

# *XLIV Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych*

*Eliminacje szkolne 2019/ 2020*

## *Blok: Gastronomia*

**1. Zawartość w produkcie energii i niezbędnych składników odżywczych, które po strawieniu i wchłonięciu mogą być źródłem energii, materiałem budulcowym lub uczestniczyć w procesach metabolicznych to:**

- a) wartość biologiczna żywności
- b) wartość odżywcza żywności
- c) wskaźnik BMI
- d) indeks glikemiczny

**2. Dział ekspedycyjny w zakładzie gastronomicznym tworzą pomieszczenia:**

- a) rozdzielnia kelnerska, zmywalnia naczyń stołowych
- b) przedmagazyn, zmywalnia naczyń kuchennych
- c) magazyn podręczny, przygotowalnia
- d) przygotowalnia właściwa, kuchnia zimna

**3. W bमारach podgrzewczych potrawy maksymalnie powinny być przechowywane:**

- a) do 2 godzin
- b) do 6 godzin
- c) do 5 godzin
- d) do 8 godzin

**4. W ramach serwisu specjalnego, prace przy stole gościa, nie obejmują:**

- a) doprawiania potraw
- b) czyszczenia warzyw
- c) filetowania
- d) flambirowania

**5. Do przekładania potraw z naczyń wieloporcjowych na talerze służą sztucce:**

- a) serwisowe
- b) klasyczne
- c) specjalne
- d) zakąskowe

**6. Produktami zasadotwórczymi w organizmie człowieka są:**

- a) ryba
- b) kasza manna
- c) jabłka
- d) jajka

**7. Nie ulegają trawieniu i wchłanianiu, ale zapewniają prawidłowe funkcjonowanie przewodu pokarmowego:**

- a) tłuszcze
- b) składniki balastowe
- c) węglowodany proste
- d) białka

**8. Schorzenie wywołane nadmiarem witamin w organizmie to:**

- a) hipowitaminoza
- b) hiperwitaminoza
- c) awitaminoza
- d) hipertrójglicerydemia

**9. Dipy są to:**

- a) zupy orzeźwiające
- b) desery lodowe
- c) napoje owocowo- warzywne
- d) gęste zimne sosy

**10. Płynem otrzymanym przez gotowanie składników pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego jest:**

- a) odwar
- b) roztwór
- c) wyciąg
- d) wywar

**11. Podczas zagęszczania potrawy podprawą zacieraną:**

- a) z tłuszczu powstaje emulsja
- b) ulega rozklejeniu skrobia
- c) ulega rozpuszczeniu błonnik
- d) wzrasta zawartość NNKT

**12. Stoły robocze, stoły ze zlewami, wilki, kuter są wyposażeniem w:**

- a) przygotowalni czystej warzyw i owoców
- b) przygotowalni produktów mącznych
- c) przygotowalni czystej mięsa
- d) kuchni gorącej

**13. Żywniowcy zalecają, zgodnie z zasadami zdrowego żywienia i stylu życia młodzieży i dzieci (4- 18 lat), spożycie w ciągu dnia posiłków:**

- a) 5
- b) 4
- c) 3
- d) 2

**14. Zawartość węglowodanów w makaronie i ryżu wynosi:**

- a) 10- 20%
- b) 30- 40%
- c) 60- 80%
- d) 90- 95%

**15. Kwiatem, którego nie należy wykorzystywać do dekoracji potraw jest:**

- a) chryzantema
- b) begonia
- c) aksamitka
- d) azalia

**16. Owoce podawane z dodatkiem alkoholi, płonące to:**

- a) owoce kandyzowane
- b) owoce apertyzowane
- c) owoce flambirowane
- d) owoce koktailowe

**17. Z mięsnej masy mielonej sporządzony jest:**

- a) sznyceł cielęcy po wiedeńsku
- b) sznyceł ministerski
- c) rumsztyk
- d) bryzol saute

**18. Najmniej waży 250 cm<sup>3</sup>:**

- a) oleju
- b) ryżu
- c) cukru pudru
- d) miodu

**19. Czynność usunięcia kości z tuszki to:**

- a) szpikowanie
- b) luzowanie
- c) patroszenie
- d) tranżerowanie

**20. Sofryt jest to:**

- a) rodzaj tłuszczu kuchennego
- b) rodzaj deseru
- c) potrawa z baraniny
- d) przyprawa orientalna

