

## AŞPAZ kvalifikasiyasına aid nümunə suallar

### Modul: Kalkulyasiya və uçot

Təlim nəticəsi: Ərzaqların və hazır məhsulların uçotunu aparır, maddi məsul şəxslərin hesabı

Aşağıdakılardan hansı plan menyuya uyğun gəlir?

- A) Hər mövsümdə tərtib olunan menyu
- B) Yeni sifarişlər qəbul olunan zaman tərtib olunan menyu
- C) Yeməklər qiymətlərinə görə qruplaşdırılıb yazılan menyu
- D) Yeməklər növlərinə və xammalın tərkibinə görə qruplaşdırılan menyu

Təlim nəticəsi: İ.İ.M-də qiymət və kalkulyasiya

Preyskurantları kim hazırlayır?

- A) baş aşpaz və ya istehsalat müdiri
- B) təsərrüfat işləri üzrə müdir müavini
- C) baş mühasib
- D) ictimai işə müəssisəsinin sahibkarı

Məhsulun maya dəyəri nə üçün müəyyən edilir?

- A) İstehsal olunan məhsulun tərkibinin bilinməsi üçün
- B) Satış qiymətini müəyyən etmək üçün
- C) Müəssisənin gəlirlərini hesablamaq üçün
- D) Vergi tutulmalarını dəqiqləşdirmək üçün

Təlim nəticəsi: İİM –də təsərrüfat uçotunun vəzifəsi və təyinatı

Ərzaqlarda itkilərin növləri olan sıranı göstərin?

- A) təbii itki, süni itki.
- B) təbii itki, daşınma zamanı yaranan itki
- C) Normalaşdırılmış itki, normadan artıq itki
- D) Normalaşdırılmış itki, normalaşdırılmamış itki

Təlim nəticəsi: Kalkulyasiya

Duzlu kərə yağı, duzsuz kərə yağı və ərinmiş yağın orta qiymətini hesabla. Qiymətləri və miqdarları müvafiq olaraq 3 manat 10 qəp – 300kq, 3 manat 50 qəpik – 600 kq, 3 manat 70 qəpik – 100 kq – dir. Ticarət əlavəsi 16 % -dir?

- A) 3 m 60 qəp
- B) 3 m 70 qəp
- C) 3 m 80 qəp
- D) 3 m 90 qəp

## AŞPAZ kvalifikasiyasına aid nümunə suallar

### Modul: Alət və avadanlıqlar

Təlim nəticəsi: Avadanlıqlarla işləyərkən sanitariya və gigiyena qaydaları

Təmizləmə avadanlıqlarına hansı maşınlar aiddir?

- A) dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrlənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınlar
- B) yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- C) meyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar.
- D) qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar
- E) xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar

Təlim nəticəsi: İ.İ.M-də maşınların xarakteristikası və təsnifatı

Tərəvəzlərin qabığı mexaniki üsul ilə necə təmizlənir?

- A) kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir
- B) kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edilib su ilə yuyulur
- C) maşının işçi üzvlərinin kələkötür səthlərinə sürtünməklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır
- D) kartof əvvəlcə suda 48 dərəcə selsiusa qədər qızdırılır və 100 dərəcə selsiusa kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir

Təlim nəticəsi: Xörək bişirən qazanlar

KPT-160 tipli bərk yanacaqqla işləyən xörəkbişirən qazanda 160 rəqəmi nəyi ifadə edir?

- A) temperatur
- B) həcm
- C) güc
- D) təzyiq

Təlim nəticəsi: Frityur aparatlarının təsnifatı

FNE-40 nə deməkdir?

- A) Məsuldarlığı 40 kq olan qızdırıcı frityur
- B) Gücü 40 kw olan frityur
- C) Vannasına tökülən yağın miqdarı 40 l olan frityur
- D) Qızarma müddəti 40 dəq olan frityur

## AŞPAZ kvalifikasiyasına aid nümunə suallar

### Modul: Qida məhsullarının texnologiyası

Təlim nəticəsi: TN4

Qoyun cəmdəyinin boyun hissəsindən 55-80 qramlıq sümüksüz 2-3 tikə ətdən hazırlanan xörək aşağıdakılardan hansıdır?

