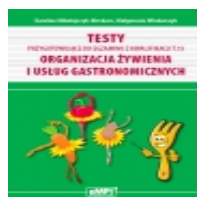


Link do produktu: <http://www.empi2.pl/testy-przygotowujace-do-egzaminu-z-kwalifikacji-t15-organizacja-zywienia-i-uslug-gastronomicznych-p-2105.html>



Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Cena	19,00 zł
Dostępność	Książka dostępna
Numer katalogowy	TOZ
Kod CN	4901

Opis książki

zbiór zadań testowych i praktycznych przygotowujących do egzaminu; kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych; zawód technik żywienia i usług gastronomicznych

Autorki: Karolina Mikołajczyk-Nieckarz, Małgorzata Włodarczyk

Wyd. 1, 2016

ISBN 978-83-65149-21-3

ss. 100

240 zadań testowych

6 zadań praktycznych

oprawa miękka

Zbiór zawiera sześć zestawów przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Każdy zestaw zawiera 40 zadań testowych oraz jedno zadanie praktyczne. Testy zostały przygotowane zgodnie z podstawą programową dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.

ZOBACZ:

- nowa podstawa programowa kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (HGT.02, HGT.12), 2019 rok ([format docx](#), [format pdf](#))

Spis treści

SPIS TREŚCI

ZESTAW PIERWSZY

Zadania testowe **5** Zadanie praktyczne **13**

ZESTAW DRUGI

Zadania testowe **21** Zadanie praktyczne **28**

ZESTAW TRZECI

Zadania testowe **41** Zadanie praktyczne **47**

ZESTAW CZWARTY

Zadania testowe **54** Zadanie praktyczne **62**

ZESTAW PIĄTY

Zadania testowe **71** Zadanie praktyczne **80**

ZESTAW SZÓSTY

Zadania testowe **86** Zadanie praktyczne **95**

Przykładowe strony

15. Do zakładów gastronomicznych typu zamkniętego należą

- A. kawiarnie, cukiernie.
- B. stołówki, jadalnie.
- C. stołówki, bufety zakładowe.
- D. bufety zakładowe, bary szybkiej obsługi.

16. Do naczyń z fajansu zalicza się

- A. tace, garnki.
- B. filiżanki, talerze.
- C. filiżanki, pokale.
- D. kieliszki, wazony.

17. Który z rysunków przedstawia shooter?



A.



B.



C.



D.

18. Do warzyw zabarwionych antocyjanami zalicza się

- A. rabarbar, bataty.
- B. buraki ćwikłowe, fenkuł.
- C. kapustę czerwoną, szalotkę.
- D. buraki ćwikłowe, modrą kapustę.

19. Aby zachować jak najwięcej składników odżywczych mięsa, najlepiej je rozmrażać w

- A. ciepłym piekarniku.
- B. gorącej wodzie z solą kuchenną.
- C. chłodnym miejscu, np. w lodówce.
- D. ciepłym miejscu o temperaturze pokojowej.

20. Salamander służy do

- A. wędzenia potraw.
- B. opiekania potraw.
- C. chłodzenia potraw.
- D. zamrażania potraw.

31. Na opakowaniu produktu podano datę przydatności do spożycia: 20.06.br. Aby mieć pewność, że można zjeść produkt jeszcze w dniu 21.06.br., na opakowaniu powinien znaleźć się napis:
- Należy spożyć do 20.06.br.
 - Należy spożyć przed 20.06.br.
 - Najlepiej spożyć przed 20.06.br.
 - Data przydatności do spożycia: 20.06.br.

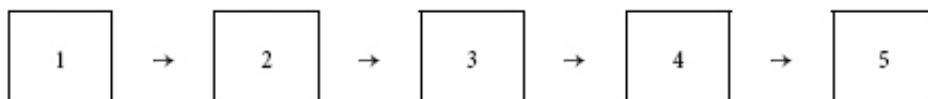
32. W hotelu na śniadanie podano: pieczywo mieszane, masło, wędliny krojone, sałatę z sosem vinaigrette, płatki kukurydziane z jogurtem, jaja gotowane na twardo, świeże owoce cytrusowe, świeże soki, kawę, herbatę, bawarkę. Jest to przykład śniadania
- angielskiego.
 - francuskiego.
 - wiedeńskiego.
 - amerykańskiego.

