**…MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**… ÖĞRETİM YILI HAZİRAN DÖNEMİ**

**KANTİN İŞLETMECİLİĞİ MESLEK DALI USTALIK MESLEK DERSLERİ YAZILI SINAVI SORULARIDIR**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….…….**

1. İş kazalarını, meslek hastalıklarını, yangınları ve sanayileşme hastalığı diyebileceğimiz insan bunalımlarını ortadan kaldırmak ya da azaltmak amacıyla yapılan çalışmaların tamamına ne denir?

a) Kaza b) İş Güvenliği c) Meslek hastalığı d) İş kanunu

2. Kişinin bilgi ve deneyimlerine dayanarak karar alabilmesi ve aldığı kararları uygulayabilmesine ne ad verilir?

a) Özyönetim b) Beceri c) Bilgi d) Fikir

3-Aşağıdakilerden hangisi insanlığın kendi oluşturduğu tehlikelerdendir?

a) Tabii tehditler b) Endüstriyel kirlilik c) Depremler d) Sel

4.Bir insanın sağlığının yaptığı işten zarar görmesi sonucu meydana gelen hastalığa................denir. Cümlesinde boşluğa aşağıdakilerden hangisi gelmelidir?

a) Sağlık b) Kaza c) İş güvenliği d) Meslek hastalığı

5. Bir hizmet akdine dayanarak herhangi bir işte ücret karşılığı çalışan kişiye ne denir?

a) İşveren b) Girişimci c) İşletmeci d) İşçi

6. Aşağıdakilerin hangisi sütün bileşiminde diğerlerine oranla azdır?

a)Yağ b)Karbonhidrat c)Demir d)Protein

7. Sebze ve meyveler hangi besin öğesi yönünden zengindir?

a) Yağlar b) Vitaminler c) Karbonhidratlar d) Proteinler

8. Aşağıdakilerden hangisi sebzelerin günlük alınması gereken porsiyon miktarını ifade eder?

a) 3-5 porsiyon b) 6-8 Porsiyon c) 9-11 Porsiyon d) 12-14 Porsiyon

9. Aşağıdakilerden hangisi kahvaltıda verilebilecek içeceklerden değildir?

a) Çay b) Süt c) Gazlı içecekler d) Taze sıkılmış meyve suyu

10. Aşağıdakilerden hangisi yanlış bir kahvaltı mönü örneğidir?

a) Çay- zeytin- peynir- domates b) Süt- reçel- yağ- peynir c) Ihlamur- yumurta- yeşil zeytin d) Süt- peynir- yumurta

11. Soğuklar ne zaman servis edilir?

a) Soğuklar, misafirler oturduktan sonra servis edilir. b) Soğuklar, siparişler alındıktan sonra servis edilir.

c) Soğuklar, sıcaklardan sonra servis edilir. d) Soğuklar, misafirler gelmeden önce masalara yerleştirilmiştir.

12. Servis elemanı sıyırma işlemi sırasında neden konuğa arkasına döner?

a) Utandığı için.

b) Arkası dönerek daha kolay yaptığı için.

c) Sıyırma işleminin gürültüsünün ve kirliliğinin konuğa gösterilmemesi için.

d) Yemek artıklarını sıyırırken yere döktüğünde kimsenin görmemesi için.

13. Dolu tabak taşırken parmaklar ve yiyecekler arasında nasıl bir ilişki vardır?

a) Parmaklar yiyeceklerle temas etmemeli. b) Parmaklar yiyeceklerle temas edebilir.

c) Hiçbir ilişki yoktur. d) Önemli bir ilişki yoktur.

14. Aşağıdakilerden hangisi çay şekerinin diğer adıdır?

1. Laktoz b)Maltoz c)Galaktoz d) Sakaroz

15. Aşağıda verilen besinlerin hangisi proteince zengin kaynak değildir?

a) Buğday b)Mercimek c) Yumurta d) Elma

16. Aşağıdaki besin öğelerinden hangisi vücuda daha fazla enerji verir?

1. Karbonhidratlar b)Proteinler c) Yağlar d) Su

17.Guatr ve kretenizm hastalığı aşağıdaki minerallerden hangisinin yetersizliğinde görülür?

a)Magnezyum b)Bakır c)Çinko d)İyot

18.Aşağıdakilerden hangisi demirin vücut çalışmasındaki görevlerinden biri değildir?

a)Akciğerden hücrelere oksijen taşır. b)Anemiyi (kansızlığı) önler

c)Bağışıklık sistemi için gereklidir. D)Guatrı önlemede önemli rolü vardır.

19. Nişasta hangi besin grubuna aittir?

a. Karbonhidratlar b. Proteinler c.Yağlar d.Vitaminler

20. Aşağıdaki şıklardan hangisinin tamamı enerji veren besin öğeleridir?

a..Proteinler-yağlar-minerallerb.Karbonhidratlar-proteinler-suc.Proteinler-karbonhidratlar-yağlard. Karbonhidratlar-mineraller-yağlar

21.Aşağıdakilerden hangisi kısa sürede sindirilen karbonhidrat kaynağıdır?

