**Test - Instalacje w zakładach gastronomicznych**

1. Zespół połączonych przewodów, armatury i urządzeń, służące do zaopatrywania budynków w zimną i ciepłą wodę to:  
a) Instalacja kanalizacyjna  
b) Instalacja gazowa  
c) Instalacja wodociągowa  
d) Instalacja grzewcza  
2. Podstawowymi elementami wchodzącymi w skład instalacji kanalizacyjnej są:  
a) Przewody ściekowe, gniazda wtyczkowe, przykanaliki, kanały ściekowe  
b) Kanały ściekowe, syfony, przewody ściekowe, odpowietrzniki  
c) Piony spustowe, syfony, przewody spalinowe, wpusty podłogowe  
d) Kratki, kanały ściekowe, sprężarki, syfony  
3. Elementy pozwalające na włączanie i wyłączanie odbiorników energii elektrycznej poprzez mechanizm migowy to:  
a) Przewody elektryczne  
b) Puszki rozgałęźne  
c) Gniazda wtyczkowe  
d) Łączniki  
4. Źródła światła, w których wykorzystywany jest żarnik (drut wolframowy), przez który przepływa prąd powodujący żarzenie i w efekcie świecenie to:  
a) Żarowe  
b) Wyładowcze  
c) Łukowe  
d) Półprzewodnikowe   
5. Oświetlenie, w którym oprawy montuje się na suficie, ponad 90% światła pada na płaszczyznę oświetlaną, to:  
a) Oświetlenie złożone  
b) Oświetlenie pośrednie  
c) Oświetlenie bezpośrednie  
d) Oświetlenie bezpośrednio – pośrednie  
6. Przeglądom i kontroli stanu technicznego urządzenia gazowe, powinny być poddawane:  
a) Co pół roku  
b) Co rok  
c) Co dwa lata  
d) Co pięć lat  
7. Jeśli poczujemy ulatniający się gaz, należy:  
a) Zamknąć okna, zamknąć dopływ gazu  
b) Zasłonić kratki wentylacyjne, wezwać pomoc  
c) Nie włączać światła, spowodować przeciąg  
d) Nie używać otwartego ognia, zamknąć się w budynku, aż do przybycia Pogotowia

Gazowego  
8. Wentylacja, w której ruch powietrza uzyskuje się na zasadzie różnicy gęstości powietrza zimnego (świeżego, na zewnątrz pomieszczeń) i ciepłego (znajdującego się w pomieszczeniach) to:  
a) Wentylacja naturalna (grawitacyjna)  
b) Wentylacja mechaniczna  
c) Wentylacja okresowa  
d) Wentylacja nawiewna   
9. Jedną z zasad prowadzenia instalacji elektrycznej jest zasada:  
a) Instalację wtynkową można układać na wykładzinach z „suchego tynku” – gipsowo – kartonowego  
b) Kilka lokali lub mieszkań mogą mieć wspólną instalację  
c) Przewody w ścianach powinny być układane zawsze poziomo i pionowo pod kątem prostym  
d) W przestrzeniach zamkniętych ( sufit podwieszany, podłoga) przewody i kable elektryczne można kłaść bez osłon o przystosowanej klasie odporności ogniowej  
10. Do paliw stałych nie zalicza się:  
a) Gazu  
b) Węgla  
c) Drewna  
d) Peletów  
11. Jednym z najtańszych źródeł energii cieplnej jest:  
a) Gaz  
b) Olej opałowy  
c) Drewno opałowe  
d) Energia elektryczna  
12. Urządzenia, których zadaniem jest uzyskanie odpowiednich parametrów powietrza tj. temperatury, wilgotności, czystości to:  
a) Wentylatory  
b) Klimatyzatory  
c) Klimatyzery  
d) Osadniki

