta, onların həyata keçirilməsi üçün tədbirlər planının hazırlanmasında iştirak edir, bu planların və tədbirlərin yerinə yetirilməsinə nəzarət edir?

- Əməyin elmi təşkilini qrupu
- təhlükəsizlik texnikası və əməyin mexanikləşdirilməsi qrupu
- qrupu əməyin normalaşdırılması
- yenidən qurulma qrupu
- tibb işçisi qrupu

460 Hansı bir avadanlığın istismarı zamanı sanitar-gigiyenik tələblərə riayət olunmasını yoxlayır, işıqlanma dərəcəsini, temperatur rejiminin normaları müəyyən edilmiş nailiyyətlər, mövcud texniki vasitələrin hesabına əldə edir?

- Əməyin elmi təşkilini qrupu
- təhlükəsizlik texnikası və əməyin mexanikləşdirilməsi qrupu
- qrupu əməyin normalaşdırılması
- yenidən qurulma qrupu
- tibb işçisi qrupu

461 Hansı üsulda əmək təşkilatının onları iş yeri təmin edilməsi, xammal və materialların daşınması, nəqliyyat xidməti, inventar və tara alınması qaydalarını öyrənirlər?

- iş yerinin təchizatı və planlaşdırma
- iş yerinin xidməti
- istehsalat texnikası
- iş şərtləri
- əmək proseslərinin təşkili

462 əməyin təşkilinin hansı metodunda mövcud əmək bölgüsünü aşkar edirlər, onun effektivliyi (iş vaxtının sıxlığına görə); icraçıların ixtisaslaşmasını, funksiyaların və peşələrin uyğunlaşdırılması, briqada əməyinin təşkili, vəzifələrin bölgüsüdür?

- iş yerinin təchizatı və planlaşdırma
- iş yerinin xidməti
- istehsalat texnikası
- iş şərtləri
- əmək proseslərinin təşkili

463 əməyin təşkilinin hansı metodunda sexdə əmək şərtlərini xarakterizə edən göstəricilər müəyyən edir sahədə (bölmədə), bu iş yerində, ergonomika, texniki estatika, sanitariya və gigiyena tələblərinə riayət etməsidir?

- iş yerinin təchizatı və planlaşdırma
- iş yerinin xidməti
- istehsalat texnikası
- iş şərtləri

əmək proseslərinin təşkili

464 Hansı taranın qiyməti nəinki bir qab üçün həm də ayrı-ayrı hissələr üçün nəzərdə tutur?

- Taxta
 Şüşə
 Parça
 Alüminium təbəqə və ya paslanmayan poladdan hazırlanan
 Kağız

465 Hansı tara iki kateqoriyaya ayrılır və 07-30a sayılı preyskurantına cavab verir

- Şüşə
 Parça
 Metal
 Kağız
 Taxta

466 Hansı tara piştaxta və mexaniki təsirlərə qarşı vurulan maye və malların qablaşdırılması üçün istifadə olunur?

- Sərt
 Yarım-sərt
 Plastik kütlədən düzəldilmiş
 Xarici
 [Yumşaq

467 Kulinariya məmulatlarının qablaşdırılması və yarımfabrikatların nəqli üçün hansı növ tara tətbiq edilir?

- Kağız
 Taxta
 Şüşə
 Parça
 Alüminium təbəqə və ya paslanmayan poladdan hazırlanan

468 Hansı taranın uzun müddət istismar üstünlüyü var?

- Taxta
 Şüşə
 Parça
 Metal
 Kağız

469 Hansı taranın qəbulu-verilməsi 43-15 sayılı Preyskurantla tənzimlənir?

- Parça
 Taxta
 Şüşə
 Metal
 Kagiz

470 Hansı yoğunluqda olan tarada paslanmayan alüminium təbəqə var və kulinariya məmulatlarının qablaşdırılması, yarımfabrikatların nəqli üçün əlverişlidir?

- 3,5-5,0 mm

- 0,5-1,0 mm
- 1,5-3,0 mm
- 2,5-4,0 mm
- 4,5-6,0 mm

471 Metal konteynerlərin hər birinə neçə kq əlavə yarımfabrikat qoymaq olar?

- 5 kq-dək
- 60 kq
- 80 kq
- 20 kq qədər
- 10 kq-a qədər

472 Hansı məmulatları nəqli və saxlanması üçün, Як-2 ЯР-1 ЯР-2 tipli konteynerlər istifadə olunur?

- Ət və balıq
- meyvə
- süd
- Yarmalar
- tərəvəz

473 Metal konteynerlərin hər birinə neçə ədəd əlavə yarımfabrikat qoymaq olar?

- 160 ədəd.
- 100 ədəd.
- 120 ədəd.
- 180 ədəd.
- 140 ədəd.

474 İctimai qidalanma işinin fəaliyyət vaxtından asılı olaraq bölünür:

- yayda fəaliyyət göstərən
- payızda fəaliyyət göstərən
- daimi və mövsümi fəaliyyət göstərən
- il boyu fəaliyyət göstərən
- yazda fəaliyyət göstərən

475 Hazırlığa qədərki müəssisələrin yerlərinə aiddir:

- isti sex, səhiyyə məntəqəsi, menecerlər üçün yerlər və b.
- istehlakçılar üçün, məhsulların qəbulu və saxlanması üçün, istehsal üçün yerlər və b.
- soyuducu kameralar, menecerlər üçün yerlər
- soyuq sex, soyuducu kameralar, menecerlər üçün yerlər və b.
- anbarlar, soyuducu kameralar, menecerlər üçün yerlər və b.

476 Nə ictimai əmək məhsuldarlığının artmasına və daha yaxşı təşkilinə kömək edir?

- Az mexanikləşdirilmiş müəssisə
- Kooperativlər
- Marketlər
- Əsasən süd məhsulları buraxan xırda mexanikləşdirilməmiş müəssisələr.
- İctimai qidalanma

477 "İctimai iaşə müəssisələrinin təşkili" kursu nəyi öyrənir?

- Materialların və qurğuların avadanlıqları

- Xassələri
- Xassələri
- Yarımfabrikatların xassələri
- Xammalın xassələri
- İstehsal vasitələrinin istifadə üsulları

478 İctimai qidalanma müəssisələri aşağıdakı növlərə bölünə bilərlər:

- stasionar və səyyar
- qatar və avtobus
- avtomobil və təyyarələrdə olan
- səyyar və səyyar olmayan

479 1. İctimai qidalanma işi hansı əlamətlərinə görə xarakterizə olunur?

- forması, əsas istehlakçı kontingentinə görə, sutkalıq rasionun növü, məmumat və içkilərin çeşidi, xidmətin forması və növü, istehlakçılara təklif olunan yerlərin sayı ilə, istehsalın təşkilinin xarakteri ilə
- Xidmət edən kontingentin milliyəti, xidmətin metod və formaları, istehlakçılar üçün təklif olunan yerlərin sayı ilə
- Xidmət edən kontingentin milliyəti, xidmət edən kontingentin tərkibi, ətraf mühitin iqlimi, qida məhsullarının çeşidi, istehsal müəssisəsinin xarakteri ilə
- Xidmət edən kontingentin milliyəti, istehsalın təşkilinin xarakteri ilə
- Xidmət edən kontingentin milliyəti, sutkalıq rasionun növü ilə

480 istehsal olunan məmumatın çeşidindən asılı olaraq növbəti işlər təşkil edilir:

- kompleks, universal və daxili-ixtisaslaşdırılmış
- kompleks, universal və kombinə edilmiş
- kooperativ, tədarük üçün və xüsusişdirilmiş
- kompleks, universal və sahələrarası
- kompleks, universal və xüsusişdirilmiş

481 İctimai qidalanma işinin ölçüsündən və xarakterindən asılı olaraq aşağıdakılara bölünür:

- lyuks və əla qiymətləndirmə kateqoriyalarına
- lyuks, əla, I, II və III qiymətləndirmə kateqoriyalarına
- I və II qiymətləndirmə kateqoriyaları;
- ən sadə, I və II qiymətləndirmə kateqoriyalarına
- I, II, III və X qiymətləndirmə kateqoriyalarına

482 İctimai qidalanma müəssisələri özündə nəyi ifadə edir?

- bu müəssisə quru kofe tərkibli içkilərin istehsalı üçün nəzərdə tutulmuşdur.
- bu müəssisə istehlak olunan kulinar məmumatların, unlu qənnadı və bulki məmumatlarının istehsalı və satışı üçün nəzərdə tutulmuşdur.
- bu müəssisə şirə məmumatları istehsal etmək nəzərdə tutulmuşdur.
- bu müəssisə quru çayın istehsalı və çəkilib bükülməsi üçün nəzərdə tutulmuşdur.
- bu müəssisə şirə məmumatlarının istehsalı və satışı üçün nəzərdə tutulmuşdur.

483 İctimai qidalanma müəssisələri özündə nəyi ifadə edir?

- bu müəssisə ət konservlərinin istehsalı üçün nəzərdə tutulmuşdur.
- bu müəssisə kartof çipsilərinin istehsalı üçün nəzərdə tutulmuşdur.
- bu müəssisə istehlak olunan kulinar məmumatların, unlu qənnadı və bulki məmumatlarının istehsalı və satışı üçün nəzərdə tutulmuşdur.

- bu müəssisə yalnız kvas içkilərinin istehsalı üçün nəzərdə tutulmuşdur.
- bu müəssisə kartof çipsilərinin istehsalı üçün nəzərdə tutulmuşdur.
- bu müəssisə ət yarımfabrikatlarının satışı üçün nəzərdə tutulmuşdur.