33. Na wygrzanych talerzach **nie należy** podawać
- surówek.
 - warzyw z wody.
 - dań jednogarnkowych.
 - potraw mięsnych smażonych.

34. Urządzenie przedstawione na rysunku to
- tarka do imbiru.
 - praska do czosnku.
 - wyciskacz do cytryny.
 - forma do klejenia pierogów.



35. Na stole potrawy układa się w określonej kolejności od strony lewej do prawej. Wskaż właściwą kolejność.



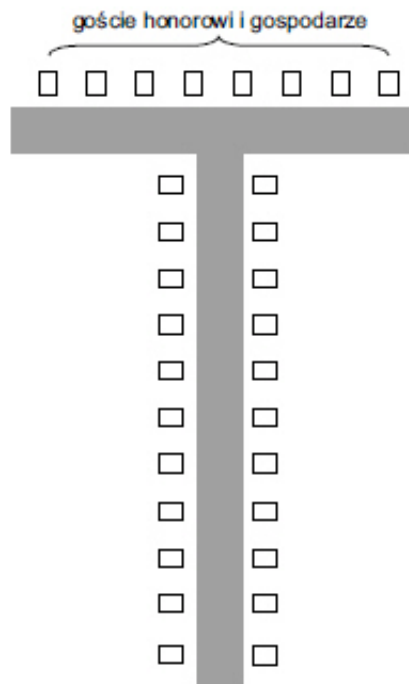
- 1 – pieczywo, 2 – masło, 3 – dodatki, 4 – cukier, 5 – soki.
 - 1 – soki, 2 – cukier, 3 – dodatki, 4 – masło, 5 – pieczywo.
 - 1 – pieczywo, 2 – masło, 3 – dodatki, 4 – soki, 5 – cukier.
 - 1 – dodatki, 2 – pieczywo, 3 – masło, 4 – cukier, 5 – soki.
36. Konsument o żywym i zmiennym usposobieniu, skory do śmiechu, a zaraz potem do płaczu, lubiany przez otoczenie, chętny do nowych wyzwań lecz niewytrwały w ich realizacji, to typ osobowości charakterystyczny dla
- choleryka.
 - sangwinika.
 - flegmatyka.
 - melancholika.

10. Korzystając z zamieszczonej tabeli, oblicz wartość energetyczną zestawu obiadowego, który zawiera: 250 ml barszczu czerwonego z uszkami, 130 g pieczonego schabu, 200 g ziemniaków z wody, 100 g mizerii ze śmietaną, 50 g marchewki glazurowanej oraz 200 ml kompotu z owoców jagodowych.

Potrawy	Ilość	Wartość energetyczna w 100 g/ml gotowej potrawy (kcal)	Obliczona wartość energetyczna (kcal)
Barszcz czerwony z uszkami	100 ml	82	
Schab pieczony	100 g	230	
Ziemniaki z wody	100 g	95	
Mizeria ze śmietaną	100 g	60	
Marchewka glazurowana	100 g	90	
Kompot z owoców jagodowych	100 ml	60	
Suma			

- A. 617 kcal
 B. 600 kcal
 C. 919 kcal
 D. 1035 kcal
11. Ocena sposobu żywienia badanego konsumenta metodą teoretyczną polega na
- A. przeprowadzeniu bezpośredniego wywiadu.
 B. dokładnym ważeniu wszystkich surowców wchodzących w skład posiłków.
 C. obliczeniu wartości energetycznej posiłków na podstawie chemicznej analizy próbek.
 D. obliczeniu wartości energetycznej i odżywczej posiłków lub potraw za pomocą „Tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych”.
12. Metoda oceny jadłospisu, która polega na dostarczaniu informacji o ilości podstawowych produktów spożywczych spożywanych przez daną grupę ludności lub poszczególne osoby, to metoda
- A. ilościowa.
 B. jakościowa.
 C. częstotliwości spożycia.
 D. wywiadu 24-godzinnego.
13. Program komputerowy, który umożliwia obliczanie wartości energetycznej i odżywczej jadłospisów oraz porównanie ich z odpowiednimi normami żywienia, to
- A. Raks.
 B. Gastro.
 C. Dietetyk.
 D. Gastro Szeff.