- A) Tikə-kabab
- B) Basdırma kabab
- C) Piti
- D) Murğutuş

Təlim nəticəsi: TN2

Aşağıdakı souslardan hansı Berməni üsulu ilə hazırlanır?

- A) Holləndes
- B) Demiglace
- C) Beşamel
- D) Espagnole

Təlim nəticəsi: TN1

Şəkildə hansı doğrama forması göstərilmişdir?



- A) Jülyen
- B) Brunoise
- C) Peysanne
- D) Mirepoix

Təlim nəticəsi: TN2

Birinci növ xörəklər süfrəyə neçə dərəcə temperaturda verilməlidir?

- A) 80-85°C
- B) 90 -100°C
- C) 65-75°C
- D) 50-40°C

## AŞPAZ kvalifikasiyasına aid nümunə suallar

### Modul: İctimai iaşə müəssisəsinin işinin təşkili

Təlim nəticəsi: Tez xarab olan yeməklərin hazırlanmasının qaydaları

Tez xarab olan məhsulların keyfiyyəti neçə saat ərzində yoxlanmalıdır?

- A) 10 saat
- B) 48 saat
- C) 24 saat
- D) 36 saat

Təlim nəticəsi: Ticarət zallarında xidmətin təşkili

Ticarət zallarında bu avadanlıqların hansı lazım deyil?

- A) divan və kreslolar
- B) qızdırıcı cihazlar
- C) içkiləri sərinləşdirmək üçün soyuducu şkaflar
- D) ofisiantlar üçün masalar

Təlim nəticəsi: İaşə müəssisələrində masaların tərtibatı

İaşə müəssisələrində istifadə olunan masalara verilən tələblər hansılardır?

- A) səthi poliefir üzlüklü böyük masalar
- B) taxtadan olmalı, optimal sahəsi olmalı
- C) dəmirdən olmalı, gigiyenik olmalı
- D) gigiyenik olmalı, masa və stulun hündürlüyü uzlaşmalı, normalara uyğun ölçülü

Təlim nəticəsi: Ət və ət məhsulları

Ətin donu necə və hansı temperaturda açılır?

- A) Soyuq suda, 15°C –də
- B) Kamerada, 0-9°C-də
- C) Kamerada, 0-6°C –də
- D) İsti suda, 30-35°C-də

Təlim nəticəsi: Restoranlarda yeməklərin süfrəyə verilməsinin əsas üsulları

Milli şorbaların süfrəyə verilmə qaydası necədir?

- A) şorba kasalarında, isidilmiş dərin nimçələrə tökülərək verilir
- B) kasada çömçə və yanında qrenki ilə verilir
- C) həlim fincanlarında, qrenki ilə verilir
- D) kasalarda, sirkə-sarımsaqla verilir

## AŞPAZ kvalifikasiyasına aid nümunə suallar

### Modul: Qida fiziologiyası

Təlim nəticəsi: Qida fiziologiyasının əsaslarını şərh edir

Tərkibinə görə hansı zülallar tamdəyərli hesab edilir?

- A) tərkibində əvəz olunan amin turşuları olan zülallar
- B) tərkibində yalnız lizin olan zülallar
- C) tərkibində leysin, izoleysin və əvəz olunan aminturşuları olan zülallar
- D) tərkibində əvəz edilməyən aminturşular olan

Təlim nəticəsi: Qida maddələri və onların xüsusiyyətləri

Birinci (duru) xörəyin qatı hissəsi xörəyin ümumi həcmindən neçə faizini və ya neçə qramını təşkil etməlidir?

- A) 20-25 % və ya 180-250 q
- B) 40-50% və ya 280-350q
- C) 20-30% və ya 200-300 q
- D) 30-35% və ya 200-250 q

Təlim nəticəsi: Yumurta və yumurta məhsullarının gigiyenası

Melanj nədir?

- A) dondurulmuş yumurta
- B) yumurta tozu
- C) yumurta qabığı
- D) yumurtanın pərdəsi

Təlim nəticəsi: İstehsal binalarına olan sanitariya-gigiyenik tələblər

İstehsal sexlərində temperatur və nəmlik necə olmalıdır?

- A) 23-25° C                      50-70%
- B) 28-30° C                      50-65%
- C) 18-20° C                      40-60%
- D) 25-27° C                      70-80%