484 Kim müəssisənin texnika və əsaslı tikinti üzrə direktor müavini

- sex rəisi
- Baş mühəndis
- İstehsalat müdiri
- Ustaya
- direktoru

485 Kimin təqdimatı ilə yuxarı orqanlar təyin edirlər və müavinləri, baş mühasibləri və digər rəhbər işçilərin müəssisənin boşaldırlar?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdiri
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

486 Kim müəssisənin adından müxtəlif hərəkətlər edir, bütün təşkilatlarda və idarələrdə представителствуєт, qanunla müəyyən edilmiş qaydada müəssisənin əmlakının və vəsaitlərinin idarə edir?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdiri
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

487 Kim müəssisənin fəaliyyətinə rəhbərlik edir və lazımi hüquq və səlahiyyətlər наделяется?

- Baş mühəndis
- İstehsalat müdiri
- Ustaya
- direktoru
- sex rəisi

488 Hansı formasına təsiri bütün səviyyələrdə rəhbərləri yerli briqadirlər, sənətkarın, amma daha çox istifadə edirlər?

- Əmr ilə
- Şifahi göstərişi ilə
- İxtiyarname ilə
- yazılı göstəriş ilə
- ağıllı təsiri ilə

489 Aşağıdakı ibarət olduğu direktor müavinləri, xidmət rəisləri və xətti və funksional xidmətləri haqqında əsasnamədə şərh edilən məsələlər dairəsi daxilində onlara verilmiş hüquqlar verirlər?

- Əmr ilə
- Şifahi göstərişi ilə
- İxtiyarname ilə
- yazılı göstəriş ilə

ağıllı təsiri ilə

490 Hansı aşağıdakı əmrdən tutmuş onunla fərqlənir ki, müəssisə direktoru var onun şikayət vermək olar?

- ağıllı təsiri ilə
 İxtiyarname ilə
 Əmr ilə
 yazılı göstəriş ilə
 Şifahi göstərişi ilə

491 Aşağıdakı hansı yazılı və ya şifahi tələbi olan ayrı-ayrı məsələlərin həlli üzrə?

- ağıllı təsiri ilə
 İxtiyarname ilə
 Əmr ilə
 yazılı göstəriş ilə
 Şifahi göstərişi ilə

492 . Aşağıdakı hansı nəşr edən sərəncamlar əks etdirməlidir səlahiyyətinə aid, konkret halda kənarlaşmalar proqram verilmiş, digər xidmətlərinin maraqlarına riayət etmək?

- ağıllı təsiri ilə
 İxtiyarname ilə
 Əmr ilə
 yazılı göstəriş ilə
 Şifahi göstərişi ilə

493 Kim təsərrüfat müqavilələri bağlayır, etibarname verir ki, bank idarələrində hesablar açır, əmrlər, qəbul edir, yerini dəyişir və müəssisənin işçilərinin çıxarır?

- sex rəisi
 Ustaya
 Baş mühəndis
 direktoru
 İstehsalat müdirinə

494 Yeməklərin və kulinariya məmulatlarının reseptlərin topluları normativ əsasını nə təşkil edir?

- Əməliyyat kartları
 coğrafi xəritələr
 Texnoloji xəritələri
 xətti qrafiklər
 Konveyer qrafikası ilə

495 İstehsal prosesinin усовершенствования 406. что üçün lazımi məlumatları əldə etməyə imkan verir?

- Əməliyyat kartları
 texnoloji sxemlər
 Texnoloji xəritələri
 xətti qrafiklər
 Konveyer qrafikası ilə

496 Hansı yarımfabrikatlar təbii fərqli olaraq нарезания sonra yemək üçün от разрыхления üçün

azacıq geri qaytarırlar və çox qurularda unlayırlar?

- tərəvəz yarımfabrikatlar
- unlanan yarımfabrikatlar
- təbii yarımfabrikatlar
- un yarımfabrikatları
- Doğranmış yarımfabrikatlar

497 Nə özündə texnoloji prosesin müxtəlif mərhələləri şərti işarələrlə qeyd olunur ki, müəyyən formaya?

- Texnoloji xəritələri
- Konveyer qrafikası ilə
- texnoloji sxemlər
- xətti qrafiklər
- Əməliyyat kartları

498 Hansı kartın arxa tərəfində göstərilir: Texnoloji prosesin qısa təsviri tələblər, hazır xörəklərin keyfiyyətinə, çıxış, əsas məhsulun qarniri və sousu, ağır hazırlanan yeməklər - əmsallara görə ağırlığı?

- Texnoloji xəritələri
- Konveyer qrafikası ilə
- coğrafi xəritələr
- xətti qrafiklər
- Əməliyyat kartları

499 Rasional yerləşdirilməsi оборудования bunun köməyi ilə nail olunur, yerdəyişmə xammal, yarımfabrikat və hazır məhsul azalır?

- Texnoloji xəritələri
- Coğrafi xəritələr
- Texnoloji sxemlər və konveyer qrafikası
- xətti qrafiklər
- Əməliyyat kartları

500 Bu səmərəli vasitələrlə texnoloji prosesin təkmilləşdirilməsi və sadələşdirilməsi aparılır?

- Texnoloji xəritələri
- Konveyer qrafikası ilə
- coğrafi xəritələr
- xətti qrafiklər
- Əməliyyat kartları

501 Nə vəziyyət baxımdan (və ya xəritə) istehsal sahəsinin işçilərinin (və ya məmumat) hərəkətini əks etdirir?

- Texnoloji xəritələri
- Konveyer qrafikası ilə
- texnoloji sxemlər
- xətti qrafiklər
- Əməliyyat kartları

502 Hansı tara mal satılan zaman çıxarılır?

- Yarım-sərt

- Xarici
- Yumşaq
- Sərt
- Daxili

503 Hansı tara malın daşınması və onun saxlanması üçün xidmət edir?

- Sərt
- Yumşaq
- Yarım-sərt
- Daxili
- Xarici

504 Hansı tara istifadə etməklə bəlkə bir az öz formasını dəyişir, lakin öz ilkin formasını qoruyub saxlayır?

- Plastik kütlədən düzəldilmiş
- Xarici
- Yumşaq
- Yarım-sərt
- Sərt

505 Hansı tara malın formasını alır?

- Sərt
- Yumşaq
- Yarım-sərt
- Plastik kütlədən düzəldilmiş
- Xarici

506 Hansı tara dəfələrlə istifadə olunur?

- Çox dövriyyəlik
- Yumşaq
- Bir dövriyyəlik
- Daxili
- Xarici

507 Hansı tara bir dəfə mal ilə birlikdə istifadə olunur və növbəti istifadə üçün yararlı olmur?

- Çox dövriyyəlik
- Yumşaq
- Bir dövriyyəlik
- Daxili
- Xarici

508 Şəhər daxilində malların göndərilməsi zamanı taxta yeşiklər, flyaqalar, çəlləklər nə qədər vaxta qayıdır?

- 3 gün müddətində
- 2 sutka ərzində
- Yaxın 4 sutka ərzində
- 6 gün müddətində
- 5 sutka ərzində

509 Şəhər daxilində malların çatdırılmasında qutular və şüşə nə qədər zamana qayıdır?

- 4 gün müddətində
- 2 sutka ərzində
- Yaxın 5 sutka ərzində
- 9 gün müddətində
- 3 sutka ərzində

510 Hansı kartın üz tərəfində və onun reseptura nümunələri adı göstərilir.

- Texnoloji xəritələri
- Konveyer qrafikası ilə
- coğrafi xəritələr
- xətti qrafiklər
- Əməliyyat kartları

511 Böyük əhəmiyyətə səmərəli istehsalın təşkili üçün istifadə edir?

- Texnoloji xəritələri
- Konveyer qrafikası ilə
- texnoloji sxemlər
- xətti qrafiklər
- Əməliyyat kartları

512 Hansı yarımfabrikatlar əsasən ən yaxşı növ mal ətindən, donuz və qoyun əti bişirirlər, bölərək onun üçün məxsusi hazırlanmış soyutma tikələri emal hər hansı əlavə olmadan?

- təbii yarımfabrikatlar
- Doğranmış yarımfabrikatlar
- unlanan yarımfabrikatlar
- un yarımfabrikatları
- tərəvəz yarımfabrikatlar

513 İstehsalın texnoloji prosesinin təşkili təbii yarımfabrikatların çıxış edən sexin hansı göstəricisindən asılıdır?

- İşçi qüvvəsi isə bu
- Xammal
- gücündən
- Avadanlıqdan
- otaqlar

514 Sup qutusu və raqu üzrə porsiyalarla həyata keçirilməsi üçün buraxırlar?

- 500 və 1000 q.
- 300 və 800 q.
- 100 və 500 q.
- 1500 və 1600 q.
- 200 və 600 q.

