



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 65 – 51 – H/001 Kuchař- číšník

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Zařízení provozoven

Ročník: 1. ročník

Téma: Ověřování gastronomických
dovedností a vědomostí

Vypracoval: Libuše Rambousková

Materiál: VY_32_ INOVACE 414

Datum: 13.2.2013

Anotace: Alternativní test k ověřování
ročníkových znalostí



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Alternativní test – verze I.

Vypracujte test odborných znalostí dle zadání:

**Označte vždy jednu správnou odpověď
u alternativního testu**

Verze I. Verze II. jsou hodnoceny samostatně

Hodnocení: 2 chyby	-	výborný
4 chyby	-	chvalitebný
6 chyb	-	dobrá
8 chyb	-	dostatečný
10 chyb	-	nedostatečný

1. Která střediska řadíme do účelového stravování?

- a) pizzerie, kavárna, espresso,
- b) ústavní stravování, závodní stravování, školní jídelny
- c) motorest, restaurace, snack-bar, vinárna

2. Která střediska řadíme do veřejného stravování?

- a) vězeňské stravování, stravování v ozdravovnách
- b) stravování ve zdravotnických zařízeních
- c) kasino, vinárna, denní bar

3. Výdejní ohřívací stoly se vyrábějí :

- a) z hliníku**
- b) ze smaltu**
- c) z chromniklové oceli**

4. Režony jsou vyhřívány:

- a) vodní lázní**
- b) suchým teplem**
- c) párou**

5. Pomocné provozy ve výrobních a odbytových střediscích tvoří:

- a) mixery, sporáky, konvektomaty, hrnce, kastroly, nerezové stoly**
- b) hlavní kuchyně, varný blok, jídelna, cukrářská výroba**
- c) sklady, přípravný, umývárny černého a bílého nádobí, office**

6. K čemu se používají kutry?

- a) k bourání masa**
- b) k tvarování mletého masa do požadovaných tvarů a velikostí**
- c) kutry sekají a současně míchají maso**

7. Označte základní části kutru?

- a) kovový válec s podávacím šnekem a s ručním nebo elektrickým pohonem**
- b) kruhová mísa s ochranným krytem, soustava srpovitých noží**
- c) okružní a kotoučová pila upevněná na hřídeli**

8. V čem je odlišný princip práce v konvektomatu od horkovzdušné pece?

- a) princip práce u obou zařízení se neliší**
- b) princip je stejný, ale horkovzdušné pece nemají výrobní páry**
- c) princip je stejný, ale konvektomat má upravený litinový povrch**

9. Jednouúčelové strojky provádí:

- a) jednu operaci s vysokým výkonem**
- b) více operací s nízkým výkonem**
- c) více operací s ručním pohonem**

10. Do mikrovlnných trub se používá nádobí:

- a) hliníkové**
- b) pouze k tomu určené**
- c) nerezové**

11. Které potraviny řadíme do suchého skladu?

- a) mák, koření, káva, čaj
- b) úklidové prostředky, vejce, brambory
- c) zbytky jídel, mák, zelenina

12. Lobby- bary:

- a) slouží jako rychlého občerstvení na ulici
- b) jsou součástí hotelu a poskytují úzký sortiment občerstvení
- c) jsou odbytová střediska v kempech a chatových osadách

13. Při jaké teplotě se expedují pokrmy ?

a) 90° C

b) 73° C

c) 58° C

14. Při jaké teplotě uchováváme zmrazené potraviny?

a) - 12 - 15° C

b) - 8 – 12° C

c) - 18 – 24° C

15. Jaký sortiment pokrmů a nápojů nabízí kavárny?

a) hotové pokrmy, sýrové pochoutky, nealkoholické nápoje

b) výčepní pivo, hotové pokrmy, nápoje


c) teplé a studené nápoje, cukrářské výrobky, studené pokrmy

Alternativní test – verze II.

