

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

1 Bu müəssisələrdən hansı iaşə müəssisələrinə aiddir?

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

2 Bunlardan hansı iaşə müəssisələrinə aiddir?

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

3 Layihə dedikdə nə başa düşülür?

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

4 Layihənin həyata keçirilməsində kimlər iştirak edirlər?

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

5 İaşə müəssisələrinin layihələndirilməsini hansı təşkilatlar həyata keçirir?

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

6 İaşə müəssisələrinin yenidən qurulmasında əsas məqsəd bunlardan hansıdır?

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

7 Müəssisələrin yenidən qurulması üçün nəyi bilmək vacibdir?

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

8 Layihələndirmənin həlli üçün ilkin sənəd hansıdır?

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

9 Layihə hansı təşkilatlar arasında hazırlanır?

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

10 Layihə üçün lazım olan tapşırıqların tərkibinə bunlardan hansı aiddir?

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

11 İzahat yazısı hissəsinə bunlardan hansı daxildir?

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

12 Bunlardan hansı izahat yazısına aiddir?

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

13 Layihənin əsas hissəsi olan texnoloji hissə hansı bölməyə aiddir?

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

14 Layihələndirmədə sahənin baş planı hansı hissədə göstərilir?

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

15 Texnoloji bölmə hansı sahələri əhatə edir?

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

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

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

17 Elektrotexniki hissə üzrə izahat yazısına daxildir

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

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

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

19 Layihələndirmə prosesi neçə mərhələli olur?

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

20 Layihələrin hazırlanmasında birinci mərhələyə aiddir.

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

21 Layihənin hazırlanmasında ikinci mərhələyə aiddir

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

22 Layihələr neçə qrupa bölünür?

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

23 Bunlardan hansı fərdi layihələrdəndir?

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

24 Bir dəfəyə tikilən layihələr bunlardan hansıdır?

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

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

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

26 Anbar otaqlarının layihələndirilməsi hansı hissədə göstərilir?

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

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

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

28 İstehsal otaqları və işçilərin sayının hesabı hansı bölmədə aparılır?

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

29 Tipli layihələrin tapşırıqları hansı orqan tərəfindən razılaşdırılmalıdır?

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

30 Fərdi layihələrin tapşırıqları hansı təşkilatlar ilə razılaşdırılır?

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

31 Texniki-iqtisadi əsaslandırma bu məsələlərdən hansı həll edilməlidir?

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

32 Texniki-iqtisadi əsaslandırma vacib məsələlərdən biri hansıdır?

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

33 Bu müəssisələrdən hansə ixtisaslaşdırılmış müəssisədir?

- bufetlər
- kababxanalar
- yeməxanalar
- qəlyanaltılar
- kafelər

34 Texniki-iqtisadi əsaslandırma bu məsələlərdən hansı hesablanmalıdır?

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

35 Xidmət formasına görə iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır?

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

36 Gücünə görə iaşə müəssisələri necə təsnifləşdirilir?

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

37 Yeməxanalar hansı tiplərə bölünür?

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

38 Bunlardan hansı istehsal otaqlarına aiddir?

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

39 İstehlakçılara aid otaqlar bunlardan hansıdır?

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

40 Texniki otaqlara bunlardan hansı aiddir?

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

41 İnzibati-məişət otaqlarına daxildir?

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

42 Küləkləyici kameralar hansı otaqlar qrupuna daxildir?

- inzibati
- texniki
- anbar
- məişət
- istehsal

43 Ticarət zalları hansı funksiyanı yerinə yetirən qrupa daxildir?

- istehsal qrupu
- istehlakçılar üçün olanotaqlar qrupuna
- texniki qrupa
- inzibati-məişət qrupu
- serviz otaqlar qrupu

44 İstirahət zonalarında fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri bunlardan hansıdır?

- çayxanalar
- yeməxanalar
- restoranlar
- kafelər
- kababxanalar

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

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

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

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

47 Xidmət formasının seçilməsi nədən asılıdır?

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

48 İstehlakçı kontingentinin xüsusiyyəti nədən asılıdır?

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

49 İaşə müəssisələrinin tikinti zəruriliyi hansı faktorlardan asılıdır?

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

50 Müəssisənin tipindən asılı olaraq nə müəyyən edilir?

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

51 İaşə müəssisələrində yerlərin sayı nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

52 Qapalı tipli müəssisələrin iş rejimi necə müəyyənləşdirilir?

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

53 Qapalı tipli müəssisələrin iş rejimi necə müəyyənləşdirilir?

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

54 2 növbəli sənaye müəssisələrində iş rejimi necə bölüşdürülür?

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

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

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

56 3 növbəli müəssisələrdə iş rejimi necə bölüşdürülür?

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

57 Sənaye müəssisələrində nahar fasiləsi neçə dəqiqədir?

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

58 Normativlərə əsasən restoranlarda iş və fasilə vaxtları hansıdır?

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

59 Kafelərdə iş və fasilə necə olur?

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

60 Mehmanxanalarda yerləşən restoranların iş rejimi necə olmalıdır?

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

61 Mehmanxanalarda mərtəbələrdə yerləşən bufetlərin iş rejimi necə olmalıdır?

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

62 İş rejimi planlaşdırılarkən bunlardan hansı nəzərə alınmalıdır?

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

63 Açıq tipli müəssisələrdə fasilə necə verilir?

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

64 Dəmiryolu vaqzalında işləyən bufetlərin oturacaq yerləri üçün normativ necədir?

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

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

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

66 Qapalı tipli iş müəssisələrin iş rejimi hansı təşkilatlarla razılaşdırılır?

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

67 Gözləmə zallarında olan bufetlərin iş rejimi necə olmalıdır?

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

68 Müəssisənin istehsal proqramına aiddir?

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

69 Müəssisənin istehsal proqramına bunlardan hansı aiddir?

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

70 Müəssisənin istehsal proqramına daxildir?

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

71 Müəssisədə çalışan işçilərin hesabatı hansı bölmədə tapılır?

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

72 Ticarət zallarında yerlərin sayının müəyyən edilməsi nəyi göstərir?

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

73 İstehsal qrupu otaqlarının hesablanması necə aparılır?

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

74 Müəssisənin gücü hansı məlumatlara əsaslanır?

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

75 Kompleks iaşə müəssisələrində istehsal gücü nəyə əsasən hesablanır?

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

76 Müəssisənin istehsal proqramına daxildir?

- xörəklərin çeşidi
- müəssisənin gündəlik hesabat menyusuna
- iş saatlarının davam etmə müddəti
- istehlak olunma əmsalı
- xörəklərin keyfiyyəti

77 Gündəlik hesabat menyusu hansı bölməyə aiddir?

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

78 Hesabat menyusu tərtib edildikdə nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

79 İstehlakçıların sayı hansı məlumatlara əsasən təyin edilir?

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

80 Zalın yüklənmə qrafikində bunlardan hansı nəzərə alınır?

- xörəklərin tərkibi
- xörək qəbulunun davam etmə müddəti
- yarımfabrikatların sərfi
- xammal sərfi
- xörəklərin çeşidi

81 Zalın yüklənmə qrafikinə aiddir?

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

82 Zalın yüklənmə qrafikinə aiddir?

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

83 Müəssisənin iş rejimi hansı bölmədə hesablanır?

- sexlərin sahələrinin tapılmasında
- zalın yüklənmə qrafikində
- xörəklərin realizə cədvəlində
- plan hesabat menyusunda
- müəssisənin tipində

84 Xörək qəbulunun davamətmə müddəti nədən asılıdır?

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

85 Yüklənmə qrafikinə aiddir?

- sexlərin faydalı sahələri
- müəssisənin iş rejimi
- istehsal avadlıqlarının sayı
- istehsal otaqlarının iş müddəti
- xamməlin miqdarı

86 Xörək qəbulunun davamətmə müddətinə aiddir?

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

87 $N_s = P \cdot f \cdot K_{y\ddot{u}k}$ düsturunda N_s - nəyi göstərir?