515 Qulyaş ətin hazırlanmasında əti neçə qramlıq tikələrə bölürlər?

- 40-50 q
- 10-20 q
- 20-40 q

- 10-20 q
- 50-60 q

516 Hansı kartlar ayrı-ayrı işçilərin iş metodlarının təkmilləşdirilməsi və təhlili üçün istifadə olunur?

- Texnoloji xəritələri
- Konveyer qrafikası ilə
- coğrafi xəritələr
- xətti qrafiklər
- Əməliyyat kartları

517 Langet hazırlamaq üçün, bifşteks, antrekotu, eskalop əti isə bu payları üzrə bölürlər?

- 100 q
- 325 q
- 150 q
- 225 q
- 125 q

518 Hansi yarımfabrikat ət qiymə olan istehsal, ədviyyat, çörək və digər komponentlər əlavə deyil-mu gətirib?

- təbii yarımfabrikatlar
- Doğranmış yarımfabrikatlar
- unlanan yarımfabrikatlar
- un yarımfabrikatları
- tərəvəz yarımfabrikatlar

519 Yarımfabrikatları hansı ətdən hazırlayırlar?

- hissə verilmiş
- Soyudulmuş
- təzə
- süzülən
- qızardılan

520 Kulinariya təyinatlı emal üsulundan asılı olaraq ət yarımfabrikatlar sənaye istehsalının neçə qrupa bölürlər?

- 3
- 5
- 4
- 7
- 6

521 İstehsal binalarının hazırlanma müəssisələrinin tərkibinə daxildir:

- anbarlar, saxlama kameraları, balıq sexi və digər
- səhiyyə məntəqəsi, qarderoblar, anbarlar və sair sexləri
- ət, balıq, tərəvəz, quş-içalati, kulinariya və s. - sexləri
- ekspedisiyası, qarderoblar, anbarlar və sair sexləri
- otaqlar menecerlər, qarderoblar, anbarlar və sair sexləri

522 Texnoloji sxemi tez-tez nə ilə əvəzləyirlər?

- Texnoloji xəritələri

- Konveyer qrafikası ilə
- texnoloji sxemlər
- xətti qrafiklər
- Əməliyyat kartları

523 Yeməklərin hazırlanmasında çalışan aşpazlara hansı kartlar verilir ?

- Texnoloji xəritələri
- Konveyer qrafikası ilə
- coğrafi xəritələr
- xətti qrafiklər
- Əməliyyat kartları

524 Hansı müəssisələrin təchizatının düzgün təşkili böyük əhəmiyyətə malikdir?

- Anbar
- Yaxşı ofisiantlar
- yaxşı aşpaz
- Xammal və məhsulların vaxtında və müntəzəm çatdırılması
- Yer

525 Hansı daşınması zamanı xammal və məhsullar müəssisələrə anbardan və bazalarının dairəvi marşrut vasitəsilə çatdırılır?

- Təyyarədə daşınması
- Gəmidə daşınması
- Dairəvi gətirilmə metodu
- Teploxodda daşınması
- Motosikletlə daşınması

526 Qidanın keyfiyyəti nədən asılıdır?

- Anbardan
- Yaxşı ofisiantlardan
- yaxşı aşpazdan
- Maddi-texniki təchizatın rəasional təşkilindən
- Yerdən

527 Yüklərin hansı tərzdə daşınması, eyni vaxtda ,anbar yerlərinə olan tələbatı azaldır?

- Təyyarədə daşınması
- Gəmidə daşınması
- Dairəvi gətirilmə metodu
- Gəmidə daşınması
- Motosikletlə daşınması

528 Məhsulların daşınması adətən həyata keçirilir?

- zənbillə açıq şəkildə, qapalı şəkildə , izotermik avtomaşın, motorollerlərlə
- Paroxodlar ilə
- təyyarələr, aerobuslarla
- Metro ilə
- teplovozlarla

529 Müəssisənin istehsal proqramının yerinə yetirilməsi nədən asılıdır?

- Anbardan
- Yaxşı ofisiantlardan
- yaxşı aşpazdan
- Maddi-texniki təchizatın rasional təşkilindən
- Yerdən

530 Hansı tərzdə çatdırılma zamanı nəqliyyat və ekspedisiya xərcləri azalır?

- Motosikletlə daşınması
- Təploxdada daşınması
- Təyyarədə daşınması
- Gəmidə daşınması
- Dairəvi gətirilmə metodu

531 İstehlakçıların xidmət mədəniyyəti nədən asılıdır?

- Yaxşı ofisiantlardan
- yaxşı aşpazdan
- Anbardan
- Maddi-texniki təchizatın rasional təşkilindən
- Yerdən

532 Qərar nə onların yaradıcılıq qabiliyyətlərinin ən məqsədəuyğun istifadəsini təmin edən işçilərin sağlamlığının saxlanılmasına imkan yaradan əməyin ən əlverişli şəraitinin müəssisələrində yaradılmanı nəzərdə tutur?

- fiziki məsələlərin həlli
- İqtisadi məsələlərin həlli
- Riyazi məsələlərin həlli
- həndəsi məsələlərin həlli
- Psixofizioloji vəzifələrin həlli

533 Hansı məsələlərin həlli vaxtın itmələrinin ixtisarı əsasında canlı əməyin xərclərinin qənaətini təmin edir əməyin qabaqcıl metodlarının tətbiqidir?

- fiziki
- İqtisadi
- riyazi
- həndəsi
- Kimyəvi

534 Nə avadanlıqdan istifadənin dərəcəsinin artımı yolu ilə maddiləşdirilmiş əməyin qənaətinə gətirir, güclərin mənimsənməsinin müddətlərinin azaldır?

- fiziki məsələlərin həlli
- İqtisadi məsələlərin həlli
- Riyazi məsələlərin həlli
- həndəsi məsələlərin həlli
- Psixofizioloji vəzifələrin həlli

535 NOT sisteminin tələblərinin həyata keçirilməsi üçün avtomatlaşdırılmış və konveyer-mexanikləşdirilmiş istehsalda birinci dərəcəli əhəmiyyətə malikdirlər

- təmiz yerlər (yerləşdirmələr)
- avtomatların və konveyer-mexanikləşdirilmiş xətlərin xidmətinin dəqiq təşkili

- keyfiyyətli xammal
- normalar və texnoloji prosesin rejimləri
- güclü avadanlıqlar

536 NOT sisteminin tələblərinin həyata keçirilməsi üçün avtomatlaşdırılmış və konveyer-mexanikləşdirilmiş istehsal nə vaxt ən mühüm qiymətə malikdirlər?

- həmçinin xətlərin və avtomatların bütün elementlərinin işinin kompleks koordinasiyası
- güclü avadanlıqlar
- keyfiyyətli xammal
- normalar və texnoloji prosesin rejimləri
- təmiz yerlər (yerləşdirmələr)

537 əgər işlər növləri üzrə yerinə yetirilirsə, müəssisələrdə həyata keçirilən əmək bölgüsünü necə adlandırırlar?

- texnologiya
- əməliyyata görə
- funksional
- rasionallıq
- icraçıların ixtisaslaşdırmalarını nəzərə alaraq

538 İstehsalın və ticarət zallarının işçilərinin arasında əmək bölgüsü üzrə (görə) müəssisələrdə həyata keçirilən əmək bölgüsünü necə adlandırırlar?

- texnologiya
- əməliyyata görə
- funksional
- rasionallıq
- icraçıların ixtisaslaşdırmalarını nəzərə alaraq

539 O hansı prinsiplərə aiddir ki, iş yerləri gərək bir və ya bir neçə eyni tipli texnoloji proseslərin əməliyyatların yerinə yetirilməsi ardıcılığı uyğun olaraq yerləşdirilir?

- konveyer istehsalının təşkili şərti ilə
- hər bir iş yerinin ümumi şəraiti və təşkili
- iş müəssisələrində iş yerlərinin təşkilinin ümumi prinsipləri
- əmək üsullarının və hərəkətlərinin rasionallaşdırılması
- iş yeri - xidmət prinsiplərinin düzgün quruluşu və təchizatı

540 Hansı əməliyyatların növlərinə görə müəssisələrdə həyata keçirilən əmək bölgüsünü adlandırırlar?

- texnologiya
- əməliyyata görə
- funksional
- rasionallıq
- icraçıların ixtisaslaşdırmalarını nəzərə alaraq

541 NOT sisteminin tələblərinin həyata keçirilməsi üçün avtomatlaşdırılmış və konveyer-mexanikləşdirilmiş istehsalda birinci dərəcəli əhəmiyyətə malikdirlər?

- həmçinin xətlərin və avtomatların bütün elementlərinin işinin kompleks koordinasiyası
- güclü avadanlıqlar
- keyfiyyətli xammal

- normalar və texnoloji prosesin rejimləri
- təmiz yerlər (yerləşdirmələr)

542 Hansı birləşmələrin təşkili iqtisadi po-kazateli yaxşılaşdırmağa icazə verir?

- Kafe
- qidalanma kombinatları
- Yeməxanalar
- Barlar
- bufetlər

543 Hansı birləşmələrin təşkili onu istehsala yaxınlaşdırmağa icazə verir?

- Kafe
- qidalanma kombinatları
- Yeməxanalar
- Barlar
- bufetlər

544 ən böyük müəssisələrdə istehsal vasitələrinin və iş qüvvəsinin konsentrasiyası necə adlanır, hansılar ki, beləliklə, bütün bu sahənin məhsulunun çox hissəsini buraxırlar?

- istehsalın konsentrasiyası
- sosializm istehsalında kooperativləşdirilmə
- istehsalın mərkəzləşdirməsi
- sahələrarası kooperativləşdirilmə
- sahələrarası kooperativləşdirilmə

545 Nə ictimai qidalanmada istehsalın təşkilinin təkmilləşdirilməsinə bilavasitə təsiri göstərir? A)) elmi-texniki irəliləmənin sürətlənməsi

- elmi-texniki irəliləmənin sürətlənməsi
- buraxılan məhsulun çeşidinin dəyişikliyi
- iqtisadi göstəricilərin yaxşılaşması
- idarə sisteminin gətirilməsi
- sahənin yenidən qurmaları

546 Hansı birlik təşkilatı buraxılan məhsulun çeşidi və keyfiyyətinə görə işçilərin məsuliyyəti yüksəltməyə imkan verir?

- Kafe
- qidalanma kombinatları
- Yeməxanalar
- Barlar
- bufetlər

547 Hansı birləşmələrin təşkili keyfiyyət və buraxılan məhsulun çeşidi üçün işçilərin məsuliyyətini yüksəltməyə icazə verir?

- Barlar
- bufetlər
- kafe
- Yeməxanalar
- qidalanma kombinatları

548 Böyük hazırlanma müəssisələrində hansı forma xammalı saxlamaq ehtiyacından azad edir və beləliklə, anbar yerləşdirmələrinin sahələrinin qənaətinə imkan yaradır?