**21. Do klarowania wywaru niezbędne jest:**

- a) białko jaja
- b) żółtko jaja
- c) masło extra
- d) kwaśne mleko

**22. W zakładzie gastronomicznym, do wędlin i mięsa gotowanego przeznaczona jest deska w kolorze:**

- a) brązowym
- b) czerwonym
- c) białym
- d) niebieskim

**23. Czas gotowania świeżych warzyw jest najkrótszy dla:**

- a) groszku zielonego
- b) kalafiora
- c) marchwi
- d) brukselki

**24. Kulebiak najczęściej sporządzany jest z ciasta:**

- a) francuskiego
- b) biszkoptowo- tłuszczowego
- c) kruchego
- d) drożdżowego

**25. W diecie niskotłuszczowej, obróbką termiczną w sporządzaniu potraw jest:**

- a) smażenie na płytym tłuszczu
- b) smażenie w głębokim tłuszczu
- c) pieczenie w folii
- d) duszenie i frytowanie

**26. Irys jest to odmiana ziemniaków:**

- a) bardzo mączystych i suchych
- b) wszechstronnie użytkowych
- c) mączystych
- d) sałatkowych

**27. Najlepszym zestawem przypraw do ciasta piernikowego jest:**

- a) ziele angielskie, papryka ostra, gorczyca
- b) pieprz ziółowy, kakao, cynamon
- c) cynamon, imbir, goździki
- d) kolendra, wanilia, chili

**28. Kołacz jest to:**

- a) naczynie do serwowania przypraw
- b) rodzaj pieczywa obrzędowego
- c) urządzenie do mielenia ziół
- d) rodzaj potrawy z jagnięciny

**29. Wartość energetyczna posiłku, który dostarcza 10 g białka, 10 g tłuszczu i 10 g węglowodanów przyswajalnych wynosi:**

- a) 170 kcal
- b) 230 kcal
- c) 270 kcal
- d) 350 kcal

**30. Smażenie zanurzeniowe należy prowadzić w temperaturze:**

- a) 130- 180<sup>0</sup>C
- b) 190- 200<sup>0</sup>C
- c) 230- 250<sup>0</sup>C
- d) 210- 220<sup>0</sup>C

**31. Gramatura kaszy po ugotowaniu stanowiąca danie podstawowe wynosi:**

- a) 40- 50g
- b) 80-100g
- c) 125- 150g
- d) 200- 250g

**32. Mąkę ziemniaczaną stosujemy najczęściej do zagęszczania:**

- a) zupy owocowej
- b) zupy krem z pieczarek
- c) żurku
- d) flaków

**33. Rozbratel jest elementem gastronomicznym:**

- a) ćwierćtuszy przedniej wieprzowej
- b) ćwierćtuszy przedniej wołowej
- c) ćwierćtuszy tylnej wieprzowej
- d) ćwierćtuszy tylnej wołowej

**34. Przed ubiciem śmietany należy:**

- a) schłodzić ją w lodówce
- b) pozostawić ją na 2 godziny w temperaturze pokojowej
- c) dodać sok z cytryny
- d) dodać cukier

**35. Gorącym sosem emulsyjnym jest sos:**

- a) holenderski
- b) węgierski
- c) musztardowy
- d) szary (polski)

**36. Małe pierożki nadziewane farszem z surowego mięsa baraniego lub wołowego, tradycyjna potrawa kuchni polskiej i litewskiej to:**

- a) uszka
- b) tortellini
- c) kołduny
- d) ravioli

**37. Ocet dodawany jest do przygotowania:**

- a) jaja po wiedeńsku
- b) jaja poszetowego
- c) jaja mollet
- d) jaja sadzonego

**38. Żurawina, ze względu na cechy użytkowe, należy do owoców:**

- a) jagodowych
- b) ziarnkowych
- c) pestkowych
- d) suchych

**39. Laufer jest to:**

- a) naczynie do serwowania piwa
- b) otwieracz do butelek
- c) bielizna stołowa
- d) szkodnik magazynów

**40. Przygotowując nakrycie na obiad, surówki należy oddzielnie ustawić:**

- a) po lewej stronie talerza płaskiego
- b) po prawej stronie talerza płaskiego
- c) po środku talerza płaskiego
- d) w dowolnym miejscu nakrycia

**41. Zabiegiem polegającym na chemicznym niszczeniu drobnoustrojów jest:**

- a) pasteryzacja
- b) dezynsekcja
- c) sterylizacja
- d) dezynfekcja

**42. Naczyniem służącym do wieloporcjowego podawania zup jest:**

- a) bulionówka
- b) głęboki talerz
- c) waza
- d) czarka

**43. Do sporządzenia carpaccio najlepiej jest użyć:**

- a) polędwicę wołową
- b) pierś indyka
- c) schab wieprzowy
- d) comber barani

**44. W skład włoszczyzny nie wchodzi:**

- a) seler
- b) pietruszka
- c) por
- d) koper

**45. Long drink jest to napój orzeźwiający:**

- a) o niskiej zawartości alkoholu w stosunku do soku
- b) bezalkoholowy, składający się z co najmniej trzech rodzajów soków
- c) o wysokiej zawartości alkoholu w stosunku do soku
- d) składający się z co najmniej trzech rodzajów alkoholu