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

88 Gün ərzində realizə olunacaq xörəklərin miqdarı necə tapılır?

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

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

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

90 Müəssisədə qənnadı məmulatlarının istehlak əmsli nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

91 Xörəklərin istehlak olunma əmsalı necə tapılır?

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

92 Barlar hansı mehmanxanalarda təşkil edilir?

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

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

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

94 $Px60$ nəyi göstərir?

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

95 Ümumşəhər tipli restoranlarda xörəklərin istehlak olunma əmsalı neçədir?

- 3.0
- 2.5
- 2.8
- 1.8
- 3.5

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

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

97 Ticarət zalının yüklənmə qrafikinə bunlardan hansı aiddir?

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

98 Gün ərzindəki xərəklərin sayının tapılması üçün nə etmək lazımdır?

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

99 Xammal sərfi hesablanarkən bunlardan hansını bilmək lazımdır?

- ticarət zalının sahəsini
- realizə olunan xərəklərin miqdarını
- hazırlanan xərəklərin miqdarını
- oturacaq yerlərinin döviyyəsi
- istehlak olunma əmsalını

100 Xammal sərfində bunlardan hansı vacibdir?

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

101 Hesablama menyusu nədir?

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

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

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

103 Müəssisələrin layihələndirilməsi zamanı lazım olan məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

104 Fizioloji normalara görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

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

105 Hesablama gününün menyusuna görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

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

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

107 Ümumtəhsil məktəblərində yeməkhana zallarının tutumu necə hesablanır?

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

108 Sanatoriyalarda yeməkhana zallarının tutumu necə hesablanır?

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

109 Sanatoriyalarda bufetlərin tutumu necə hesablanır?

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

110 Xammal və yarımfabrikatların miqdarı neçə üsulla hesablanır?

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

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

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

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

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

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

113 Orta qrup bölgüsü metodu ilə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

114 Məhsulların mərkəzləşmiş qaydada miqdarı hansı müəssisələrdə hesablanır?

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

115 Xammal sərfinin hesablanmasında "n" nəyi göstərir?

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

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

- faizlə
- milliqramla
- millilitrlə
- kiloqramla
- litrlə

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

- ədədlə
- kiloqramla
- millilitrlə
- faizlə
- milliqramla

118 Xammal sərfinin hesablanması düsturunda "q " nəyi göstərir?

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

- hazır məhsulun miqdarını
- hesabat əmsalını

119 Hansı layihələr mövcuddur?

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

120 Layihələrə nə daxil edilir?

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

121 İşə müəssisələrinin yeni tikintisinin planlaşdırılması nə əsasında həyata keçirilir?

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

122 Layihələrin sənədləşməsinə nə təşkil edir?

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

123 Layihələndirmə tapşırığı nəyə əsasən planlaşdırılır?

- istehlakçılafırın sifarişinə görə
- təsdiq edilmiş texniki- iqtisadi əsaslandırmaya görə
- tikintinin əsas planına görə
- reseptlər məcmuəsinə görə
- təsdiq edilmiş texniki şərtlərə görə

124 Layihə sənədləşməsinə hansı 3 mərhələ aiddir?

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

125 Barlarda hansı məhsullar realizə edilir?

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

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

126 Barlarda hansı məhsullar satılır?

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

127 Bunlardan hansı hazırlayıcı müəssisələrin tərkibinə daxildir?

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

128 Layihələrdə pəhriz yeməxanalarının zalları necə yerləşdirilir?

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

129 Qəlyanaltı zalları layihədə necə yerləşdirilir?

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

130 İstehsal otaqlarının layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?

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

131 Xidmət və məişət otaqları layihədə necə yerləşdirilir?

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

132 Texniki otaqlar planda necə yerləşdirilir?

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

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

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

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

134 Hansı iaşə müəssisələrini yaşayış binalarında yerləşdirməyə icazə verilmir?

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

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

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

136 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

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

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

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

138 Mehmanxana nəzdində fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri necə layihələndirilir?

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

139 Hansı sayda işçisi olan müəssisələrdə yeməxanalar layihələndirilir?

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

140 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin əsas tipləri hansılardır?

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

141 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin istehsal proqramına əsasən nə daxildir?

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

142 Emal olunan xammalların həcmi hansı bölmədə əks etdirilir?

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

143 İaşə müəssisələrinin müxtəlif tiplərinin istehsal proqramına nə daxildir?

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

144 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

- qida sənayesi müəssisələrini
- kiçik yerli kafə və barları
- yeməcxanaları
- kulinar fabrikləri
- yarımfabrikat hazırlayan müəssisələri

145 Hansı iaşə müəssisələri yaşayış binalarında yerləşə bilər?

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

146 İsti sex hansı istehsalı yerinə yetirir?

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

147 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda olan nəyi göstərir?

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

148 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda " t " nəyi göstərir?

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

149 Lyamda işarəsinin qiyməti neçə qəbul edilmişdir?

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

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

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

151 İsti sexdə realizə olunan xörəklərin sayı hansı düsturla hesablanır?

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

152 Məhsulların miqdarının hesablanmasından sonra hansı mərhələ gəlir?

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

153 Hazırlayıcı sexlər üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

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

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

155 Sexlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

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

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

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

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

- 1.32
- 1.14
- 0.85
- 2.8
- 1.6

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

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

159 İşçilərin sayının hesablanmasında vaxt normasının qiyməti necə tapılır?

- $T = n k 100$
- $t = k100$
- $N_g = N_{saat}$
- $n_s = n_g k$
- $N_2 = N_1 k_1$

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

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

161 Avadanlığın texnoloji hesablanması nədən ibarətdir?

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

162 İstilik avadanlıqlarına bunlardan hansı aiddir?

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

163 Bunlardan hansı istilik avadanlığıdır?

- qabyuyan
- qızardıcı
- əzici
- xırdalayıcı
- çörəkdoğrayan

164 Qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

- qızardıcı
- qabyuyan
- çörəkdoğrayan
- xırdalayıcı
- əzici

165 Bunlardan hansı qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

166 İstilik avadanlıqlarının texnoloji hesabı nəyə əsasən hesablanır?

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

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

- 1.25
- 0.85
- 1.14
- 1.32
- 100.0

168 Xörəkbişirən qazanların hesablanması və seçilməsi üçün nəyi bilmək lazımdır?

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

169 Sümükdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1,25 dm³

174 Bunlardan hansı istilik avadanlıqların aiddir?

- ötürücü inteqallar
 sosiska bişirənlər
 soyuducu kameralar
 ətçəkən
 soyuducu şkaf

175 İstilik avadanlıqlarına aiddir?

- universal ötürücü
 kofe bişirənlər
 soyuducu kameralar
 ətçəkən
 soyuducu şkaf

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

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

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

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

178 Həlimbişirən qazanlardan başqa istilik avadanlıqlarına aiddir?

- çörəkdoğrayan
 frityur tavaları
 formalayıcılar
 əzici maşınlar
 qabyuyanlar

179 İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna nə daxildir?

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

180 İstehsalat otaqları qrupuna nə daxildir?

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

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

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

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

182 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqlar qrupuna hansılar daxildir?

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

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

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

184 Məhsulların qəbulu və saxlanması otaqları necə layihələndirilir?

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

185 Xidmət və məişət otaqlarına hansılar aiddir?

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

186 Texniki otaqlar qrupuna aiddir?

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

187 Ət məhsullarının emalı hansı sexdə aparılır?

- tərəvəz sexində
 ət-balıq sexində

- isti sexdə
- soyuq sexdə
- hazırlayıcı sexdə

188 Ət-balıq məhsulları hansı sexdə bişirilir?