- sahələrarası kooperativləşdirilmə
- istehsalın konsentrasiyası
- sosializm istehsalında kooperativləşdirilmə
- istehsalın mərkəzləşdirməsi
- sahələrarası kooperativləşdirilmə

549 Müəyyən məhsulu birgə hazırlayan müəssisələrin arasında uzun müddətli istehsal əlaqələrinin qurulması necə adlanır?

- istehsalın konsentrasiyası
- sosializm istehsalında kooperativləşdirilmə
- istehsalın mərkəzləşdirməsi
- sahədaxili kooperativləşdirilmə
- sahələrarası kooperativləşdirilmə

550 Yarımfabrikatların və hazır kulinariya məmulatları istehsal olunan qida sənayesi müəssisələri istehsal birlikləri kənd təsərrüfatı istehsalının və satışının təşkili hansı formada ictimai işə müəssisələrində həyata keçirilir?

- istehsalın konsentrasiyası
- sosializm istehsalında kooperativləşdirilmə
- istehsalın mərkəzləşdirməsi
- sahədaxili kooperativləşdirilmə
- sahələrarası kooperativləşdirilmə

551 Hansı forma xammalın müxtəlif növlərindən yarımfabrikatlarla müəssisələrin kompleks təchizatı üçün ictimai qidalanmasının sistemində təşkilatı və kulinariya fabriklərinin yaradılmasını nəzərdə tutur?

- istehsalın konsentrasiyası
- sosializm istehsalında kooperativləşdirilmə
- istehsalın mərkəzləşdirməsi
- sahədaxili üzrə kooperativləşdirilmə
- sahələrarası kooperativləşdirilmə

552 Fabrik-mətbəx - bu:

- şirniyyat və süd məhsulunu buraxan kiçik mexanikləşdirilmiş müəssisə çatdırılma ilə istehlakçıya
- əsasda süd məhsulunu buraxan xırda-mexanikləşdirilməmiş müəssisə.
- kiçik mexanikləşdirilmiş müəssisə
- əsasda nahar məhsulunu buraxan böyük mexanikləşdirilmiş müəssisə ixtisaslaşdırılmış nəqliyyatla müəssisələrə çatdırılma ilə kulinariya və şirniyyat məmulatları
- əsasda alkoqollu məhsulu buraxan xırda-mexanikləşdirilməmiş müəssisə və çatdırılma ilə istehlakçıya.

553 əməyin təşkilinin aşağıdakı formalarını fərqləndirirlər

- möhkəmləndirilmiş, yerli, vahid, standart və s.
- Yerli və vahid, iş və s. ilə.
- möhkəmləndirilmiş
- bayram və vahid, iş və s
- briqada və vahid, iş və s.

554 İdarəçilik norması müəyyən edir:

- İkismenli çalışan işçilərin sayı ilə
- bayramqabağı günlərdə çalışan işçilərin sayı
- rəhbərə tabe olan işçilərinin sayı isə
- Bir smen çalışan işçilərin sayı
- Olaraq işdən azad olunan işçilərin sayı

555 əmək hansı norma ifadə oluna bilər:

- istehsalı sevlərinin sayı
- işçilərin sayı, norma və s. hazırlanması
- Vaxt norması, hazırlanma norması və s.
- buraxılan məmulatların sayı
- avadanlıqlar, norma və s. hazırlanması.

556 Vaxt normasını müəyyən edilir:

- 5 əməliyyat üçün
- 3 əməliyyat üçün
- bir əməliyyat üçün
- 6 əməliyyat üçün
- 4 Əməliyyat üçün

557 Normalarını müəyyən edir:

- 5 əməliyyat üçün
- 3 əməliyyat üçün
- bir əməliyyat üçün
- 6 əməliyyat üçün
- 4 Əməliyyat üçün

558 Vahid adlandırılır:

- birsmenli işləri üçün müəyyən normalar
- Müxtəlif işlərin müəyyən edilmiş normalarına
- Norma üçün müəyyən edilmiş birtipli işləri
- Axşam işləri üçün norma
- Növbəli işin müəyyən edilmiş normaları ilə 2-ci yer

559 Sahə normaları:

- yarımfabrikatların üçün norma
- Təkcə xammal üçün mövcud normalarına
- Hər hansı bir sahənin norması
- Hazır məmulat yüksək dərəcəli üçün norma olan e
- Yalnız hazır məmulat üçün mövcud normaları ilə D

560 Standart normaları sahibdirlər:

- tipik və ya standart məmulatların istehsalı üçün lazımı qaydaya salınmış sayı
- tipik və ya standart məmulatların istehsalı üçün lazımı qaydaya salınmış sayı
- Nizama salınmış tip və ya standart məmulatların istehsalı üçün lazım olan B
- işçi vaxtının qaydaya salınmış sayı
- Standart və standart məmulatların istehsalı üçün lazım olan nizama salınmış həcmi ilə

561 Nə işçilərin əmək məhsuldarlığının artırılmasını bu yolla istehsal proseslərinin

avtomatlaşdırılması və mexanikləşdirilməsi tətbiqini, istehsalat işçilərinin ixtisaslaşmasını təmin edir?

- Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtləri
- Müəssisələrin yarımfabrikatlar ilə işə yönləndirilməsi
- İctimai qidalanma işində elmi-texniki tərəqqi
- İqtisadi həvəsləndirmə qaydası
- Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığı

562 Nə qədər elektrik enerjisi mexaniki avadanlığın işinə ictimai qidalanmada xərclənir?

- təxminən 15%
- təxminən 10%
- təxminən 5%
- təxminən 35%
- təxminən 25%

563 Nə işçilərin əmək məhsuldarlığının artırılmasını bu yolla istehsal proseslərinin avtomatlaşdırılması və mexanikləşdirilməsi tətbiqini, istehsalat işçilərinin ixtisaslaşmasını təmin edir?

- Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtləri
- Müəssisələrin yarımfabrikatlar ilə işə yönləndirilməsi
- İctimai qidalanma işində elmi-texniki tərəqqi
- İqtisadi həvəsləndirmə qaydası
- Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığı

564 Elektrik avadanlıqlarının hansı показателя artması sahənin электровооруженности səviyyəsinə böyük təsir göstərir?

- güc
- FİƏ
- qabarit ölçüləri
- enerji həcmi və miqdar
- xüsusi çəki

565 İctimai qidalanmada istilik avadanlığının hansı göstəriciləri elektrik enerjisindən istifadənin xarakterini müəyyən edir?

- güc
- FİƏ
- qabarit ölçüləri
- enerji həcmi və miqdar
- xüsusi çəki

566 Nə qədər elektrik enerjisi texnologiya hədəfləri üçün ictimai qidalanmada xərclənir?

- 45-47%
- 55-67%
- 85-87%
- 95-97%
- 25-37%

567 Hansı birliklərinin təşkili istehsalın mərkəzləşdirməyə imkan verir?

- kafe
- qidalanma kombinatları

- Yeməxanalar
- barlar
- bufetlər

568 Sahənin təşkilat və qənaətli yenidən qurmasının effektiv metodlarından birinə yaradılma olur?

- kafe
- qidalanma kombinatları
- yeməxanalar
- barlar
- bufetlər

569 Nə ictimai qidalanmada istehsalın təşkilinin təkmilləşdirilməsinə bilavasitə təsiri göstərir?

- elmi-texniki irəliləmənin sürətlənməsi
- buraxılan məhsulun çeşidinin dəyişikliyi
- iqtisadi göstəricilərin yaxşılaşması
- idarə sisteminin gətirilməsi
- sahənin yenidən qurmaları

570 Hansı birləşmələrin təşkili idarə sistemini sadələşdirməyə icazə verir?

- Barlar
- bufetlər
- Kafe
- Yeməxanalar
- qidalanma kombinatları

571 Damğalanma zamanı müəssisənin istehsal-iqtisadi fəaliyyət müddəti və qaydası hansı əlamətlə müəyyənləşdirilir?

- verilən qidanın növü
- iş rejimi
- gündəliyi rasionun xarakteri
- istehlakçıların əsas kontingenti
- müəssisənin qiymət kateqoriyası

572 əsas kontingentin xarakterindən asılı olaraq müəyyən edilir?

- verilən qidanın növü
- iş rejimi
- gündəliyi rasionun xarakteri
- istehlakçıların əsas kontingenti
- müəssisənin qiymət kateqoriyası

573 Xidmət edilən kontingentin xarakterindən asılı olaraq və müəssisələrdə kateqoriyanın dəyərində nə tətbiq edirlər?

- yeməklərin resepturaları və xammalın əlfəcininin normaları
- şəxsi istehsalatın məhsulunun çeşidi
- işin təşkilatı-texniki şəraiti
- istehlakçılara xidmətin sistemi
- alınan malların çeşidi

574 Nə daimi (o süfrə ilə zavodlarda, fabriklərdə, müəssisələrdə) və dəyişən (o ümumşəhər

yeməxana, müəssisə, xidmət parklar, stadionlar və s. p) ola bilər?

- verilən qidanın növü
- iş rejimi
- gündəliyi rasionun xarakteri
- istehlakçıların əsas kontingenti
- müəssisənin qiymət kateqoriyası

575 Müəssisənin hansı əlaməti vaxtı onun arxitektura-inşaat icrasına diqqət yetirirlər, məskun edilmiş bəndin kartında yerləşdirmə, tikmənin, yerləşdirmələr tərkibinin və onların ölçülərinin sahəsi və s.?

- yeməklərin resepturaları və xammalın əlfəcininin normaları
- şəxsi istehsalatın məhsulunun çeşidi
- işin təşkilatı-texniki şəraiti
- istehlakçılara xidmətin sistemi
- alınan malların çeşidi

576 Hazırlığa qədərki müəssisələrdə yarımfabrikatların və kompleks təchizatın mərkəzləşdirilmiş istehsalı üçün onların tərəfindən nəzərdə tutulmuş böyük mexanikləşdirilmiş müəssisələr necə adlanır?

