



**XXXVIII Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych  
Eliminacje centralne 2014**

**Blok: Żywnienie człowieka i gospodarstwo domowe**

**1. Aminokwasem egzogennym dla organizmu człowieka jest:**

- a) alanina
- b) cysteina
- c) leucyna
- d) prolina

**2. Potrawa z gorącego sera i białego wina, o nazwie fondue, pochodzi z kuchni:**

- a) włoskiej
- b) szwajcarskiej
- c) greckiej
- d) holenderskiej

**3. Najwięcej jodu jest w 100 gramach:**

- a) wołowiny
- b) dorsza
- c) ryżu brązowego
- d) sera twarogowego

**4. INQ jest to:**

- a) wskaźnik masy ciała
- b) wskaźnik jakości żywieniowej żywności
- c) system norm żywieniowych
- d) system bezpieczeństwa

**5. Degustator, osoba zawodowo zajmująca się organoleptyczną oceną smaku, wyglądu, zapachu, jakością i klasyfikacją wszelkiego rodzaju potraw i napojów jest to:**

- a) barista
- b) dietetyk
- c) semalier
- d) kiper

**6. Najbardziej popularnymi produktami sporządzanymi z amarantusa są:**

- a) przeciery
- b) soki
- c) mąka, chleb
- d) dżem, marmolada

**7. Tiamina jest to witamina:**

- a) H
- b) PP
- c) B<sub>1</sub>
- d) K

**8. Najlepszym źródłem jednonienasyconych kwasów tłuszczowych jest:**

- a) olej palmowy
- b) tłuszcz kokosowy
- c) masło kakaowe
- d) olej rzepakowy

**9. Owocami najczęściej wywołującymi alergię pokarmową są:**

- a) porzeczki, żurawiny
- b) agrest, wiśnie
- c) pomarańcze
- d) maliny

**10. Benecol i Flora pro activ szczególnie polecane są przy:**

- a) chorobach układu pokarmowego
- b) chorobach układu krążenia
- c) niedokrwistości
- d) bulimii

**11. Pieprz biały jest to przyprawa z:**

- a) niedojrzałych, fermentowanych owoców
- b) zielonych nasion marynowanych w kwasie octowym
- c) dojrzałych owoców
- d) kwiatów

**12. Laktoza jest to:**

- a) enzym
- b) cukier
- c) aminokwas
- d) kwas tłuszczowy

**13. Największym gruczołem w organizmie człowieka jest:**

- a) trzustka
- c) nadnercza

b) wątroba

d) szyszynka

**14. Dynia i marchew słyną z zawartości:**

a) ryboflawiny

c) beta karotenu

b) biotyny

d) niacyny

**15. Kostki lodu należy podać do:**

a) koniaku

c) nalewki wiśniowej

b) whisky

d) czerwonego wina

**16. Uniwersalny klucz kelnerski do otwierania butelek i win nosi nazwę:**

a) trybuszon

c) makinetka

b) tepan

d) tamper

**17. Przybranie, dekorowanie potraw i naczyń, na których są podane to:**

a) blanżerowanie

c) flambiowanie

b) blendowanie

d) garniowanie

**18. Węglowodany stanowią ... masy ciała człowieka:**

a) 45%

c) 25- 30%

b) 1%

d) 65-70%

**19. Najwięcej białka dostarcza 100 gram:**

a) soi, mleka w proszku

c) ryby, sera twarogowego

b) jaj, orzechów

d) pieczywa, kefiru

**20. Calvados produkuje się z:**

a) winogrona

c) owsa

b) jęczmienia

d) jabłek

**21. Z zawartości kwasu szczawiowego słynie:**

a) kapusta

c) rabarbar

b) ziemniak

d) fasolka szparagowa

**22. Środkiem spożywczym najbardziej trwałym jest:**

a) margaryna Kasia

c) mleko pasteryzowane

b) chleb tostowy

d) cukier kryształ

**23. Pałeczki Salmonelli skutecznie niszczy temperatura:**

a) 30°C

c) 60-65°C

b) 50°C

d) 0-10°C

**24. Cielęcina jest to mięso cieląt w wieku:**

a) 10 - 12 miesięcy

c) 12 - 18 miesięcy

b) 2 tygodnie - 6 miesięcy

d) 2 - 3 lata

**25. Z dużej zawartości potasu słyną:**

a) morele suszone

c) twaróg chudy

b) kabanosy

d) płatki kukurydziane

**26. Jajko gotowane bez skorupki w wodzie, do momentu ścięcia się białka jest to jajko:**

a) po szkocku

c) w koszulce

b) po szwedzku

d) sadzone

**27. Sos na bazie mleka, zagęszczony zasmażką jest to sos:**

a) waniliowy

c) francuski

b) szary

d) beszamelowy

**28. Proces, podczas którego masło oczyszczane jest z białka i innych substancji stałych, efektem czego otrzymywany jest czysty tłuszcz, nazywany jest:**

a) glazurowaniem

c) klarowaniem

b) karmelizowaniem

d) dekantacją

**29. Mlecznym napojem fermentowanym nie jest:**

- a) jogurt
- b) kumys
- c) bawarka
- d) kefir

**30. Płyn otrzymany przez gotowanie składników pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego jest to:**

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

**31. Prawidłowo przeprowadzona obróbka wstępna warzyw korzeniowych obejmuje:**

- a) mycie, obieranie, płukanie, rozdrabnianie
- b) mycie, obieranie, rozdrabnianie, płukanie
- c) obieranie, mycie, rozdrabnianie
- d) mycie, obieranie, rozdrabnianie, płukanie