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

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

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

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

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

191 Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi necə hesablanır?

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

192 Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi necə hesablanır?

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

193 Ət-balıq məhsullarının itkiləri necə hesablanır?

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

194 Xammal sərfi düsturunda olan "q1"nəyi göstərir?

- yanımfabrikatın miqdarı
- 1 pay üçün sərf olunan ət-balıq xammalı normasını

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

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

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

196 Ət yarımfabrikatlarının miqdarını nəyə əsasən müəyyən edirlər?

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

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

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

198 Ətçəkən maşının ümumi iş vaxtı müddəti necə hesablanır?

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

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

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

200 İstehsalat stollarının ümumi uzunluğu hansı düsturla hesablanır?

- $N_g =$
- $L = H \cdot N_M$
- $S = n_{\text{üm}}$
- $Q = Q_x + Q_{\text{it}}$
- $N_I = N$

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

- 0,3 -0,4
- 1.25

- 1, 14
- 0, 8
- 0, 85

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

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

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

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

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

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

205 Xammalların vannalarda durulması nədən asılıdır?

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

206 Sexin faydalı sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

207 Menu kim tərəfindən hazırlanır?

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

208 Bunlardan hansı menu növlərinə aiddir?

- qulluqçular üçün menu

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

209 Menyunun hansı növləri mövcuddur?

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

210 Kompleks menyu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

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

211 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

- kulinar mağazalarda
- restoranlarda
- yeməxanalarda
- kafelərdə
- barlarda

212 Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?

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

213 Menyuda hansı məlumatlar verilir?

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

214 Bunlardan hansı menyunun xüsusi növlərinə aiddir?

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

215 Qarnir və sousla buraxılan yeməklər menyuda necə göstərilir?

- isti yemək / içki,qarnir, sous

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

216 Menyunun informasiya hissəsində bunlardan hansı olmalıdır?

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

217 Menyudan hansı xörəkləri çıxarmaq olar?

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

218 Menyuda göstərilən xörəklər hansı bölgü cədvəlinə uyğun olmalıdır?

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

219 İşə müəssisələrində istifadə edilən menyular neçə dildə tərtib edilməlidir?

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

220 Konbinləşmiş lanç menyusu necə tərtib olunur?

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

221 Menyuda əhalinin kontingent xüsusiyyətləri nəzərə alınarsa bu hansı menyudur?

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

222 Menyuda xörəklər ardıcılığı hansı yeməklərdən başlayır və qurtarır?

- salatlar -içkilər

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

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

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

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

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

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

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

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

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

227 Səxlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

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

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

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

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

- 1.32
- 1.14
- 0.85
- 2.8
- 1.6

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

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

231 İşçilərin işə çıxma qrafiki necə tərtib olunur?

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

232 Pilləli iş qrafiki nəyə əsasən tərtib olunur?

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

233 Xətti iş qrafiki necə tərtib olunur?

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

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

- bütün sutka ərzində işləyən müəssisələrdə
- xətti işəçixmada
- birmövbəli müəssisələrdə
- ikimövbəli müəssisələrdə
- pilləli işəçixmada

235 İşçilərin növbəli işə çıxması hansı qrafikə daxildir?

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

236 Qənnadı sexləri hansı müəssisələrdə fəaliyyət göstərir?

- marketlərdə
- hazırlayıcı müəssisələrdə, restoran və kafələrdə

- tedarükçü müəssisələrdə, yeməcxanalarda
- emal müəssisələrində
- şəkərli, qat-qat

237 Qənnadı sexlərində bu xəmir növlərinin hansından istifadə edilmir?

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

238 Qənnadı sexində bu avadanlıqların hansı işlədilir?

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

239 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexində istifadə edilir?

- tərəvəzdoğrayan
- qızardıcı şkaf
- frityur tavalər
- elektrik sacı
- çörəkdoğrayan

240 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexlərində istifadə olunmur?

- xəmiryayan
- həlimbişirən
- qızardıcı şkaf
- xəmiryoğuran
- kremçalan

241 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində hazırlanır?

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

242 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində bişirilir?

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

243 Aşağıdakı məmulatlardan hansı qənnadı sexində hazırlanmır?

- kətə, keks
- kartof püresi

- qozlu pirojna
- şəkərli peçenyə
- şəkərli bulki

244 Bunlardan hansı qənnadı serxində istifadə olunan mexaniki avadanlıqlara aiddir?

- yuyucu vannalar
- kremçalan
- tərəvəztəmizləyən
- çörəkdoğrayan
- tərəvəzdoğrayan

245 Xəmiryoğuran maşının tələb olunan məhsuldarlığı necə müəyyən edilir?

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

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

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

247 Maşının şərti işləmə əmsalı neçə qəbul edilir?

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

248 Xəmiryoğuran maşının işləmə müddəti nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

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

- qızardıcı şkaftakı listlərin sayı
- 1 listedə olan məmularların sayı
- məmulların qızardılma müddəti
- məmulların yüklənmə müddəti
- 1 ədəd məmulların çəkisi

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

- 1 listedə olan məmullarların sayı

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

251 Qənnadı sexlərində bu yarımfabrikatlardan hansı hazırlanmır?

- mayalı
- d uzlu
- biskvitli
- şəkərli
- badamlı

252 Qənnadı sexinin sahəsi necə tapılır?

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

253 Hansı müəssisələrdə axın xətlərinin quraşdırılması məsləhətdir?

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

254 Anbar qrupu otaqlarının sahəsi nəyə əsasən hesablanır?

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

255 İstehsal otaqlarının sahəsi hansı metodla hesablanır?

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

256 Ticarət zalında istifadə olunan sahə necə hesablanır?

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

257 Soyudulmayan anbar otaqlarında hansı məhsullar saxlanılır?

- yumurta məhsulları

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

258 Soyudulmayan anbar otaqlarında bu məhsullardan hansı saxlanılır?

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

259 Soyudulan anbar binalarında hansı məhsullar saxlanılır?

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

260 Anbar qrupu otaqlarının sahəsinin artırılmasını nəzərə alan əmsal hansıdır?

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

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

- 15m²
- 10m²
- 20m²
- 30m²
- 35m²

262 150 yerlik restoranda gözləmə zallarına nə qədər sahə ayrılır?

- 35m²
- 15m²
- 20m²
- 30m²
- 10m²

263 Anbar otaqlarının sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

- iş gününün davam etmə müddəti
- hər kvadrat metr sahəyə düşən yüklənmə normasını
- sutkalıq hazırlanan xörəklərin miqdarı
- realizə olunan xörəklərin miqdarı
- müəssisənin sutkalıq dövriyyəsi

264 Anbar qrupu otaqlarının sahələri hesablanarkən bunlardan hansı əhəmiyyətlidir?

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

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

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

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

- 25m²
- 5m²
- 10m²
- 15m²
- 20m²

267 İnzibati otaqlarda hər qulluqçuya nə qədər sahə nəzərdə tutulur?

- 10m²
- 4m²
- 2m²
- 6m²
- 8m²

268 Təyinatından asılı olaraq anbar qrupu otaqları hansılardır?

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

269 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

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

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

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

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

272 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən hansı mərtəbə əsas sayılır?

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

273 Anbar qrupu otaqlarında soyudulan kameralar necə əlaqələndirilir?

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

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

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

275 Anbar qrupu otaqlarının qapılarının eni nə qədər olmalıdır?

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

276 Anbar otaqlarından olan tullantılar kamerası harada layihələndirilir?

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

277 Anbar otaqlarında avadanlıqlarla divar arasında məsafə nə qədər olmalıdır?

- 0.5
- 0.1
- 0.2
- 0.3

0.4

278 Yuma şöbəsinə yaxın yerdə hansı şöbə yerləşdirilir?

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

279 Paylama şöbəsi hansı funksiyanı yerinə yetirir?

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

280 Hansı metodla işləyən iaşə müəssisələrində paylama şöbəsi olmur?

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

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

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

282 Özünəxidmət müəssisələrində paylayıcı kimi hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

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

283 Universal tipli paylayıcı xətlərdə xörəklər necə verilir?

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

284 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə bu şöbələrdən hansı olmur?