- yarımfabrikat kombinatları
- kulinariya fabriki
- fabrik-mətbəxlər
- ixtisaslaşdırılmış kulinariya sexləri
- yarımfabrikatların hazırlanması üzrə ixtisaslaşdırılmış sexlər

577 Müəssisənin hansı əlaməti zamanı yeməklərin növləri və onların adlarının miqdarı üzrə fərqlənirlər, kompleks səhər yeməklərinin menyusunda mövcudluğu, naharlar, şam yeməkləri, firma yeməkləri, şəxsi istehsalatın şirniyyat məmulatları?

- yeməklərin resepturaları və xammalın əlfəcininin normaları
- şəxsi istehsalatın məhsulunun çeşidi
- işin təşkilatı-texniki şəraiti
- istehlakçılara xidmətin sistemi
- alınan malların çeşidi

578 Malın damğalanması zamanı müəssisənin tipinə uyğun olmalıdır?

- yeməklərin resepturaları və xammalın əlfəcininin normaları
- şəxsi istehsalatın məhsulunun çeşidi
- işin təşkilatı-texniki şəraiti
- istehlakçılara xidmətin sistemi
- alınan malların çeşidi

579 Hansı əlamətlərə görə ofisiantların istehlakçılara xidmətinin və özünəxidmətin müxtəlif metodları aiddir?

- yeməklərin resepturaları və xammalın əlfəcininin normaları
- şəxsi istehsalatın məhsulunun çeşidi
- işin təşkilatı-texniki şəraiti
- istehlakçılara xidmətin sistemi
- alınan malların çeşidi

580 İctimai istehsalın yüksək səmərəliliyinin təmin edilməsində artan rol oynayır? A)) texniki tərəqqi

- texniki tərəqqi
- Maşınlaşma
- avtomatlaşdırılma
- Canlı  mək
- təbii sərvətlər

581 Kolxoz bazarlarında nəyin nağd hesablaşma ilə alınmasına icazə verilir?

-  t
- Təzə göyərti
- Kartof
- Balqabaq
- Yağ

582 Hansı norma özündə iřçinin istehsal edilmiř məhsulların sayını müəyyən edən təşkilati-texniki ř rtl ri ilə iř vaxtı vahidi ərzində istehsal imkanlarından tam istifadə nəzərə alınmaqla əmək qəbulunu və qabaqcıl iř yerləri olmalıdır,?

- Vaxt norması
- Xidmət norması
- istehsal norması
- payı norması
- idarə norması

583 Hansı norma rəhbərə tabe olan iř il rin sayını müəyyən edir?

- istehsal norması
- idarə norması
- payı norması
- Xidmət norması ilə
- Vaxt norması

584 M rk zl şdirilmis qaydada alınması   n tələb olunan xammal və məhsulların neçə ay ərzində müəssisənin qeydiyyat ilin əvvəlinə qədər planı-sifariř təşkil edir?

- 3
- 9
- 6
- 1
- 2

585 Müxtəlif ucuz xörəklərin hazırlanması   n bir çox müəssisələrdə hansı ictimai iař  növü təşkil olunur

- istilik-parnik təsərrüfatı
- k rp l r evi
- uřaq bağçaları
- mağazalar
- dərnəklər

586 Hansı norması - ədəd bu qədər iř isi olan müəyyən müddət ərzində xidmət etməlidir?

- idarə norması
- Vaxt norması
- istehsal norması

- payı norması
 Xidmət norması

587 Kənd təsərrüfatı məhsullarının alınması desentralizasiya edilmiş iaşə müəssisələrinin işçilərinə neçə %-dən çox olmayan, gündüz qazancın məbləği həddində istehsal olunur?

- 10%
 25%
 15%
 45%
 35%

588 Planlı işin təmin olunması üçün ictimai iaşə müəssisələrində nə mövcud olmalıdır?

- Anbar
 Yaxşı ofisiantlar
 yaxşı aşpaz
 Xammal ehtiyatları və məhsulları
 Yer

589 Müxtəlif ucuz xörəklərin hazırlanması üçün bir çox müəssisələrdə hansı ictimai iaşə növü təşkil olunur?

- mağazalar
 körpələr evi
 uşaq bağçaları
 istilik-pannik təsərrüfatı
 dərnekələr

590 Müəssisənin istehsal gücü, müəyyən sayda və çeşiddə məhsul istehsalı, təchizat şərtləri nədən asılıdır?

- Anbar
 Yaxşı ofisiantlar
 yaxşı aşpaz
 Xammal və ərzaq ehtiyatlarının normaları
 Yer

591 İri ictimai iaşə müəssisələrində siroplar və pomatkaları bişirirlər?

- Elektrik və ya qaz plitələrində
 Kolbada
 Açıq qazanlarda buxar və elektrik sous qapaqları olmadan
 Reaktorda
 Stəkanda

592 BM-60 BM-35 maşınlarını nə üçün istifadə edirlər?

- Acımiş xəmir hazırlanması üçün
 Çalmanı və qarışdırma məhsulları üçün
 Xəmir üçün qatqı
 Xəmiri yaymaq üçün
 Xəmiri dozalara bölmək üçün

593 Kiçik və orta ictimai iaşə müəssisələrində siroplar və pomatkaları bişirirlər?

- Elektrik və ya qaz plitələrində
- Kolbada
- Açıq qazanlarda buxar və elektrik sous qapaqları olmadan
- Reaktorda
- Stəkanda

594 Hansı kafedə özünəxidmət hesablanması ilə kassaya sonra adətən tətbiq edilir?

- Yeməxana isə
- Vaqon-restoran ilə
- Restorana
- Birinci və ikinci dərəcəli kafedə
- kupeyə-bufetlər

595 Xəmir yayma maşını olan TPM-Д-2 hansı ölçülərdə olmalıdır?

- 520x105x230 mm
- 252x100x1230 mm
- 220x100x123 mm
- 1550x750x1100 mm
- 2520x1005x1230 mm

596 Qəliblənmə və yayılmadan sonra məmulatlar məruz qalır?

- Məmulatlar qəliblənilir
- Unun ələnməsi
- Bişirilmə
- Xəmirin yayılması
- Xəmirin dozalara bölünməsi

597 Hansı əməliyyat əsasən əl ilə müxtəlif hissələrdən götürülmə köməyi ilə həyata keçirilir?

- Xəmirin yayılması
- Xəmirin dozalara bölünməsi
- Unun ələnməsi
- Bişirilmə
- Məmulatlar qəliblənilir

598 Acıtma xəmirin qıçqırdılmasından nə istehsal edilir?

- Məmulatlar formalanır
- Unun ələnməsi
- Bişirilmə
- Xəmirin yayılması
- Xəmirin dozalara bölünməsi

599 Şkafın sobaları və xəmir məmulatlarının növündən asılı olaraq hansı göstərici ilə tənzimlənir?

- Məhsuldarlıq
- Havası
- Ölçüləri
- FİӨ-si
- Rütubət

600 Aşağı temperaturu avadanlıqların istifadəsi, qablaşdırılmış hazır yeməkləri və ya bloklarda, 38-

40° C temperaturda tez dondurmaq imkan verən bir necə müəssisədən ibarətdir?

- kombinatlar, yarımfabrikatların fabric-hazırlanması
- Yeməklər fabriki
- fabrik-mətbəx
- İxtisaslaşdırılmış kulinariya sexləri
- Yarımfabrikatların hazırlanması üzrə ixtisaslaşdırılmış sexlər

601 Həm немеханизированные hesablayıcı vasitələri, счетно-аналитические maşınları, elektron hesablayıcı maşınlar, nəzarət-kassa maşın və aparatlar və s. adlanır?

- hesablayıcı maşınlar və qurğular
- istehsal vasitələri, cizgi və qrafika işləri və köçürmə sənədləri
- rabitə vasitələrinə
- kartoteka və qeydiyyat avadanlıqları
- emal vasitələri və onu yollamanı

602 Yazı yazan, diktofonlar, surətçıxaran aparatlar, surət maşınları, xüsusi avadanlıq kimi sənədlərin saxlanılması üçün və s. adlanır?

- hesablayıcı maşınlar və qurğular
- istehsal vasitələri, cizgi və qrafika işləri və köçürmə sənədləri
- rabitə vasitələrinə
- kartoteka və qeydiyyat avadanlıqları
- emal vasitələri və onu yollamanı

603 Müəssisə kimi sənayeli üsullarla hazır yeməklər bişirən, qablaşdırılması ilə bağlı alüminium, plastmas tabaqlar, çevik lentə, bağlamalar nə adlanır?

- kombinatlar, yarımfabrikatların fabrik-hazırlanması
- Kulinar fabrik
- fabrik-mətbəx
- İxtisaslaşdırılmış kulinariya sexləri
- Yarımfabrikatların hazırlanması üzrə ixtisaslaşdırılmış sexlər

604 Hansı müəssisə çox məhsuldar avadanlığın istifadəsi nəticəsində kütləvi istehlak üçün hazırlanmış məhsulun mexanikləşdirilməsi yüksək səviyyəsi ilə fərqlənir?

- kombinatlar, yarımfabrikatların fabric-hazırlanması
- Yeməklər fabriki
- fabrik-mətbəx
- İxtisaslaşdırılmış kulinariya sexləri
- Yarımfabrikatların hazırlanması üzrə ixtisaslaşdırılmış sexlər E

605 Həm aparatlar, cihazlar dispetçer rabitə və idarəetmə radiorabitə və telefon istehsalı, sənaye televiziyası xidməti cihazları, vaxt və s. adlanır?

- hesablayıcı maşınlar və qurğular
- istehsal vasitələri, cizgi və qrafika işləri və köçürmə sənədləri
- rabitə vasitələrinə
- kartoteka və qeydiyyat avadanlıqları
- emal vasitələri və onu yollamanı

606 Hansı hazırlanma müəssisələrinin təchizatı üçün ət, balıq, tərəvəz yarımfabrikatlar təşkil olunur və sexləri və ət kombinatlarında tərəvəz anbarlarının yaxınlığında yerləşdirilir?