34. Restauracja dysponuje stołami o wymiarach 120×80 cm. Ile ich potrzeba, aby utworzyć stół w kształcie litery „T”? Zaproszeni goście mogą zajmować miejsca po obu stronach dłuższych boków stołu, z wyjątkiem tej części, gdzie będą siedzieli gospodarze i goście honorowi. Liczba uczestników przyjęcia to 30 osób, w tym 8 osób to gospodarze i goście honorowi. Ilość miejsca na 1 osobę to 75 cm.



- A. 9 stołów. C. 12 stołów.
B. 10 stołów. D. 14 stołów.
35. Stół bankietowy należy nakryć
- A. obrusem, lauframi.
B. moltonem, obrusem.
C. moltonem, obrusem, skirtingiem.
D. moltonem, serwetkami, skirtingiem.
36. Kieliszek przedstawiony na rysunku służy do serwowania
- A. wina.
B. wody.
C. koktajlu.
D. szampana.



Zadanie praktyczne

Restauracja „Mieczyk” otrzymała propozycję zorganizowania uroczystego obiadu.

Zamówienie na usługę

Janina i Jan Kowalscy ul. Mokra 1/15 12-400 Stary Dwór	Stary Dwór, dnia 23 października 20XY r.
	Pani Aneta Nowak Restauracja „Mieczyk” ul. Kwiatowa 3 12-400 Stary Dwór
<p>Szanowna Pani,</p> <p>zwracamy się z uprzejmą prośbą o przygotowanie oferty na zorganizowanie uroczystego obiadu dla 50 osób z okazji perłowych godów – 30-lecia małżeństwa. Przyjęcie odbędzie się 23 stycznia 20XY r. Naszym życzeniem jest, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">– przyjęcie rozpoczęło się szampanem o godzinie 15:00;– przyjęcie trwało do godziny 20:00;– menu składało się z 5 potraw – przystawki zimnej, przystawki gorącej, zupy, dania głównego oraz deseru;– dekoracja stołu zawierała elementy kojarzące się z rocznicą małżeństwa oraz świeże kwiaty;– w trakcie przyjęcia zespół muzyczny grał muzykę klasyczną;– całkowity koszt konsumpcji nie przekroczył 100 zł na osobę;– całkowity koszt przyjęcia nie był wyższy niż 10 000 zł;– restauracja przestawiła propozycję ustawienia stołów z uwzględnieniem jubilatów. <p>Alkohol zostanie przez nas wybrany na podstawie przedstawionego menu oraz dostarczony do restauracji na dwa dni przed przyjęciem.</p> <p>Zobowiązujemy się do wpłacenia zaliczki w wysokości 15% w dniu podpisania umowy, a pozostałą kwotę w dniu wykonania usługi.</p> <p style="text-align: right;">Z poważaniem <i>Janina i Jan Kowalscy</i></p>	

Przygotuj ofertę na wykonanie usługi, która powinna zawierać:

- 1) propozycję menu wraz z podaniem wartości energetycznej potraw i kalkulacją kosztów na 1 osobę;
- 2) opracowaną kartę menu wraz z obliczoną wartością energetyczną na 1 osobę; obliczenia nie powinny uwzględniać napojów alkoholowych z wyjątkiem aperitif, ponieważ alkohol dostarczą zleceniodawcy;
- 3) całkowity koszt zaplanowanej kolacji wraz z usługami dodatkowymi;
- 4) propozycję ustawienia stołów w sali o wymiarach 16 m × 25 m; restauracja dysponuje stołami o wymiarach 90 cm × 120 cm.

Karolina Mikołajczyk-Nieckarz ? absolwentka Akademii Rolniczej w Poznaniu, nauczycielka dyplomowana w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu, uczy przedmiotów zawodowych i chemii, egzaminatorka w zawodach gastronomicznych.

Małgorzata Włodarczyk ? absolwentka Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, nauczycielka przedmiotów zawodowych w szkole ponadgimnazjalnej, egzaminatorka w zawodach gastronomicznych.