- serviz şöbəsi
- paylama şöbəsi
- çörəkdoğrama şöbəsi
- qabyuma şöbəsi

- gözləmə zalı

285 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlər hansı müəssisələrdə quraşdırılır?

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

286 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlərə hansı avadanlıqlar daxildir?

- vitrin və arabalar
 transportyor və paylayıcılar
 vitrinlər
 arabalar
 piştaxtalar

287 İstehlakçılar çox olan müəssisələrdə hansı paylayıcılar quraşdırılır?

- modullaşdırılmış xətlər
 mexanikləşdirilmiş xətlər
 vitrinlər
 arabalar
 avtomatlaşdırılmış xətlər

288 İaşə müəssisələrində olan vestübel və əlüzyuyanlar nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

289 İxtisaslaşdırılmış paylama xətləri olan müəssisələrdə işçilərin sayı necə tapılır?

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

290 İaşə müəssisələrinin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?

- avanzal
 servis otağı
 qarderob
 banket zalı
 vestibul

291 İaşə müəssisələrinin ticarət zallarına aiddir?

- istirahət otağı
 bufetlər
 qardirob
 vestibul

- gözləmə zalı

292 İaşə müəssisələrinin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır?

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

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

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

294 İaşə müəssisələrinin qab-qacaqla təminatı necə olmalıdır?

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

295 Ticarət zallarına yemək dəstləri necə verilməlidir?

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

296 Qabyuyan maşınlar neçə şöbəli və hansı temperaturda işləyirlər?

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

297 İaşə müəssisələrində işıqlanma neçə şəkildə verilir?

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

298 İstehsal sexlərində düzgün işıqlanma necə olmalıdır?

- çıraqlar düzgün seçilməli
 təbii olmalı, işçilərin tez yormamalı
 süni olmalı, rəng qamması düzgün seçilməli
 qarışıq olmalı

- pəncərələr böyük və təmiz olmalı

299 Ümumşəhər tipli restoranlarda xörəklərin istehlak olunma əmsalı neçədir?

- 3.0
 3.5
 2.5
 2.8
 1.8

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

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

301 Ticarət zalının yüklənmə qrafikinə bunlardan hansı aiddir?

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

302 Gün ərzindəki xörəklərin sayının tapılması üçün nə etmək lazımdır?

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

303 Xammal sərfi hesablanarkən bunlardan hansını bilmək lazımdır?

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

304 Xammal sərfində bunlardan hansı vacibdir?

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

305 Hesablama menyusu nədir?

- xörəklərin hazırlandığı məhsulların siyahısı
 hazır xörəyin çıxımı və xörəklərin miqdarı göstərilməklə xörək adlarının siyahısı
 yalnız qiymətlər göstərilməklə xörəklərin adlarının siyahısı

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

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

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

307 Müəssisələrin layihələndirilməsi zamanı lazım olan məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

308 Fizioloji normalara görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

309 Hesablama gününün menyusuna görə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

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

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

311 Ümumtəhsil məktəblərində yeməkhana zallarının tutumu necə hesablanır?

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

312 Sanatoriyalarda yeməkhana zallarının tutumu necə hesablanır?

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

313 Sanatoriyalarda bufetlərin tutumu necə hesablanır?

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

314 Xammal və yarımfabrikatların miqdarı neçə üsulla hesablanır?

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

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

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

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

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

317 Orta qrup bölgüsü metodu ilə məhsulların miqdarı necə hesablanır?

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

318 Məhsulların mərkəzləşmiş qaydada miqdarı hansı müəssisələrdə hesablanır?

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

319 Xammal sərfinin hesablanmasında "n" nəyi göstərir?

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

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

- faizlə
- milliqramla
- millilitrlə
- kiloqramla
- litrlə

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

- ədədlə
- kiloqramla
- millilitrlə
- faizlə
- milliqramla

322 Xammal sərfinin hesablanması düsturunda "q " nəyi göstərir?

- realizə olunan xörəklərin miqdarını
- bir pay xörəyə sərflənən məhsul norması
- yarımfabrikatların miqdarını
- hazır məhsulun miqdarını
- hesabat əmsalını

323 Hansı layihələr mövcuddur?

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

324 Layihələrə nə daxil edilir?

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

325 İşə müəssisələrinin yeni tikintisinin planlaşdırılması nə əsasında həyata keçirilir?

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

326 Layihələrin sənədləşməsinə nə təşkil edir?

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

327 Layihələndirmə tapşırığı nəyə əsasən planlaşdırılır?

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

328 Layihə sənədləşməsinə hansı 3 mərhələ aiddir?

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

329 Barlarda hansı məhsullar realizə edilir?

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

330 Barlarda hansı məhsullar satılır?

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

331 Bunlardan hansı hazırlayıcı müəssisələrin tərkibinə daxildir?

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

332 Layihələrdə pəhriz yeməxanalarının zalları necə yerləşdirilir?

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

333 Qəlyanaltı zalları layihədə necə yerləşdirilir?

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

334 İstehsal otaqlarının layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?

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

335 İstehsal otaqlarının layihələndirilməsi zamanı hansı tələblər nəzərə alınmalıdır?

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

336 Xidmət və məişət otaqları layihədə necə yerləşdirilir?

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

337 Texniki otaqlar planda necə yerləşdirilir?

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

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

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

339 Ticarət mərkəzinin layihələndirilməsi zamanı iaşə müəssisələrini necə yerləşdirmək lazımdır?

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

340 Hansı iaşə müəssisələrini yaşayış binalarında yerləşdirməyə icazə verilmir?

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

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

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

342 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

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

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

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

344 Mehmanxana nəzdində fəaliyyət göstərən iaşə müəssisələri necə layihələndirilir?

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

345 Hansı sayda işçisi olan müəssisələrdə yeməxanalar layihələndirilir?

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

346 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin əsas tipləri hansılardır?

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

- bufet, kafeteriya

347 Tədarükçü iaşə müəssisələrinin istehsal proqramına əsasən nə daxildir?

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

348 Emal olunan xammalların həcmi hansı bölmədə əks etdirilir?

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

349 İaşə müəssisələrinin müxtəlif tiplərinin istehsal proqramına nə daxildir?

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

350 Kompleks iaşə müəssisələrinin tərkibində hansı iaşə obyektlərini yerləşdirmək olar?

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

351 Hansı iaşə müəssisələri yaşayış binalarında yerləşə bilər?

- restoranlar
 kulinar mağazaları
 kafelər
 yarımfabrikatla işləyən müəssisələr
 barlar

352 İsti sex hansı istehsalı yerinə yetirir?

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

353 İsti sexdə hazırlanan xörəklərin miqdarı hansı düsrurla hesablanır?

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

- $N_2 = N_1 k_1$
- $N_1 = nk * 100$

354 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda olan nəyi göstərir?

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

355 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda " t " nəyi göstərir?

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

356 Lyamda işarəsinin qiyməti neçə qəbul edilmişdir?

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

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

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

358 Məhsulların miqdarının hesablanmasından sonra hansı mərhələ gəlir?

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

359 Hazırlayıcı sexlər üçün istehsal proqramına nə aid edilir?

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

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

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

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

361 Səxlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

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

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

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

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

- 1.32
- 1.14
- 0.85
- 2.8
- 1.6

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

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

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

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

366 Avadanlığın texnoloji hesablanması nədən ibarətdir?

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

367 İstilik avadanlıqlarına bunlardan hansı aiddir?