- kombinatlar, yarımfabrikatların fabric-hazırlanması
- Yeməklər fabriki ilə
- fabrik-mətbəx
- İxtisaslaşdırılmış kulinariya sexləri
- Yarımfabrikatların hazırlanması üzrə ixtisaslaşdırılmış sexlər

607 Hansı müəssisələr iri müəssisələrin tərkibində olan ət, balıq, tərəvəz və digər məhsulların istehsalı üzrə geniş çeşiddə iaşə kulinariya məmumatını əsasən kulinariya mağazalarında satışının həyata keçirilməsi üçün təşkil olunur?

- kombinatlar, yarımfabrikatların fabric-hazırlanması
- Yeməklər fabriki ilə
- fabrik-mətbəx
- İxtisaslaşdırılmış kulinariya sexləri
- Yarımfabrikatların hazırlanması üzrə ixtisaslaşdırılmış sexlər

608 Xidmət norması

- Müxtəlif avadanlıqların sayı ilə bu işçisi xidmət etməlidir
- İş saatlarının sayı
- məhsulun miqdarı
- tonlarla istehsal norması
- işçinin iş vaxtı

609 Hansı iaşə müəssisəsi əhaliyə əsasən nahar məhsullarının hazırlığı və satışı üzrə müəssisənin ən geniş yayılmış tiplərindən biridir?

- Yeməxana isə
- Vaqon-restoran
- Restorana
- kafe
- kupe-bufetlər

610 Hansı нижеследующих kollegiallıqla ilə üzvi vəhdəti təkbaşçılığı təklif edir?

- sentrifuqa prinsipi
- Pauli prinsipi
- Demokratik mərkəzçilik prinsipi
- elmi prinsip
- İdarəetmə prinsipi

611 Hansı aşağıdakı vəzifələrin həllinə perspektiv planının istehsalı gündəlik rəhbərliyinin tabe olmaq deməkdir?

- təkbaşçılıq
- [Birgəlik
- Kollektivlilik
- planlaşdırılma
- Kollegiallıq

612 Hansı aşağıdakı təsərrüfat rəhbərliyinin nəzərdə tutur bütün işləri planlı qurulması da istehsalı idarə edilməsi üzrə nəzərdə tutur?

- təkbaşçılıq
- Birgəlik

- Kollektivlilik
- planlaşdırılma
- Kollegiallıq

613 . Hansı aşağıdakı əsas idarəetmə prinsiplərinə aiddir?

- sentrifuqa prinsipi
- Pauli prinsipi
- Demokratik mərkəzçilik prinsipi
- elmi prinsip
- İdarəetmə prinsipi

614 Hansı aşağıdakı bütün həlqələri istehsalı, məqsədyönlülük təsərrüfat fəaliyyətinin davamlılığını təmin edir?

- təkbaşçılıq
- Birgəlik
- Kollektivlilik
- planlaşdırılma
- Kollegiallıq

615 İdarənin başlıca prinsiplərinə aid edilir?

- təkbaşçılıq
- Birgəlik
- Kollektivlilik
- planlaşdırılma
- Kollegiallıq

616 Həyata keçirilməsi aşağıdakı prinsiplərdən ibarət olan gündəlik rəhbərliyinin möhkəmləndirilməsi, iqtisadiyyatın, onun texnikasının və istehsalının dərinədən öyrənilməsi deməkdir?

- təkbaşçılıq
- Birgəlik
- Kollektivlilik
- Briqada şəklində
- Kollegiallıq

617 Hansı aşağıdakı təşkilində idarəetmə və məsuliyyət təsərrüfat fəaliyyətinin nəticələrinə aid edilir?

- Birgəlik
- Briqada şəklində
- təkbaşçılıq
- Kollegiallıq
- Kollektivlilik

618 Hansı aşağıdakı qərarlar hazırlanması və müzakirəsi prosesinə aiddir?

- təkbaşçılıq
- Birgəlik
- Kollektivlilik
- Briqada şəklində
- Kollegiallıq

619 Hansı нижеследующих yaradıcılıq təşəbbüsünün inkişafı və zəhmətkeşlərin əsaslanır?

- sentrifuqa prinsipi
- Pauli prinsipi
- Demokratik mərkəzçilik prinsipi
- Şirkət prinsipi
- İdarəetmə prinsipi

620 Hansı нижеследующих mərkəzləşdirilməsi plan rəhbərliyinin başlıca, əsas vəzifələrin həllində, ilk növbədə, təşkil edən və istiqamətləndirən mərkəzi orqanlarının rolunu nəzərdə tutur?

- sentrifuqa prinsipi
- Pauli prinsipi
- Demokratik mərkəzçilik prinsipi
- Şirkət prinsipi
- İdarəetmə prinsipi

621 Hansı aşağıdakı plan və ya onun həyata keçirilməsinin müəyyən mərhələlərinin yerinə yetirilməsi yekun vurulmasını özündə?

- tənzimlənmə ilə
- proqnozlaşdırılma ilə
- planlaşdırılma
- uçot ilə
- Təşkilatı ilə

622 Bu istehsal prosesinin inkişafı həqiqi gedişini və uyğunluğunun yoxlanılması üzrə hazırladığı plana aşağıdakı ölkələrdən ibarətdir?

- tənzimlənmə ilə
- proqnozlaşdırılma ilə
- planlaşdırılma
- tənzimlənmə ilə
- Təşkilatı ilə

623 Bu uyğunluq müşahidə prosesində istehsal prosesinin inkişafı həqiqi gedişini və hazırladığı plana aşağıdakı ölkələrdən ibarətdir?

- tənzimlənmə ilə
- proqnozlaşdırılma ilə
- planlaşdırılma
- uçot ilə
- Təşkilatı ilə

624 İdarəolunan obyektin fəaliyyətində aşağıdakı hansı aradan qaldırmaq mümkün kənarlaşmalar plan tapşırıqlarının göndərilib?

- tənzimlənmə ilə
- proqnozlaşdırılma ilə
- planlaşdırılma
- uçot ilə
- Təşkilatı ilə

625 Aşağıdakı hansı sistemin müxtəlif elementləri arasında tələb olunan nisbətə saxlanmasına yönəlib?

- tənzimlənmə ilə

- proqnozlaşdırılma ilə
- planlaşdırılma
- uçot ilə
- Təşkilatı ilə

626 Hansı aşağıdakı struktur elementləri və onların qarşılıqlı fəaliyyət sistemi arasında münasibətləri müəyyən edilməsi deməkdir?

- tənzimlənmə ilə
- proqnozlaşdırılma ilə
- planlaşdırılma
- uçot ilə
- Təşkilatı ilə

627 Bu aşağıdakı biri də odur ki, hər bir istehsalat həlqəsi olan bu hissənin rəhbərliyi üçün dövlət tərəfindən lazımı hüquqlara наделяется işçi kollektivinin rəhbəri heyətinə?

- təkbaşlılıq
- Birgəlik
- Kollektivlilik
- planlaşdırılma
- Kollegiallıq

628 Hansı aşağıdakı özündə və idarəetmə strukturunun istehsalat obyektinin seçimi və strukturun formalaşdırılması?

- Təşkilatı ilə
- planlaşdırılma
- tənzimlənmə ilə
- proqnozlaşdırılma ilə

629 Hansı aşağıdakı idarə olunan obyektlərin modelləşdirilməsi və proqnozlaşdırılması inkişaf edir?

- tənzimlənmə ilə
- proqnozlaşdırılma ilə
- planlaşdırılma
- uçot ilə
- Təşkilatı ilə

630 Hansı aşağıdakı idarə olunan obyektin onun nailiyyətləri və vasitələrinin inkişaf məqsədləri müəyyənləşdirir?

- proqnozlaşdırılma ilə
- uçot ilə
- tənzimlənmə ilə
- Təşkilatı ilə
- planlaşdırılma

631 Bu müəssisələrin təsərrüfat özfəaliyyət kollektivlərinin нижеследующих tərki edir?

- sentrifuqa prinsipi
- Pauli prinsipi
- Demokratik mərkəzçilik prinsipi
- Şirkət prinsipi
- İdarəetmə prinsipi

632 Hansı aşağıdakı yekun məlumat almaq imkanı verir, onu sistemləşdirmək?

- tənzimlənmə ilə
- proqnozlaşdırılma ilə
- planlaşdırılma
- uçot ilə
- Təşkilatı ilə

633 Bu sistemin fəaliyyət proqramının hazırlanması üçün aşağıdakı biri sonrakı dövrdə informasiya bazasını istifadə etmək imkanı verir?

- tənzimlənmə ilə
- proqnozlaşdırılma ilə
- planlaşdırılma
- uçot ilə
- Təşkilatı ilə

634 Hansı нижеследующих xüsusiyyətləri, iş ayırı-ayrı müəssisə və təşkilatların qeydiyyatı əsaslanır?

- sentrifuqa prinsipi
- Pauli prinsipi
- Demokratik mərkəzçilik prinsipi
- Şirkət prinsipi
- İdarəetmə prinsipi

635 Həyata keçirilməsi, ilk növbədə, aşağıdakı prinsiplərdən ibarət olan müəssisənin idarəetmə aparatının hər bir işçisi hüquqlarının, vəzifələrinin və məsuliyyətinin dəqiq müəyyənləşdirilməsi deməkdir?

- təkbaşçılıq
- Birgəlik
- Kollektivlilik
- Briqada şəklində
- Kollegiallıq

636 Hansı aşağıdakı idarəetmə orqanları tərəfindən həyata keçirilən tədbirlərin məqsədəuyğunluğu və ətraflı düşünülmə sisteminin nəzərdə tutur?