1. Reçel b)Kuru fasulye c) Mercimek d) Nohut

22.Aşağıdakilerden hangisi sebze saklama yöntemlerinden biri değildir?

a) Salamurab) Dondurarak saklama c) Konserve d) Kuru depolarda saklama

23. Sebzeler su içinde niçin bekletilir?

1. Lezzetini arttırmak için b)Kolay pişmesi için c) Kararmaması için d) Besin değerini arttırmak için

24. Soğuk havada saklanacak sebzeler neden yıkanmamalıdır?

a) Kısa sürede tüketilecekleri için b) Kullanılacağı zaman yıkanması gerektiği için

c) Suları süzdürülmezse vitamin kaybı olacağı için d) Su sebzelerde çürümeyi başlatacağı için

25. Kaynayan suyun içinde 2-3 dakika bırakılarak pişirilen yumurta aşağıdakilerden hangisidir?

a) Rafadan yumurta b)Katı pişmiş yumurta c) Kayısı pişmiş yumurta d) Lop yumurta

26. Gazlı içeceklerin servisinde ne tür bardaklar kullanılır.?

a)Highball bardak b) On therock bardak c) Flüt bardak d)Parfaid bardak

27. Aşağıdakilerden hangisinin servisinde limon dilimleri kullanılabilir?

a) Meyve suyu b) Kola c) Limonata d) Meyve aromalıgazozlar

28. Misafirlerin masasından boş şişeler ne zaman kaldırılır.

a)Şişe bitince hemen kaldırılır. b) Bardakla beraber kaldırılır.

c) Servis sonunda kaldırılır. d) Misafir masadan kalktıktan sonra kaldırılır.

29. Fincanla yapılan klasik çay servisinde kullanılan servis araçları hangi maddede doğru olarak verilmiştir?

a) Tepsi –şekerlik ve maşa –çay potu –su potu-çay fincanı

b) Çay servis tepsisi ve altlğı-çay fincanı ve altlığı-çay kaşığı-şekerlik ve maşası

c) Tepsi-tea pot-çay fincanı ve altlığı-çay kaşığı – limonluk ve kaşığı

d) Tepsi-teapres –çay kaşığı ve fincanı-çay kaşığı-şekerlik

30. İyi çayın demlenmesi ile ilgili aşağıdaki verilen seçeneklerden hangisi yanlıştır.

a) Çaylar kireçli suyla demlenir. b) Bir bardak çay için bir çay kaşığı kuru çay kullanılır.

c) Çay demi kaynatılmamalıdır. d) Çayın demliği demlenmeden önce ısıtılmalıdır.

31. Tüketicinin belli koşullarda en yüksek faydayı sağladığı durum aşağıdakilerden hangisidir?

a) Tüketim eğilimi b) Tüketici dengesi c) Piyasa dengesi d) Arz talep dengesi

32. Bir işletmenin pazara sunduğu tüm mallara ne ad verilir?

a) Mal dizisi b) Mal karması cC) Mal birimi d) Yeni mal

33. Aşağıdakilerden hangisi tüketim malları gruplandırılmasında yer almaz?

a) Aranmayan mallar b) Özelliği olan mallar c)İkâme mallar d) Kolayda mallar

34. Aşağıdakilerden hangisi fiyatlamayı etkileyen faktörler arasında yer almaz?

a)Malın üretim koşulları b) Malın nitelikleri c)Pazarlama amaçları d) Maliyetler

35. Aşağıdakilerden hangisi malların fiyatlandırılmasında kullanılan maliyet artı yönteminin özelliklerinden biri değildir?

a) İşletmelerde yaygın olarak kullanılması b) Fiyatlamada, müşteri ihtiyaçlarının göz önünde bulundurulması

c) Rekabeti göz önünde tutmaması d) Fiyatlamada, maliyetleri esas alması

36.Sağlık ve temizlik bilgisi kurallarını içeren hekimlik dalı aşağıdakilerden hangisidir?

a) Temizlik b) Sanitasyon c) Dezenfeksiyon d) Hijyen

37. Aşağıda yapılan işleri hangisinde mutlaka eldivenle çalışılması gerekir?

a) Çiğ yiyecekleri hazırlarken b) Yaralı elle hamur yoğururkenc) Servis tabaklarını taşıma sırasında d) Kuver hazırlama sırasında

38.Ambalajlı yiyecekleri satın alırken aşağıdakilerden hangisine en az dikkat edersiniz?

a) Marka veya satın alınan yer b) Ambalajın sağlam ve yırtık olmamasına

c) Ambalajın boyutu ve rengine d) Ambalajda etiket bilgilerinin açıklayıcı olmasına