- bişirici, yuyucu

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

368 Bunlardan hansı istilik avadanlığıdır?

- qabyuyan
- qızardıcı
- əzici
- xırdalayıcı
- çörəkdoğrayan

369 Qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

- qızardıcı
- qabyuyan
- çörəkdoğrayan
- xırdalayıcı
- əzici

370 Bunlardan hansı qeyri-mexaniki avadanlıqlara aiddir?

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

371 İstilik avadanlıqlarının texnoloji hesabı nəyə əsasən hesablanır?

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

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

- 1.25
- 0.85
- 1.32
- 1.14
- 100.0

373 Xörəkbişirən qazanların hesablanması və seçilməsi üçün nəyi bilmək lazımdır?

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

374 Sümükdən hazırlanan həlimlər üçün su norması nə qədər olmalıdır?

- 1,40 dm³

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

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

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

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

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

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

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

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

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

379 Bunlardan hansı istilik avadanlıqların aiddir?

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

380 İstilik avadanlıqlarına aiddir?

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

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

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

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

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

383 Həlimbişirən qazanlardan başqa istilik avadanlıqlarına aiddir?

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

384 İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna nə daxildir?

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

385 İstehsalat otaqları qrupuna nə daxildir?

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

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

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

387 Məhsulların qəbulu və saxlanması üçün otaqlar qrupuna hansılar daxildir?

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

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

alınmalıdır?

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

389 Məhsulların qəbulu və saxlanması otaqları necə layihələndirilir?

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

390 Xidmət və məişət otaqlarına hansılar aiddir?

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

391 Texniki otaqlar qrupuna aiddir?

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

392 Ət məhsullarının emalı hansı sexdə aparılır?

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

393 Ət-balıq məhsulları hansı sexdə bişirilir?

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

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

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

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

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

396 Ət-balıq sexində gündəlik xammal sərfi necə hesablanır?

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

397 Ət-balıq məhsullarının itkiləri necə hesablanır?

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

398 Xammal sərfi düsturunda olan "q1"nəyi göstərir?

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

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

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

400 Ət yarımfabrikatlarının miqdarını nəyə əsasən müəyyən edirlər?

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

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

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

402 Ətçəkən maşının ümumi iş vaxtı müddəti necə hesablanır?

- ətin kütləsindən asılı olaraq
- ətin 1-ci və 2-ci dəfə maşından keçirilməsi zamanı iş vaxtı
- maşının məhsuldarlığına görə
- işin davam etmə müddətindən asılı olaraq
- avadanlıqdan istifadə əmsalına əsasən

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

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

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

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

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

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

406 Ət- balıq sexində soyuducu şkafların hesabı üçün nəyi bilmək lazımdır?

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

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

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

408 Xammalların vannalarda durulması nədən asılıdır?

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

409 Sexin faydalı sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

410 Menu kim tərəfindən hazırlanır?

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

411 Bunlardan hansı menu növlərinə aiddir?

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

412 Menyunun hansı növləri mövcuddur?

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

413 Kompleks menu hansı müəssisələrdə tərtib

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

414 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

- kulinar mağazalarda
- restoranlarda
- yeməxanalarda
- kafelərdə
- barlarda

415 Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?

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

416 Menyuda hansı məlumatlar verilir?

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

417 Bunlardan hansı menyunun xüsusi növlərinə aiddir?

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

418 Qarnir və sousla buraxılan yeməklər menyuda necə göstərilir?

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

419 Menyunun informasiya hissəsində bunlardan hansı olmalıdır?

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

420 Menyudan hansı xörəkləri çıxarmaq olar?

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

421 Menyuda göstərilən xörəklər hansı bölgü cədvəlinə uyğun olmalıdır?

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

422 Iaşə müəssisələrində istifadə edilən menyular neçə dildə tərtib edilməlidir?

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

423 Konbinələmiş lanç menyusu necə tərtib olunur?

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

424 Menyuda əhalinin kontingent xüsusiyyətləri nəzərə alınarsa bu hansı menyudur?

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

425 Menyuda xörəklər ardıcılığı hansı yeməklərdən başlayır və qurtarır?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

430 Səxlərdə işçilərin sayı necə müəyyən edilir?

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

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

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

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

- 1.32
- 1.14
- 0.85
- 2.8
- 1.6

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

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

434 Pilləli iş qrafiki nəyə əsasən tərtib olunur?

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

435 Xətti iş qrafiki necə tərtib olunur?

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

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

- birmüvəbbəli müəssisələrdə
- xətti işə çıxmada
- bütün sutka ərzində işləyən müəssisələrdə
- pilləli işə çıxmada
- ikimüvəbbəli müəssisələrdə

437 İşçilərin növbəli işə çıxması hansı qrafikə daxildir?

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

438 Qənnadı sexləri hansı müəssisələrdə fəaliyyət göstərir?

- marketlərdə
- hazırlayıcı müəssisələrdə, restoran və kafələrdə
- tədarükçü müəssisələrdə, yeməcxanalarda
- emal müəssisələrində
- sərbəst fəaliyyət göstərir

439 Qənnadı sexlərində bu xəmir növlərinin hansından istifadə edilmir?

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

440 Qənnadı sexində bu avadanlıqların hansı işlədilir?

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

441 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexində istifadə edilir?

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

442 Bu avadanlıqların hansından qənnadı sexlərində istifadə olunmur?

- qızardıcı şkaf
- həlimbişirən
- xəmiryayan
- kremçalan
- xəmiryoğuran

443 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində hazırlanır?

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

444 Bu məhsullardan hansı qənnadı sexində bişirilir?

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

445 Aşağıdakı məmulatlardan hansı qənnadı sexində hazırlanmır?

- kətə, keks
- kartof püresi
- şəkərli peçenyə
- qozlu pirojna
- şəkərli bulki

446 Bunlardan hansı qənnadı sexində istifadə olunan mexaniki avadanlıqlara aiddir?

- yuyucu vannalar
- kremçalan
- çörəkdoğrayan
- tərəvəztəmizləyən
- tərəvəzdoğrayan

447 Xəmiryoğuran maşının tələb olunan məhsuldarlığı necə müəyyən edilir?

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

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

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

449 Maşının şərti işləmə əmsalı neçə qəbul edilir?

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

450 Xəmiryoğuran maşının işləmə müddəti nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

- istifadə olunan xammalların kütləsinə görə

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

- qızardıcı şkaftakı listlərin sayı
 1 listedə olan məmularların sayı
 1 ədəd məmulatın çəkisi
 məmulatların yüklənmə müddəti
 məmulatların qızardılma müddəti

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

- qızardıcı şkaftakı listlərin sayı
 1 ədəd məmulatın çəkisi
 məmulatların yüklənmə müddətini
 məmulatların qızardılma müddətini
 1 listedə olan məmulatların sayı

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

- məmulatların qızardılma müddətini
 qızardıcı şkaftakı listlərin sayı
 1 listedə olan məmulatların sayı
 1 ədəd məmulatın çəkisi
 məmulatların yüklənmə müddətini

454 Qənnadı sexlərində bu yarımfabrikatlardan hansı hazırlanmır?

- biskvitli
 d uzlu
 mayalı
 badamlı
 şəkərli

455 Qənnadı sexinin sahəsi necə tapılır?

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

456 Hansı müəssisələrdə axın xətlərinin quraşdırılması məsləhətdir?

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

457 Anbar qrupu otaqlarının sahəsi nəyə əsasən hesablanır?

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

- hər kvadrat metr sahəyə düşən xammalın həcminə

458 İstehsal otaqlarının sahəsi hansı metodla hesablanır?