- təkbaşçılıq
- Birgəlik
- Kollektivlilik
- planlaşdırılma
- Kollegiallıq

637 Sulfitləşməyə nə qədər vaxt sərf edilir?

- 15 dəqiqə
- 5 dəqiqə
- 8 dəqiqə
- 20 dəqiqə
- 10 dəqiqə

638 Sulfitləşmə zamanı havada kartofun qaralmadan saxlanmasını nə qədər vaxt qoruyur?

- 34-38 dəqiqə ərzində
- 14-18 dəqiqə ərzində
- 4-8 dəqiqə ərzində
- 44-48 dəqiqə ərzində
- 24-28 dəqiqə ərzində

639 Kartofu əl ilə təmizləmək üçün olan bıçaqların ölçüsü hansı ölçülərdə olmalıdır?

- 11 sm
- 17 sm
- 7 sm
- 27 sm
- 10 sm

640 Sulfitləşdirilmiş kartof almaq üçün hansı konsentrasiyada bisulfit natrium qarışığı vannaya doldurulur?

- 2% - li
- 4% - li
- 5%-li
- 1% - li
- 3% - li

641 Kartofu əl ilə təmizləmək üçün olan novça şəkilli bıçaqların uzunluğu nəqədər olmalıdır?

- 15 sm
- 8 sm
- 18 sm
- 28 sm
- 10 sm

642 Sənaye istehsalının yarımfabrikatları ən yaxşı növlərindən biri sayılır?

- balıq konservləri
- Balıq qiymə
- Balıq xörəyi
- hisə verilmiş balıq
- Balıq içi çıxarılmış

643 Konteynerlər hansı şəraitdə ilə saf kartof olan soyuducu kameralarda saxlayırlar?

- 48 s-dan çox olmayan, 0-4 ° C ilə
- 40 s-dan çox olmayan, 0-4 ° C
- 47 s-dan çox olmayan, 0-4 ° C
- 46 s-dan çox olmayan, 0-4 ° C
- 44 s-dan çox olmayan, 0-4 ° C

644 Meyvəköklüləri və təmizlənmiş kartofun saxlanması və nəqli üçün səyyar vannaların hansı tutumu daha əlverişlidir?

- 100-150 kq.
- 400-450 kq.
- 500-550 kq.
- 200-250 kq.
- 300-350 kq ilə.

645 İsti sex-bu:

- istehsalat sahəsinin bir hissəsidir harada ki, tərəvəz və göyərti təmizlənməs istehsal olunur.
- Bu müəssisənin mərkəzi istehsal sahəsidir harada ki, qida, istilik emalı məhsulları həyata keçirilir
- Bu istehsalat sahəsinin bir hissəsi harada ki, təmizlənmiş tərəvəz istehsal olunur
- istehsalat sahəsinin bir hissəsidir harada ki, qəlyanaltılar, soyuq yeməklər istehsal olunur.
- Bu istehsal sahəsinin bir hissəsi ilə harada ki, doğranmış ət və ət istehsal olunur.

646 Ekspedisiyaya cəlb edilir:

- kulinariya sexi, anbarlar və otaqlar menecer və s.
- üçün otaqlar, qəbulu və yüklənməsi və s. məhsulların komplektləşdirilməsi.
- ət sexi, anbarlar və otaqlar menecer və s.
- şirniyyat sexi, anbarlar və otaqlar menecer və s.
- otaqlar və saxlanması üçün yığım avadanlığı və s. məhsulların komplektləşdirilməsi.

647 Qrupa yardımçı otaqlara daxildir:

- Şirniyyat sexi, otaqlar menecer və emalatxana
- İnteralların saxlanması otaqları və digər texniki otaqlar təmir-mexaniki emalatxana və b.
- ət sexi, kamera tullantıları və anbarlar
- tərəvəz sexi, otaqlar menecer və emalatxana
- Qarderoblar, otaqlar menecer və emalatxana

648 Hansı aşağıdakı axın xətti təmizlənmiş, sulfitləşdirilmiş kartof istehsal edir?

- ПЛТ-60 ilə
- СК-30
- ПЛСК-70
- ПШО-170
- ПК-200

649 Kartof əl təmizləndikdən sonra gələcək emala qədər suda saxlanılır və ya məruz qalır?

- duza qoyma
- hidrotasiyaya
- aerasiyaya
- xlorlaşdırma
- sulfitləşdirməyə

650 əsas istehsala xidmət edən bölmələr kimi ictimai işə müəssisələrinə aiddir?

- xidmət və təsərrüfat
- Məntəqə
- Bölmə
- idarəsi
- Briqada

651 Hansı sexlər hazır məhsulun hazırlanması üçün xammal, yarımfabrikat və satışı həyata keçirirlər?

- xidməti
- Məntəqə
- Əsas
- təsərrüfat
- Köməkçi

652 Hansı sexlərə ət, balıq, tərəvəz, şirniyyat və isti sexlər aiddir?

- xidməti
- Məntəqə
- Əsas
- təsərrüfat
- Köməkçi

653 Hansı istehsalat müəssisənin strukturu sexlərə (istilik emalı sexlər) və isti istehsal sahələrinə (hazırlanma sexləri) ayrılır?

- Briqadasız
- Sexsiz
- Sex
- Şöbə
- Briqada ilə

654 Bu müəssisənin xüsusişdirilmiş, təşkilati, texnoloji və inzibati bölmə kimi adlanan, eynicinsli əməliyyatları yerinə yetirən hissəsi adlanır?

- bölməsi
- İdarə
- sex
- şöbəsi
- briqada

655 Hazır sexlər və iri müəssisənin xammalla işləyən qurumlar hansı müəssisələrə aiddir?

- Briqadasız
- Sexsiz
- Sex
- Şöbə
- Briqada ilə

656 Hazırlığa qədərki müəssisələr ən çox hansı qurumların müəssisələrinə aiddir?

- Briqadasız
- Sexsiz
- Sex
- Şöbə
- [Briqada ilə

657 Sexin bölməsi kimi eyni avadanlıqla təchiz olunmuş və birgə vahid istehsal tapşırığını yerinə yetirir?

- xidmət və təsərrüfat
- Məntəqə
- Bölmə
- idarəsi
- Briqada

658 Tara, anbar, nəqliyyat, enerji, sanitariya texnika, təmir, metroloji, təsərrüfat hansı sexin xidmətlərinə aiddir?

- xidməti

- Məntəqə
- Əsas
- təsərrüfat
- Köməkçi

659 Hər bir istehsal prosesi neçə hissədən ibarətdir:

- [elementli
- pilləli
- mərhələli
- Qəbul ilə
- əməliyyat

660 Barlar, bu POP-dur , hansılar ki, istehsal edirlər və reallaşdırırlar:

- pektin və aqar, kolbasa, mayonez və s
- alkoqollu və alkoqolsuz içkilər, kokteyllər, isti qəlyanaltılar və s.
- un, peçenye, konfetlər və s.
- pektin və aqar, şirələr, mayonez və s.
- pektin və aqar, peçenye, konfetlər və s.

661 İctimai iaşə müəssisələrinin tiplərin aid edilir:

- soyuq-kombinatı və konserv kombinatları
- restoranlar və barlar
- kinoteatrlar və klublar
- dəyirmanlar və qənnadı fabrikləri
- soyuq-kombinatı və çay fabrikləri

662 Satılan məhsulların çeşidinə görə restoranlar necə fərqlənir?

- yay və dəmir yolu
- ixtisaslaşdırılmamış və ixtisaslaşdırılmış (balıq, pendir, pivə və s.).
- tərəvəz və ət
- Jidman və dəmir yolu
- İdman və qeyri-idman

663 Barlar, bu POP-dur , hansılar ki, istehsal edirlər və reallaşdırırlar:

- spirt və konyak, peçenye, konfetlər və başqaları
- alkoqollu və (və ya) alkoqolsuz içkilər, kokteyllər, qəlyanaltılar və başqaları
- makaronlar və un, çipslər, kolbasalar və başqaları
- spirt və konyak, konservlər, konfetlər və başqaları
- spirt və konyak, ət qiymələri, kolbasalar və başqaları

664 Yerləşmə təyinatına görə restoranlar necə fərqlənir:

- qəhvə və süd
- Stasionar və səyyar (restoranlar, dəniz və çayda, qatarlarda)
- ət və süd
- hava və su
- şirniyyat və süd

665 Barlar, bu POP-dur , hansılar ki, istehsal edirlər və reallaşdırırlar:

- şərab və araq, konfetlər, karamel və başqaları

- isti və sərinləşdirici içkilər, kokteyllər, soyuq qəlyanaltılar və başqaları
- vermişel və makaronlar, çipslər, ruletlər və başqaları
- şərab və araq, şirələr, konfetlər və başqaları
- şərab və araq, kolbasa, çipslər və başqaları

666 POP tipinin təyini zamanı amillərə aid edilir:

- işıqlanma dərəcəsi və istifadə edilən yarımfabrikatların miqdarları
- metodlar və xidmətin formaları, texniki avadanlıq və başqaları
- mütəxəssislərin mövcudluğu və təchizat şərtləri
- işçilərin maaşının səviyyəsi və binaların mərtəbələri
- işıqlanma dərəcəsi və istifadə edilən xammalın miqdarları

667 POP tipinin müəyyənləşdirilməsi amillərinə aiddir:

- əmək haqqı və işıqlandırma 88. POP tipinin müəyyənləşdirilməsi amillərinə aiddir
- binaların mərtəbələri və işıqlandırma
- işçilərin və təchizatın maaşı
- məhsulun, formanın və xidmət metodlarının çeşidi və başqaları
- icarə və təchizat şərtləri

668 Kafelər fərqləndirilir:

- müəssisənin mərtəbələri üzrə , məhsullar qiymətində və s.
- müəssisənin mərtəbələri üzrə , təchizatın səviyyəsi üzrə və s.
- müəssisənin mərtəbələri üzrə , işıqlanma dərəcələri və s.
- reallaşdırılan məhsulun çeşidi üzrə, metodlar və xidmətin formaları üzrə və s.
- tərəvəz xammalının mövcudluğu üzrə, ət xammalının mövcudluğu üzrə və s.