39. Aşağıdaki, besinlerden hangisi soğuk depoda saklanmalıdır?

a) Sebze ve meyveler b) Konserve gıdalar c) Kuru baklagiller d) Tahıllar

40.Sebzeleri dezenfekte etmede hangi madde kullanılmaz?

a) Sebze dezenfektan maddesi b) Çamaşır suyu c) Tuz d) Sirke

41.Dondurulmuş besinlerin çözdürülmesinde hangi işlem doğrudur?

a) 4 - 7°C de soğuk depolarda çözdürme b) Oda ısısında kendi haline bırakarak çözdürme

c) Radyatör gibi sıcak zemin üzerine koyarak çözdürme d) Sıcak su içinde tutarak çözdürme

42.Aşağıdakilerden hangisi tost yapımında kullanılan malzemelerden biri değildir?

a) Tereyağı b) Mayonez c) Kaşar d) Sucuk

43.Aşağıdakilerden hangisi ellerin temiz ve bakımlı olmasının gerekliliğidir?

a) Tırnakların kırılmaması için b) Yaşlanmaması için

c) Mantar enfeksiyonlarını önlemek için d) Eller iletişim de önemli olduğu için

44. Aşağıdakilerden hangisi dondurulmuş gıdaları çözdürürken uygulanması gereken yöntemdir?

a) Çözdürme işlemi buzdolabının iç rafında ya da mikrodalgada fırınında yapılmalıdır

b) Çözdürme işlemi oda sıcaklığında yapılmalıdır

c) Çözdürme işlemi kalorifer üzerinde ya da altında yapılmalıdır

d) Çözdürme işlemi hafif ateşte veya güneşli yerlerde yapılmalıdır

45.Ambalajlı gıda ürünlerini satın alırken dikkat edilmesi gereken hususlar hangileridir?

a) Geri dönüştürülebilir ve kazanımı kolay ambalajlı ürünler tercih edilmelidir

b) Ambalajlar üretim sürecinde ağır metallere maruz kalmamış olmalıdır

c) Ambalajlar sağlık, hijyen, güvenlik ve miktar açısından tüketici haklarını ihlal etmeyecek standartlarda olmalıdır.

d) Hepsi

46. İşyerinin birden fazla deposu varsa bu depolar nereden tanımlanmalıdır?

a) Stok II – Depo Kart Tanımları – Yeni Depo Kartı b) Stok – Stok Kartı – Yeni Kart

c) Stok – Depo Kart Tanımları – Yeni Depo Kartı d) Stok II – Stok Kartı – Yeni Depo Kartı

47. Aşağıdakilerden hangisi bir sipariş mektubunda aşağıdaki bilgiler değildir?

a) Malın cinsi, kalitesi, rengi, miktarı, stok numarası, ölçüsü gibi bilgiler yer almalıdır.

b) Bedelinin nasıl ödeneceği(peşin, çek ile vadeli, vb.) belirtilmelidir.

c) Malın ne zaman ve hangi yolla (PTT, kargo, nakliye ambarı, otobüs vb.) gönderilmesinin istendiği açıklanmalıdır.

d) Hepsi.

48. Sipariş bildiri formu iletme şekilleri aşağıdakilerden hangisidir?

a) Yazılı b) E-mail veya faks c) Bilgisayar d) Hepsi

49. Üretilen ürünlerin parti numarasının verildiği etiket aşağıdakilerden hangisidir?

a) Alt stok etiketleri b) Depo raf etiketleri c) Stok etiketleri d) Lot etiketleri

50. 869 2546 25 954 3 Şeklinde barkodu olan bir üründe firma numarası kaçtır?

a) 2546 b) 25 c) 954 d) 869

*……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..*

*NOT BAREMİ: Her soru 2 puandır. Sınav Süresi 40 dakikadır.*

*Sınav Komisyonu Başkanı Üye Üye*

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………….....**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | B | 26 | A |
| 2 | A | 27 | B |
| 3 | B | 28 | A |
| 4 | D | 29 | B |
| 5 | D | 30 | A |
| 6 | C | 31 | B |
| 7 | B | 32 | B |
| 8 | A | 33 | C |
| 9 | C | 34 | C |
| 10 | D | 35 | B |
| 11 | D | 36 | D |
| 12 | C | 37 | B |
| 13 | A | 38 | C |
| 14 | D | 39 | A |
| 15 | D | 40 | B |
| 16 | C | 41 | A |
| 17 | D | 42 | B |
| 18 | D | 43 | D |
| 19 | A | 44 | A |
| 20 | C | 45 | D |
| 21 | A | 46 | A |
| 22 | D | 47 | D |
| 23 | C | 48 | D |
| 24 | D | 49 | A |
| 25 | A | 50 | A |

*……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..*

*NOT BAREMİ: Her soru 2 puandır. Sınav Süresi 40 dakikadır.*

*Sınav Komisyonu Başkanı Üye Üye*