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

459 Ticarət zalında istifadə olunan sahə necə hesablanır?

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

460 Soyudulmayan anbar otaqlarında hansı məhsullar saxlanılır?

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

461 Soyudulmayan anbar otaqlarında bu məhsullardan hansı saxlanılır?

- yumurta məhsulları
 makaron, düyü, peçenyə, konfet
 meyvələr, göyərtilər
 süd məhsulları
 içkilər, tərəvəzlər

462 Soyudulan anbar binalarında hansı məhsullar saxlanılır?

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

463 Anbar qrupu otaqlarının sahəsinin artırılmasını nəzərə alan əmsal hansıdır?

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

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

- 15m²
 10m²
 30m²

- 20m²
- 35m²

465 150 yerlik restoranda gözləmə zallarına nə qədər sahə ayrılır?

- 20m²
- 15m²
- 35m²
- 10m²
- 30m²

466 Anbar otaqlarının sahəsi hesablandıqda nəyi nəzərə almaq lazımdır?

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

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

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

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

- 25m²
- 5m²
- 10m²
- 15m²
- 20m²

469 İnzibati otaqlarda hər qulluqçuya nə qədər sahə nəzərdə tutulur?

- 10m²
- 4m²
- 2m²
- 6m²
- 8m²

470 Təyinatından asılı olaraq anbar qrupu otaqları hansılardır?

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

471 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən nəyi nəzərə almaq lazımdır?

- oturacaq yerlərin sayını
- məhsulların qəbulu və buraxılması şərtlərini

- məhsulların keyfiyyətini
- məhsulların miqdarını
- daxili şəraiti

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

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

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

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

474 Anbar qrupu otaqları layihələndirilərkən hansı mərtəbə əsas sayılır?

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

475 Anbar qrupu otaqlarında soyudulan kameralar necə əlaqələndirilir?

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

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

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

477 Anbar qrupu otaqlarının qapılarının eni nə qədər olmalıdır?

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

478 Anbar otaqlarından olan tullantılar kamerası harada layihələndirilir?

- binanın birinci mərtəbəsində

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

479 Anbar otaqlarında avadanlıqlarla divar arasında məsafə nə qədər olmalıdır?

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

480 Yuma şöbəsinə yaxın yerdə hansı şöbə yerləşdirilir?

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

481 Paylama şöbəsi hansı funksiyanı yerinə yetirir?

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

482 Hansı metodla işləyən iaşə müəssisələrində paylama şöbəsi olmur?

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

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

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

484 Özünəxidmət müəssisələrində paylayıcı kimi hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

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

485 Universal tipli paylayıcı xətlərdə xörəklər necə verilir?

- ədədlə satılan məhsullar

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

486 Özünəxidmət metodu ilə işləyən müəssisələrdə bu şöbələrdən hansı olmur?

- çörəkdoğrama şöbəsi
- paylama şöbəsi
- serviz şöbəsi
- gözləmə zalı
- qabyuma şöbəsi

487 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlər hansı müəssisələrdə quraşdırılır?

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

488 Mexanikləşdirilmiş paylayıcı xətlərə hansı avadanlıqlar daxildir?

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

489 İstehlakçılar çox olan müəssisələrdə hansı paylayıcılar quraşdırılır?

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

490 İaşə müəssisələrində olan vestübel və əlüzyuyanlar nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

491 İxtisaslaşdırılmış paylama xətləri olan müəssisələrdə işçilərin sayı necə tapılır?

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

492 İaşə müəssisələrinin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?

- qarderob

- servis otağı
- avanzal
- vestibul
- banket zalı

493 İaşə müəssisələrinin ticarət zallarına aiddir?

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

494 İaşə müəssisələrinin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır?

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

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

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

496 İaşə müəssisələrinin qab-qacaqla təminatı necə olmalıdır?

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

497 Ticarət zallarına yemək dəstləri necə verilməlidir?

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

498 Qabyuyan maşınlar neçə şöbəli və hansı temperaturda işləyirlər?

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

499 İaşə müəssisələrində işıqlanma neçə şəkildə verilir?

- süni və təbii

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

500 İstehsal sexlərində düzgün işıqlanma necə olmalıdır?

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

501 # İstehsalat sexlərində hansı rənglərdən istifadə etmək məsləhət deyil?

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

502 İstehsalat sexlərində vintilyasiya necə olmalıdır?

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

503 İstehsal sexlərində avadanlıqlar quraşdırılarkən nəyə fikir verilməlidir?

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

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

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

505 İşin keyfiyyətini yüksəltmək üçün nə etmək lazımdır?

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

506 İstehsal sexlərində qeyri- mexaniki avadanlıqlar necə quraşdırılır?

- divar boyunca

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

507 Aşbazın iş yerində avadanlıqlarının yerləşdirilməsinin təşkili necə olmalıdır?

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

508 Vahid iş ansamblı yaratmaq üçün hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

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

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

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

510 İşin təhlükəsizliyi üçün müəssisələrdə nəyə əməl etmək lazımdır?

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

511 Zallarda avadanlıqların yerləşdirilməsi nədən asılıdır?

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

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

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

513 Məhsulların isladılması üçün olan vannalar hansı avadanlıqlara aiddir?

- ixtisaslaşdırılmış

- qeyri-mexaniki
- mexaniki
- istilik
- soyuducu

514 İstehsal stollarının üfiqi səthinin uzunluğu nəyə əsasən hesablanır?

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

515 Yuma vannalarının dolma əmsalı neçədir?

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

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

- lotoklardan
- yükqaldırıcılardan
- konteynlərdən
- arabalardan
- daşıma mexanizmlərindən

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

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

518 Yükqaldırıcıların sayını müəyyən etmək üçün bunları nəzərə almaq lazımdır?

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

519 Yükqaldırıcıların sayı bunlardan hansı ilə müəyyən edilir?

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

520 Yükqaldırıcıların sayı hesablanarkən bunları bilmək lazımdır?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

526 İşə müəssisələrinin planlaşdırılmasında bunlardan hansı nəzərə alınmalıdır?

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

527 Müəssisələrin həcm planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır?

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

528 Hansı müəssisələr birmərtəbəli layihələndirilir?

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

529 Müəssisələrin planlaşdırılmasında bunlar nəzərə alınmalıdır?

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

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

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

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

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

532 İşə müəssisələrinin konfigurasiyası layihə planında hansı formada olması məqsədəuyğundur?

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

533 Müəssisənin konfigurasiyasında binanın tərəflərinin birinin digərinə nisbəti necə olmalıdır?

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

534 İaşə müəssisələrinin binalarının planlaşdırılmasında soyuducu kameralar harada yerləşdirilir ?

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

535 Əgər iaşə binası Π şəkilli olarsa necə planlaşdırılmalıdır?

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

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

- kvadrat
- Π şəkilli
- dairəvi
- düzbucaqlı
- Γ şəkilli

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

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

538 Üfiqi planlaşdırma hansı müəssisələr üçün tətbiq edilir?

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

539 Bucaq formasında planlaşdırma sxemi hansı binalarda tətbiq olunur?

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

540 İaşə müəssisəsinin binasının ümumi ölçüləri nədən asılıdır?

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

- binanın harada yerləşməsindən

541 İaşə müəssisələri layihələndirilərkən hansı ölçülərə malik sütunlarla quraşdırılması məqsədəuyğundur?

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

542 Dəmiryolu vaqzallarında yerləşən iaşə binaları necə planlaşdırılır?

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

543 Vaqzal restoranlarında ticarət zalının neçə giriş yolu olmalıdır?

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

544 İaşə müəssisələrində sanitariy-texniki tələblərə bunlardan hansı daxildir?