**32. Do sporządzenia koldunów należy użyć mięsa:**

- a) drobiu
- b) ryb
- c) wieprzowego, dziczyzny
- d) baraniego, wołowego

**33. Tradycyjną potrawą wigilijną jest:**

- a) pascha
- b) kutia
- c) czarnina
- d) biały barszcz

**34. Popularny na rynku środek „Kret” służy do:**

- a) nawożenia kwiatów doniczkowych
- b) krochmalenia firan
- c) udroźniania rur kanalizacyjnych
- d) niszczenia gryzoni

**35. Przy problemach z wypadaniem włosów, w leczeniu bardzo skuteczne są:**

- a) ogórecznik, seler
- b) skrzyp, rzodkiew
- c) estragon, marchew
- d) arcydzięgiel, szparagi

**36. Metodą biologiczną zostały utrwalone:**

- a) śliwki suszone
- b) papryka konserwowa
- c) kapusta kiszona
- d) truskawki mrożone

**37. Żywnością transgeniczną jest żywność:**

- a) funkcjonalna
- b) modyfikowana genetycznie
- c) tradycyjna
- d) ekologiczna

**38. Nugat jest to rodzaj:**

- a) zupy
- b) sosu
- c) deseru
- d) napoju

**39. Termomix jest to urządzenie do:**

- a) masażu ciała
- b) ogrzewania pomieszczeń
- c) sporządzania potraw
- d) przechowywania gorących potraw

**40. Próbki żywnościowe w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego należy przechowywać przez co najmniej:**

- a) 3 dni
- b) 5 dni
- c) 12 godzin
- d) 24 godziny

**41. Naturalnym wrogiem mszyc są:**

- a) biedronki
- b) strąkowce
- c) wciornastki
- d) welnowce

**42. Papilotki są to:**

- a) małe łyżeczki do deserów
- b) drobne krakersy
- c) foremki do muffinek
- d) specjalne zawieszki do firan

**43. Dieta bezglutenowa nie zawiera potraw na bazie:**

- a) kukurydzy
- b) prosa

- c) ryżu
- d) pszenicy

**44. Bocznik ostrygowaty jest to:**

- a) grzyb jadalny
- b) owoc morza

- c) szkodnik żywności
- d) krzew ozdobny

**45. Z lewej strony talerza podstawowego należy położyć:**

- a) serwetkę
- b) łyżkę

- c) nóż
- d) kieliszek

**46. Właściwości wiążące jaj wykorzystywane są przy sporządzaniu:**

- a) majonezu
- b) omletu

- c) zupy porowej – krem
- d) mięsnej masy mielonej

**47. Unijne logo  dotyczy:**

- a) żywności genetycznie modyfikowanej
- b) żywności regionalnej

- c) rolnictwa ekologicznego
- d) rolnictwa integrowanego

**48. Najbardziej skuteczne działanie przeciwbaczące wykazują:**

- a) siemię lniane, śliwki suszone, hyzop lekarski
- b) pestki słonecznika, cebula, kozłek lekarski

- c) orkisz, seler, dziurawiec
- d) pestki z dyni, czosnek, piołun

**49. Pularda jest to:**

- a) gęś
- b) przepiórka

- c) kura
- d) kaczka

**50. Segregując odpady w gospodarstwie domowym do tego samego pojemnika możemy wrzucić:**

- a) puszkę aluminiową i puszkę po konserwie
- b) papier listowy i pojemnik po jogurcie

- c) słoik i rozbitą szybę
- d) żarówkę i butelkę z białego szkła

**51. Bylina ozdobna wykorzystywana w żywieniu, mająca właściwości lecznicze jest to:**

- a) cebulica syberyjska
- b) cebulica dwulistna

- c) czosnek olbrzymi
- d) czosnek niedźwiedzi

**52. Plamę ze smaru najlepiej jest usunąć za pomocą:**

- a) masła i detergentu
- b) wody utlenionej i mleka

- c) kwasu cytrynowego lub soli
- d) octu lub cukru

**53. W przypadku zatrucia grzybami, należy spowodować wymioty poprzez podanie:**

- a) wysokoprocentowego alkoholu
- b) gorzkiej herbaty

- c) surowego mleka
- d) wody z solą

**54. Krzewem posiadającym ciernie jest:**

- a) dereń
- b) berberys

- c) migdałowiec
- d) lilak

**55. Co ... Polak umiera z powodu chorób naczyniowo-sercowych:**

- a) piąty
- b) siódmy

- c) drugi
- d) dziesiąty

**56. Ilość usług i dóbr oferowana do sprzedaży po danej cenie i w danym okresie to:**

- a) rynek konsumenta
- b) marketing

- c) popyt
- d) podaż

**57. Konsumpcja ziemniaków w roku 2012 na jednego mieszkańca w Polsce wynosiła:**

- a) 58 kg

- c) 223 kg

b) 111 kg

d) 310 kg

**58. Instytucją zarządzającą PROW 2014 – 2020 jest:**

a) Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa

c) Ministerstwo Finansów

b) Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

d) Agencja Rynku Rolnego

**59. Najwięcej jabłek w UE produkuje:**

a) Hiszpania

c) Portugalia

b) Francja

d) Polska

**60. System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) i System Jakości Wieprzowiny (PQS) są systemami:**

a) krajowymi

c) europejskimi

b) światowymi

d) regionalnymi