669 Yükləmə-boşaltma işlərinin kompleks mexanikləşdirməsi təkmilləşdirilməsi, əməyin və idarəetmə sistemini elmi cəhətdən təşkili, bu?

- İctimai iaşədə elmi-texniki tərəqqinin istiqamətlərindən biridir.
- Müəssisələrinin işinin əsaslı şəkildə yaxşılaşdırılması vəzifəsidir
- Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığıdır.
- Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtidir.
- İqtisadi həvəsləndirmə qaydasıdır.

670 Ziyarətçilərə istehsalın və xidmətin mütərəqqi üsulların tətbiqinin təşkil edilməsi, bu?

- Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığıdır.
- Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtidir.
- İctimai iaşədə elmi-texniki tərəqqinin istiqamətlərindən biridir.
- Müəssisələrinin işinin əsaslı şəkildə yaxşılaşdırılması vəzifəsidir
- İqtisadi həvəsləndirmə qaydasıdır.

671 Sosial-mədəni tədbirlər, maddi həvəsləndirmə və mənzil tikintisi fondlarının əmələ gəlmə mənbəyi fondlarından sayılır?

- Gəlir
- Avadanlıq
- Təsərrüfat fəaliyyətinin şəraiti
- Planlar
- Xammal

672 Müəssisələrdə keçirilmiş iqtisadi stimullaşdırılması üzrə yeni qaydası, fondun nə qədər mənfəəti ayırması yolu ilə əmələ gəlir?

- 3
 7
 6
 5
 4

673 Hansı birlik onun fəaliyyətinin təşkilinə, dövlət planına uyğun olaraq müəssisə vahid rəhbərliyin həyata keçirilməsi nəzərdə tutulur?

- İctimai birlik
 İstehsalat-texniki birliyi
 Siyasi birlik
 Təşkilati birlik
 İqtisadi birlik

674 Müəssisə əsasən nəyə əməl etməklə, lazımı keyfiyyətlərin nomenklaturasının, çeşidli məhsul istehsalını həyata keçirir?

- Təsdiq olunmuş planlar ilə
 Çek
 Preyskurantlar
 Menyü
 Sifarişlərin

675 Müəssisələrin yüksək dərəcədə mərkəzləşdirilmiş istehsal yarımfabrikatlarının hazırlığı və onların hazırlığa qədərki müəssisələr ilə kompleks təchizatı, bu?

- Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığıdır.
 İctimai işədə elmi-texniki tərəqqinin istiqamətlərindən biridir.
 Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtidir
 İqtisadi həvəsləndirmə qaydasıdır.
 Müəssisələrinin işinin əsaslı şəkildə yaxşılaşdırılması vəzifəsidir

676 İstismar edilən avadanlıqların modernləşdirilməsi və onun səmərəli istifadəsi, yeni texnikanın tətbiqi, bu?

- Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığıdır.
 İctimai işədə elmi-texniki tərəqqinin istiqamətlərindən biridir.
 Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtidir.
 İqtisadi həvəsləndirmə qaydasıdır.
 Müəssisələrinin işinin əsaslı şəkildə yaxşılaşdırılması vəzifəsidir

677 Yükləmə-boşaltma işlərinin kompleks mexanikləşdirməsi, əməyin və idarəetmə sistemini elmi cəhətdən təkmilləşdirilməsi, bu?

- Müəssisələrdə orta-birsaatlıq əmək məhsuldarlığıdır.
 İctimai işədə elmi-texniki tərəqqinin istiqamətlərindən biridir.
 Müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin şərtidir.
 İqtisadi həvəsləndirmə qaydasıdır.
 Hazırlanma müəssisələrində yarımfabrikatların istehsalının mərkəzləşdirilməsidir

678 Hansı məmulatlar geniş istifadə hüququna malik olmalıdır?

- Tez dondurula bilən hazır yeməklər və kulinar məmulatlar
- İsti yeməklər
- Spirtli içkilər
- Dondurulmuş məmulatlar
- Tortlar

679 əhaliyə xidmət mədəniyyətinin artması ilə ev əməyinə xərclənən vaxt nə qədər azalacaq?

- 3 dəfəyə qədər
- 7 dəfəyə qədər
- 6 dəfəyə qədər
- 5 dəfəyə qədər
- 4 dəfəyə qədər

680 Müəssisələrdə işçiləri qaynar qidanı almaq imkanından məhrum edilməsi orta-saatlıq əmək məhsuldarlığını nə qədər aşağı salır?

- 10-18%-ə qədər
- 2-5%-ə qədər
- 1-3%-ə qədər
- 17-28%-ə qədər
- 7-8%-ə qədər

681 Müəssisənin hansı birliyi iqtisadi işlərin nəticələrinin istifadə etdiyi istehsal fondlarının və ümumiliyi deməkdir?

- İctimai birlik
- İstehsalat-texniki birliyi
- İqtisadi birlik
- Siyasi birlik
- Təşkilati birlik

682 Bu, ictimai iaşə müəssisələrinin işinin əsaslı şəkildə yaxşılaşdırılması əsas vəzifəsidir?

- Ət yeməkləri sayının artırılması
- Spirtli içkilərin keyfiyyətinin artırılması
- Şirniyyat sayının artırılması
- Qidanın keyfiyyətinin yüksəldilməsi
- Dondurma məhsullarının sayının artırılması

683 Müəssisənin hansı hissələri texnoloji cəhətdən eynicinsli və ya müxtəlifcinsli ola bilər?

- siniflər
- anbarlar
- sexlər və sahələr
- qurğular
- saxlanc yerləri

684 Bu, ictimai iaşə müəssisələrinin işinin əsaslı şəkildə yaxşılaşdırılması əsas vəzifəsi?

- Ət yeməkləri sayının artırılması
- Spirtli içkilərin keyfiyyətinin artırılması
- Şirniyyat sayının artırılması
- Xidmət mədəniyyətinin yüksəldilməsi
- Dondurma məhsullarının sayının artırılması

685 Hansı birlik istehsal edilən məhsulları və ya onun istehsalı proseslərinin ümumi təyinatını müəyyən edir?

- İstehsalat-texniki birliyi
- Təşkilati birlik
- İqtisadi birlik
- Siyasi birlik
- İctimai birlik

686 əgər ev əməyinə xərclənən vaxt təxminən 3 dəfə azalsa, bu, işsiz vaxtın hansı hissəsini təşkil edəcək?

- 1% -dən artıq olmayan
- 30% -dən artıq olmayan
- 18% -dən artıq olmayan
- 60% -dən artıq olmayan
- 10% -dən artıq olmayan

687 Müəssisə çərçivəsində sexləri və sahələri nə birləşdirir?

- İşıqlandırma sistemi
- Mebel təchizatı
- Müəssisənin ölçüləri
- Konveyer xətti
- Müəyyən məhsulun hazırlanması

688 Mənzil tikintisi üçün kapital qoyuluşlarının neçə %-i yeni ictimai iaşə müəssisələrin tikintisi üçün həyata keçirilir?

- 5%
- 8%
- 7%
- 20%
- 10%

689 İşıqlanma dərəcəsi az olmayan adi elektrik lampaların istifadəsi zamanı nə qədər közərməyə yol verilir?

- 100 Lk
- 175 Lk
- 75 Lk
- 150 Lk
- 275 Lk

690 Mətbəxdə tavanı hansı tonla rəngləmək tövsiyə olunur?

- Göy tonla
- salat tonundan
- qırmızı tondan
- sarı tonları
- ağ tonları

691 Ağ və ya işıqlı-kremlı tonu işığı neçə % əks etdirir?

- 20-40%

- 15-30%
- 30-70%
- 10-40%
- 20-50%

692 Bütün istehsal, ticarət və inzibati otaqların və məişət müəssisələrinin təbii işıqlanma dərəcəsi hansı nisbətdən az olmamalıdır?

- 1:1
- 1:10
- 1:8
- 1:3
- 1:5

693 Nahar fasiləsi davam edə bilər?

- 1,5 saat, 30 dəqiqə
- 1 saat, 30 dəqiqə.
- 1 saat, 50 dəqiqə.
- 1,6 saat 20 dəqiqə
- 1,3 saat 10 dəqiqə

694 Bütün istehsal, ticarət və inzibati otaqların və ictimai-iaşə müəssisələrinin təbii işıqlanma dərəcəsi hansı nisbətdən az olmamalıdır?

- 1:8
- 1:3
- 1:5
- 1:10
- 1:6

695 Mətbəxin divarlarının üst hissəsini hansı tonla rəngləmək tövsiyə olunur?

- qırmızı tondan
- salat tonundan
- Göy tonla
- sarı tonları
- ağ tonları

696 7-8-saatlıq iş günündə fasilə zamanı işin başlamasından nə qədər sonra müəyyən edilməlidir?

- 2-3 saat sonra
- 3-4 saat sonra
- 1-2 saat sonra isə
- 5-6 saat sonra
- 4-5 saat sonra

697 Hansı qrafik bir növbədə işləyən müəssisələrdə, çox yayılmışdır?

- diskret qrafik
- lentşəkilli qrafik
- xətti cədvəl
- Zəncirvari qrafik
- Şaxələnmiş qrafik

698 Hansı qrafik üzrə bütün personalı, onun bölmələri və ya müəssisənin briqadaları işini eyni zamanda başlayır və bitirir?

- diskret qrafik
- lentşəkilli qrafik
- xətti cədvəl
- Zəncirvari qrafik
- Şaxələnmiş qrafik

699 İki növbədə işləyən müəssisələrdə hansı qrafik tətbiq edilir?

- xətti cədvəl
- lentşəkilli qrafik
- Şaxələnmiş qrafik
- İkibriqadalı qrafik
- diskret qrafik

700 Hansı qrafik bir növbədə işləyən müəssisələr üçün tətbiq olunur.

- lentşəkilli qrafik
- Şaxələnmiş qrafik
- İkibriqadalı qrafik
- diskret qrafik
- xətti cədvəl