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

545 Tədris müəssisələrində yerləşən yeməxanalar necə layihələndirilir?

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

546 Sənaye müəssisələrində olan yeməxanalar hecə yerləşdirilir?

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

547 Mehmanxanalardakı iaşə müəssisələrində nahar zalları harada yerləşdirilir?

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

- istehsal otaqlarına yaxın
- köməkçi otaqlara yaxın

548 Mehmanxanalarda hansı iaşə müəssisələri yerləşdirilə bilər?

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

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

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

550 İaşə müəssisələrinə aiddir?

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

551 İaşə müəssisələrinə aiddir?

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

552 Layihə tərkibinə daxildir:

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

553 Layihənin işlənməsində əsas mütəxəssislər hansılardır?

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

554 Layihənin işlənməsində əsas təşkilat hansıdır?

- icra hakimiyyəti
- layihə institutları
- ticarət təşkilatları

- tikinti təşkilatları
- sahibkarlar

555 Layihələndirmədə yenidən-qurma dedikdə nə başa düşülür?

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

556 Yenidən-qurmada əsas şərt nədən ibarətdir?

- yeni fondların yasadılmasını
- müəssisənin iqtisadi-təşkilati fəaliyyətini
- elmin yeni nəliyyətlərini
- xörək reseptlərini
- yeni avadanlıqların layihələndirilməsini

557 Layihə üçün bunlardan hansı daha vacibdir?

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

558 Layihə yerinə yetirən əsas tərəflər hansılardır?

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

559 Layihə əsasən aşağıdakı hissələrdən ibarətdir?

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

560 İzahat yazısı hissəsinə bunlardan hansı daxildir?

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

561 Layihə çertyojunda bunlardan hansı əks olunur?

- binanın fasadı
- texnoloji hesabatlar
- tikintinin maliyyələşməsi

- müəssisənin avadanlıqla təchizatı
- hesablaşmalar

562 Sxematik şəkildə layihənin tərkibində olur:

- istilik izoljasiiyası
- sahənin baş planı
- istilik təchizatı
- maliyyə hesabı
- işıqlandırma

563 Texnoloji hesabatların aparılması layihədə hansı bölməyə daxil edilir?

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

564 Sahənin baş planı layihənin hansı bölməsində olmalıdır?

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

565 Layihənin texnoloji hissəsində əks olunmur

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

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

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

567 Elektrotexniki hissə üzrə izahat yazısına daxildir

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

568 İzahat yazılarında işıqlandırmanın hesabı hansı hissədə əks olunur?

- ümumi hissədə
- elektrotexniki hissədə
- qrafiki hissədə

- sanitariya bölməsində
- soyuducu hissədə

569 Layihələndirmə prosesi neçə mərhələli olur?

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

570 Layihənin ilkin mərhələsində əsas sayılır:

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

571 layihənin işlənməsinin ikinci mərhələsinə aiddir:

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

572 yaşə müəssisələri hansı layihələr əsasında tikilir?

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

573 fərdi layihələrə aid edilir:

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

574 Baş planın çertöyoju layihədə hansı hissədə əks olunur?

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

575 Əsas hesablar layihənin hansı bölməsində aparılır?

- ümumi hissədə
- texnoloji hissədə
- qrafiki hissədə

- elektrotexniki hissədə
- inşaat-tikinti hissədə

576 Tipli layihələrin tapşırıqları hansı orqan tərəfindən razılaşdırılmalıdır?

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

577 İşə müəssisələrinin layihələndirilməsində hansı fənlərə aid biliklərə əsaslanırlar?

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

578 layihə dedikdə nə başa düşülür?

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

579 Qrafiki hissədə çertyoj nəyi əks etdirir?

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

580 Layihədə maliyyə- smeta sənədlərinin işlənməsi nə üçündür?

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

581 Xammalla işləyən müəssisələrin əsas tərkibi:

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

582 Anbar qrupu otaqlarına aiddir:

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

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

583 Xammalla işləyən müəssisələrin istehsal sexlərinə aiddir?

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

584 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

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

585 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

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

586 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

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

587 İstehsal qrupu otaqlarına aid edilmir:

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

588 Bunlar istehsal qrupu otaqlarına aid deyildir

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

589 Layihədə texniki-iqtisadi əsaslandırılmada baxılan məsələlərə aiddir:

- avadanlıqların hesabı
- işə müəssisəsinin tipi və xidmət forması

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

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

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

591 İaşə müəssisələrinə aid deyildir:

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

592 İaşə müəssisəsinə aid deyildir:

- bufetlər
- balıq kombinatları
- yeməxanalar
- qəlyanaltılar
- kafelər

593 İstehsal sexlərinin fəaliyyəti üçün əsas hesabı:

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

594 İaşə sistemində xidmət formalarına aiddir:

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

595 Bu şərtlər iaşə müəssisələrinin təsnifatına aiddir?

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

596 Ümumişəhər tipli yeməxanaların təşkilatına aiddir:

- yarımffabrikatla işləyən yeməxanalar
- açıq, qapalı və pəhriz yeməxanaları

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

597 xörək hazırlayan sexlərə aiddir:

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

598 unlu məmulatlar hazırlanan bölmələrə aiddir:

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

599 İstehsal sexlərinə aiddir:

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

600 Ticarət qrupu otaqlarına aiddir:

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

601 Elektrik təchizatı otağı hansı otaqlar qrupuna aiddir?

- inzibati
- texniki
- anbar
- məişət
- məişət

602 İstehlakçılar üçün otaqlar qrupuna iddir?

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

603 Sanatoriyada tikilən əsas müəssisələrə aiddir?

- çayxanalar
- yeməxanalar

- restoranlar
- kafelər
- kababxanalar

604 Nisbətən yüksək səviyyəli xidmət göstərən müəssisələrə aiddir:

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

605 Zavod daxilində layihələndirilən istehsal müəssisələrinə aiddir:

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

606 Müəssisənin tipi nədən asılı olaraq təyin edilir?

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

607 Müəssisənin xidmət forması nəyi ifadə edir?

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

608 Müəssisənin layihə üçün tikinti zəruriliyi əsasən nədən asılı olur?

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

609 Layihə zamanı xidmət formasının seçilməsi nə ilə müəyyən edilir?

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

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

- tədris müəssisələrinin olmasından asılı olaraq
- normativ qaydalara əsasən

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

611 Qapalı tipli yeməxanaların iş rejimi nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

612 Dondurma kafesinin iş rejimi:

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

613 Mehmanxana bufetlərində iş rejimi:

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

614 İş rejimində ən vacib şərt hesab olunur:

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

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

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

616 Vağzal bufetlərində yerlərin sayı hansı miqdarda təyin olunur?

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

617 Xörəklərin reseptlərinin tərkibi müəyyən edir:

- müəssisənin xidmət forması
- xammal və yarımfabrikatların miqdarı

- müəssisənin yerləşdiyi sahə
- müəssisənin tikinti zəruriliyi
- müəssisənin tabe olduğu təşkilat

618 Əmək tutumuna əsasən təyin olunur:

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

619 Texnoloji hesabatlara aid edilir:

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

620 Xörək çeşidlərinin faizlə bölüşdürülməsi cədvəli nəyə əsasən təyin edilir?

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

621 Zəlin yüklənmə qrafikində bunlardan hansı nəzərə alınır?

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

622 Müəssisədə qənnadı məmulatlarının istehlak əmsli nəyə əsasən müəyyən edilir?

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

623 Yeməxanalar üçün xörəklərin istehlak olunma əmsalı neçədir?

- 2.5
- 3.5
- 3.0
- 1.8
- 2.8

624 İstehlakçıların sayını hesabladıqda bilmək lazımdır:

- avadanlıqların məhsuldarlığını
- ticarət zəlinin hər saatda yüklənmə faizini

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

625 Yarımfabrikatların ümumi miqdarını hesabladıqda bunu bilmək vacibdir:

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

626 Resepturada göstərilir:

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

627 Yeməxanada xörəklərin adı nəyə əsasən müəyyən olunur?

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

628 Fizioloji normalara görə xammal hesabı hansı müəssisədə tətbiq edilir?

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

629 Layihə tapşırıqlarının işlənməsi nəyin əsasında hazırlanır?

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

630 Restoran barlarında realizə edilir:

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

631 Mehmanxana restoranı barında realizə olunur:

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

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

632 Bu sexlər hazırlayıcı iaşə müəssisələrinin tərkibinə daxildir:

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

633 Pəhriz yeməxanasında ticarət zalı neçənci mərtəbədə layihələndirilir?

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

634 Düşbərəxana zalları layihədə neçənci mərtəbədə yerləşdirilir?

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

635 İstehsal otaqları layihədə neçənci mərtəbədə yerləşdirilməlidir?