1a. Ubytovací zařízení Botel:

- a) poskytuje služby spojené s leteckou dopravou**
- b) poskytuje ubytování v zakotvené lodi**
- c) poskytuje jen účelové stravování**

2a. Mezi pomocné sklady patří:

- a) sklady brambor a zeleniny**
 - b) sklady piva a pochutin**
 - c) sklady obalů, paliva, odpadků**
- 

3a. PřípojnÉ strojky k univerzálnímu stroji se připojují:

- a) do svislého horizontálního hliníkového podstavce**
- b) do vodorovného horizontálního otočného hřídele vyvedeného z litinového podstavce stroje**
- c) do vodorovného vertikálního otočného hřídele**

4a. Kontaktní gril tvoří:

- a) plochy dvou desek elektricky vyhříváných a ovládaných termostatem**
- b) litinová deska vyhříváná infračervenými paprsky**
- c) jehla na kterou potravinu napichujeme**

5a. Příruční sklady jsou určeny:

- a) k uskladnění všech potravin ve výrobním středisku**
- b) k skladování potravin a nápojů na 1 den**
- c) k uskladnění nádobí**

6a. Termoporty jsou určeny:

- a) k smažení pokrmů**
- b) k mražení pokrmů**
- c) k přepravě pokrmů a nápojů**

7a. Kotle rozdělujeme podle konstrukčního provedení na:

- a) pevné a sklopné**
- b) zavřené a otevřené**
- c) klasické a skříňové**

8a. Teplotu u elektrických sporáků regulujeme:

- a) plynovým tělesem**
- b) termostatem**
- c) pevnými palivy**

9a. K čemu nám slouží režony?

- a) k přípravě a výrobě zmrzliny a následného dlouhodobého uchování**
- b) k dlouhodobému uchování jídel a nápojů**
- c) k ohřívání porcelánového nádobí a krátkodobému uchování pokrmů**

10a. Jaká je požadovaná teplota a vlhkost vzduchu u suchého skladu?

- a) + 5° C, relativní vlhkost 60 až 70 %**
- b) + 19° C, relativní vlhkost 80 až 90 %**
- c) + 15° C, relativní vlhkost 50 až 60 %**

11a. Co jsou salamandry?

- a) jsou to zařízení se speciálně upravenou litinovou deskou**
- b) jsou to zařízení s rýhovanou deskou ve vysokém lesku**
- c) jsou to otevřená zařízení, využívající žár sálající shora dolů**


12a. Jak se vyrábí nápojový led?

- a) mechanicky – na hřídeli jsou ostny a nabírají vodu a ta namrzá**
- b) automaticky a to tak, že se na hřídeli otáčející ostny ponořují do vody v chlazeném prostoru, na ostnech namrzá led**
- c) mechanicky přes pásový dopravník**

13a. Ubytovací zařízení Motel

- a) poskytuje přechodné ubytování a služby s tím spojené pro motoristy**
- b) poskytuje dlouhodobé ubytování pro turisty**
- c) poskytuje služby a zázemí pro automobilové závodníky**

14a. Ubytovací zařízení Hotel garni:

- a) poskytuje široký rozsah stravování**
 - b) neposkytuje žádné stravování , slouží pouze k noclehu hostů**
 - c) má vybavení jen pro omezený způsob stravování**
- 

15a. Které potraviny řadíme do chladícího skladu?

a) uzenina, mouka, cukr, těstoviny

b) máslo, uzenina, lahůdky

c) konzervy, strouhanka, koření

Vyhodnocení testu:

Verze I.

1b, 2c, 3c, 4b, 5c, 6c, 7b, 8b, 9a,

10b, 11a, 12b, 13b, 14c, 15c.

Vyhodnocení testu:

Verze II.

1a) b, 2a) c, 3a) b, 4a) a, 5a) b, 6a) c, 7a) a, 8a) b

9a) c, 10a) c, 11a) c, 12a) b, 13a) a, 14a) c, 15a) b.

Použitá literatura:

Učebnice:

Zařízení závodů pro odborná učiliště

Nakladatelství Parta 2005

ISBN 80-7320-076-7