**46. W komorze chłodniczej ryb, optymalne warunki przechowywania powinny wynosić:**

- a) temperatura + 2 do + 4 °C, wilgotność 56- 60%
- b) temperatura -2 do + 2 °C, wilgotność 90- 93%
- c) temperatura + 3 °C, wilgotność 80%
- d) temperatura - 4 °C, wilgotność 60%

**47. Rozpuszczalna w wodzie jest witamina:**

- a) A
- b) B<sub>6</sub>
- c) D
- d) E

**48. Urządzeniem, w którym przeprowadzić można różnorodną obróbkę cieplną wielu potraw w tym samym czasie jest:**

- a) kuchnia mikrofalowa
- b) piec konwekcyjny
- c) kuchnia indukcyjna
- d) szybkowar

**49. Powierzchnie oraz sprzęt, który ma kontakt z żywnością należy czyścić i poddawać dezynfekcji poprzez stosowanie środka dezynfekującego lub wody o temperaturze:**

- a) co najmniej 100<sup>0</sup> C
- b) około 70<sup>0</sup> C
- c) nie niższej niż 82<sup>0</sup> C
- d) 55- 60<sup>0</sup> C

**50. Mrowisko, sękacz, kiszka ziemniaczana i kartacze są popularnymi potrawami w Polsce:**

- a) południowo- wschodniej
- b) południowo- zachodniej
- c) północno- wschodniej
- d) północno- zachodniej

**51. Składnikami herbaty po angielsku są:**

- a) herbata czerwona, woda, rum, cytryna, cukier
- b) woda, herbata zielona, konfitura wiśniowa
- c) herbata biała, woda, bita śmietanka
- d) woda, herbata czarna, mleko, cukier

**52. Śmiertelne zatrucie wywołuje spożycie:**

- a) czarnych jagód kamiczackich
- b) czerwonych jagód konwalii
- c) borówek brusznicy
- d) borówek bagiennych

**53. Mleka nie należy stosować w jadłospisie dla osób z:**

- a) celiakią
- b) osteoporozą
- c) nietolerancją laktozy
- d) miażdżycą

**54. Proces technologiczny składa się z etapów:**

- a) obróbki wstępnej i obróbki cieplnej
- b) obróbki cieplnej i obsługi konsumenta
- c) obróbki wstępnej i sortowania
- d) obsługi i dystrybucji

**55. Śniadanie podawane w hotelach, składające się z pieczywa, masła, miodu, dżemu oraz kawy lub herbaty, jest to śniadanie:**

- a) kontynentalne
- b) amerykańskie
- c) angielskie
- d) wiedeńskie

**56. Systemem technologicznym produkcji potraw w gastronomii, pozwalającym najdłużej przechowywać potrawy, jest system:**

- a) cook-serve
- b) cook-freeze
- c) cook-chill
- d) cook

**57. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego jest przestrzennym powiązaniem ze sobą:**

- a) dróg posiłków
- b) dróg personelu
- c) pomieszczeń
- d) komór chłodniczych

**58. Rzecznik Praw Konsumenta może:**

- a) ukarać sprzedawcę grzywną
- b) reprezentować bezpłatnie konsumenta w sądzie
- c) ukarać producenta
- d) wszystkie odpowiedzi są prawidłowe

**59. Według zasad ergonomii, w zakładzie gastronomicznym, stanowisko pracy powinno posiadać:**

- a) długość 1-1,5m, wysokość 0,8- 0,9 m
- b) długość 0,6- 0,7m, wysokość 1- 1,5m
- c) długość 0,5m, wysokość 0,7- 0,8 m
- d) długość 0,9m, wysokość 0,5-0,6m

**60. Narzędziem zarządzania bezpieczeństwem żywności i uniwersalną metodą systematycznej oceny możliwości wystąpienia zagrożeń oraz określenia metod ich eliminacji podczas produkcji żywności jest:**

- a) Stacja Sanitarно- Epidemiologiczna
- b) Instytut Żywności i Żywienia
- c) System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli
- d) Inspektorat Jakości i Zagrożeń Artykułów Rolno- Spożywczych