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

636 Xidmət otaqları yerləşməsinə görə layihədə harada olmalıdır?

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

637 Texniki otaqlar qrupu layihədə necə yerləşdirilir?

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

638 Bu müəssisəni yaşayış binasında lahiyələndirmək olmaz:

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

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

639 Kafe və barların kompleks şəkildə burada layihələndirilməsi məqsədəuyğundur?

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

640 Bunları kompleks iaşə müəssisələrinə aid etmək olar:

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

641 Kəndlərdə yerləşəcək iaşə müəssisələrin layihələndirilməsində əsas şərtlər:

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

642 mehmanxana restoranları bu otaqlarla birlikdə layihələndirilir?

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

643 Yeməxanaların layihələndirilməsi üçün istehsal müəssisələrində işçilərin minimum sayı:

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

644 Tədarükçü iaşə müəssisələrinə aid edilirlər:

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

645 Tədarükçü iaşə müəssisələrində istehsal proqramı üçün əsas sayılır:

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

646 Kompelks işə müəssisələrinə aid etmək olar:

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

647 Yaşayış binalarında birinci mərtəbədə yerləşdirilə bilər:

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

648 İsti sexin əsas funksiyası nədən ibarətdir?

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

649 İsti sexdə çalışan işçilərin sayı nəyin əsasında hesablanır?

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

650 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda L əvəzinə λ işarəsinin qiyməti:

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

651 Müəssisədə müəyyən saatda istehsal edilən xörəyin hesablaması düsturu:

- $L=N1$
- $ns = ng k$
- $N=P$
- $ng=Ng m$
- $m=m1+m2+m3+m4$

652 İstehsal proqramında nəzərə alınan göstəricilər:

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

653 Soyuq sexin istehsal proqramına daxildir:

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

654 Layihələndirilən müəssisədə işçilərin sayı necə müəyyən olunur?

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

655 Vaxt norması işçilər üçün bu düsturla təyin olunur:

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

656 Texnoloji avadanlığın hesablanması üçün tələb olunan şərtlər:

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

657 Həlim bişirən qazanların təyini düsturunda həcmi işarəsi

- C
- V
- N
- K
- μ

658 Bişirilən məhsulun tutduğu həcm hesablama düsturunda hansı işarə ilə göstərilir?

- c
- v
- q
- d
- n

659 Məhsulun kütləsi qramla bu düsturla hesablanır:

- $\varphi = v \cdot q$
- $\varphi = q \cdot n$
- $\varphi = m \cdot n$
- $\varphi = n \cdot N$
- $\varphi = n \cdot k$

660 Hesabat zamanı xörək bişirən qazanın dolma əmsalının qiyməti:

- 12.0
- 0.85
- 1.4
- 1.2
- 10.0

661 Həlim bişirilən qazanların seçilməsində əsas göstəricisi kimi bilmək lazımdır:

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

662 Tipli layihələrə aid edilmir:

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

663 Menyuda düzülmə üçün düzgün variant:

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

664 Bütün əhali qrupu üçün tərtib olunan menyuya aiddir:

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

665 Ölkə restoranlarında menyuların çap olunduğu dillər:

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

666 Xörəkləri çeşidlərə ayırmaq üçün hansı cədvələ müraciət edirlər?

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

667 Menyudan hansı xörəklər çıxarıla bilər?

- delikates yeməkləri
- tələb doğurmayanlar
- mövsümi xörəklər
- firma yeməkləri
- pəhriz yeməkləri

668 Menyunun informasiya hissəsində göstərilir:

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

669 Menyuda məhsulların düzgün göstərilmə ardıcılığı:

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

670 Menyuda göstərilən əsas məlumatlar:

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

671 Banket menyusu nəyə əsasən tərtib edilir?

- konfrans, qurultay , simfozium iştirakçılarına
- sifarişə və banketin növünə əsasən
- müəssisənin tipinə və sifarişə əsasən
- sifarişə və müəssisənin gücünə əsasən
- icra hakimiyyətinin icazəsi ilə

672 Biznes-lanç menyusu hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

- kulinar mağazalarda
- restoranlarda
- kababxanalarda
- kafelərdə
- barlarda

673 Kompleks menyü hansı müəssisələrdə tərtib edilir?

- mehmanxanalarda olan restoranlarda
- müəssisə nəzdində olan yeməxanalarda
- kababxanalarda
- bufetlərdə
- sərbəst fəaliyyət göstərən yeməxanalarda

674 Layihə qaydalarına əsasən menyü növlərinə aiddir?

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

675 Xörəklər üçün menyuya aiddir:

- qulluqçular üçün menyü
- kompleks xörəklər menyusu
- informasiya menyusu
- dequstasiya menyusu
- gənclər üçün menyü

676 Menyunun tərtibində kimlər iştirak edir?

- mühasibat nümayəndəsi
- metrdotel, müəssisə rəhbəri
- standart təşkilatları
- ərazi bələdiyyələri

677 İstehsal sexinin faydalı sahəsini hesabladıqda hansılar nəzərə alınır?

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

678 Xammalların yuyulması üçün suyun miqdarı nədən asılıdır?

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

679 Ətin donunun açılması üçün vannanın həcmi necə hesablanır?

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

680 Balıq sexində soyuducu şkafın tutumu necə hesablanır?

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

681 Ət sexində soyuducu şkaflın tutumu necə tapılır?

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

682 Ət sexində yuma vannalarının həcmu necə tapılır?

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

683 Balıq sexində 1 işçiyə düşən stolun uzunluq norması nə qədərdir? (m-lə)

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

684 Ət məhsulları bu sexdə bişirilir:

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

685 Balıq məhsullarının soyuq emalı aparılır:

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

686 İstilik avadanlıqlarına aiddir?

- universal stol
- plitə
- kameralar
- ətçəkən
- soyuducu şkaflar

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

- çəkini
- qazanın dolma əmsalın
- həcmi
- kütləni
- xüsusi çəkini

688 Həlīm bişirilən qazanların seçilməsində əsas göstəricisi kimi bilmək lazımdır:

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

689 Hesabat zamanı xörək bişirən qazanın dolma əmsalının qiyməti:

- 12.0
- 0.85
- 1.2
- 1.4
- 10.0

690 Bişirilən məhsulun tutduğu həcm hesablama düsturunda hansı işarə ilə göstərilir?

- n
- V
- C
- Q
- N

691 Həlīm bişirən qazanların təyini düsturunda həcmi işarəsi:

- C
- V
- N
- K
- μ

692 İstilik avadanlıqlarına aiddir:

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

693 Texnoloji avadanlığın hesablanması üçün tələb olunan şərtlər:

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

694 Layihələndirilən müəssisədə işçilərin sayınecə müəyyən olunur?

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

695 Soyuq sexin istehsal proqramına daxildir:

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

696 İstehsal proqramında nəzərə alınan göstəricilər:

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

697 İşçilərin sayının hesablanması düsturunda Lyamda (λ) işarəsinin qiyməti:

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