13. Aby podłączyć urządzenia dużej mocy i wydajności, takie jak trzon kuchenny, płuczko-obieraczka, należy wykorzystać instalację elektryczną

a) jednofazową o napięciu 230 V

b) jednofazową o napięciu 220 V

c) trójfazową o napięciu 300 V

d) trójfazową o napięciu 230/400 V  
14. Wskaż błędną odpowiedź:  
Jedno z ważniejszych wymagań dotyczących instalacji wodnej mówi, że:  
a) Zabrania się prowadzenia przewodów wodociągowych nad przewodami gazowymi i elektrycznymi  
b) Dostarczona woda powinna mieć odpowiednią jakość mikrobiologiczną  
c) Przewody prowadzone w gruncie na zewnątrz budynku powinny być ułożone tuż pod powierzchnią gruntu  
d) Woda powinna być dostarczana pod odpowiednim ciśnieniem, bez zakłóceń i w wystarczającej ilości  
15. Instalacja elektryczna jednofazowa o napięciu 230 V przeznaczona jest do podłączania:  
a) Urządzeń o małej mocy i wydajności  
b) Urządzeń o dużej mocy i wydajności   
c) Urządzeń takich jak kuchnie elektryczne, piece itp.  
d) Wszystkich typów urządzeń

16. Obsługując urządzenia zasilane prądem elektrycznym, **nie powinno się** **przestrzegać** jednej z następujących zasad:   
a) użytkować urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami bhp umieszczonymi przy danym urządzeniu

b) naprawy i konserwację sprzętu elektrycznego powierzać osobom mającym określone uprawnienia

c) przed przystąpieniem do pracy nie powinno się sprawdzać stanu urządzenia i przewodów zasilających

d) w razie stwierdzenia nieprawidłowości pracy urządzenia należy odłączyć zasilanie i zgłosić usterkę

17. Najczęściej spotykane energooszczędne źródła światła to:

a) żarówki

b) świetlówki

c) żarówki halogenowe

d) żarówki matowe

18. Przedstawiony na zdjęciu element instalacji znajdującej się w budynkach to:

a) urządzenie obniżające ciśnienie gazu w sieci – reduktor ciśnienia gazu

b) zawór kulkowy umożliwiający odcięcie przepływu gazu

c) zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody

d) wylewka uniemożliwiająca pobranie wody



19. W zakładzie gastronomicznym pracownik zauważył, że nastąpiło uszkodzenie kuchni gazowej. Powinien on:

a) spróbować naprawić uszkodzenie

b) nie przerywać pracy

c) zapalić papierosa

d) odciąć dopływ gazu i powierzyć reperację osobom mającym odpowiednie

uprawnienia

20. Aby zapobiegać osadzaniu się kamienia na metalowych częściach urządzeń, tj. zmywarki, piece konwekcyjno – parowe czy ekspresy do kawy, należy stosować następujące zabiegi:

a) pobierać wodę z bojlera

b) stosować stacje i preparaty zmiękczające wodę

c) używać tylko ciepłej wody

c) używać Tolko zimnej wody

21.Separatory tłuszczu i skrobi montowane w zakładach gastronomicznych wspomagają:

a) działanie instalacji kanalizacyjnej

b) działanie instalacji wodnej

c) działanie instalacji gazowej

d) działanie instalacji wentylacyjnej

22. Urządzenia, które mogą powodować ochłodzenie, ogrzewanie, osuszanie, atak ze usuwanie zanieczyszczeń chemicznych oraz jonizowanie powietrza, to urządzenia:

a) grzewcze

b) grzewczo – chłodzące

c) klimatyzacyjne

d) wentylacyjne

23. Instalacje stosowane w zakładzie gastronomicznym:

a) elektryczna, gazowa, grzewcza

b) elektryczna, gazowa, wodna

c) elektryczna, gazowa, wodna, kanalizacyjna, wentylacyjna, grzewcza

24. W instalacji gazowej, gazem używanym w urządzeniach gastronomicznych, piekarniczych jest:  
a) Gaz syntezowy  
b) Biogaz  
c) Gaz ziemny  
d) Wszystkie wymienione wyżej rodzaje gazu