

XLII Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje okręgowe 2017/ 2018

Blok: Gastronomia

1. Podczas procesu przechowywania potraw w cieple największe straty składników odżywczych obejmują:

- a) białko i witaminę B₂
- b) węglowodany
- c) tłuszcze
- d) witaminy B₁ i C

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

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

3. Do najpopularniejszych deserów „płynących” należą:

- a) naleśniki, owoce
- b) musy, kremy
- c) galaretki, lody
- d) budynie, sorbety

4. Granitor jest to urządzenie szczególnie dobrze sprawdzające się w miejscach, gdzie serwowane są w dużych ilościach:

- a) zimne drinki, sorbety
- b) hot dogi, kebaby
- c) zapiekanki
- d) frytki

5. W małej ilości wody z dodatkiem tłuszczu należy gotować:

- a) brokuł
- b) marchew
- c) fasolę
- d) szpinak

6. Aminokwasy egzogenne są to takie aminokwasy, które:

- a) znajdują się tylko w produktach roślinnych
- b) muszą być dostarczone do organizmu
- c) organizm sam może sobie wytworzyć
- d) nie są potrzebne organizmowi

7. Porcjowanie i wydawanie potraw w celu sprzedaży ich konsumentom to:

- a) zaopatrzenie
- b) obsługa konsumenta
- c) ekspedycja potraw
- d) dostawa pośrednia

8. Budulcowymi składnikami mineralnymi są:

- a) fosfor, wapń, magnez
- b) żelazo, miedź
- c) cynk, jod, selen
- d) wszystkie odpowiedzi są prawidłowe

9. Mięsną potrawą smażoną jest:

- a) galantyna
- b) szaszłyk
- c) sztufada
- d) medalion

10. Ze spalania 1 grama białka, węglowodanów, tłuszczu otrzymujemy kolejno:

- a) 4 kcal, 9 kcal, 7 kcal
- b) 7 kcal, 4 kcal, 7 kcal
- c) 7 kcal, 4 kcal, 9 kcal
- d) 4 kcal, 4 kcal, 9 kcal

11. Pólmiski i potrawy można ozdabiać kwiatem:

- a) nasturcji
- b) zimowita jesiennego
- c) konwalii
- d) narcyza

12. Podczas produkcji ciasta francuskiego tłuszcz:

- a) ubijany jest z masą jajeczną
- b) wałkowany jest z wyrobionym ciastem
- c) roztopiony, siekany jest z mąką
- d) ogrzany, rozcierany jest z jajami

13. Porcja potrawy z ciasta ziemniaczanego, jako dania zasadniczego powinna wynosić:

- a) 800 gram
- b) 150 gram
- c) 300 gram
- d) 500 gram

14. Poszetowanie prowadzi się w temperaturze:

- a) 10-15°C
- b) 25-35°C
- c) 75-95°C
- d) 150-180°C

15. Śniadanie składające się z jajecznicy, chleba razowego z masłem i kakao jest niepełnowartościowym posiłkiem z uwagi na brak:

- a) pełnowartościowego białka
- b) witamin
- c) węglowodanów
- d) tłuszczów

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

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

17. Właściwości zagęszczające jaj wykorzystywane są przy produkcji:

- a) ciast biszkoptowych
- b) zapiekanek
- c) kotletów mielonych
- d) sosów

18. Tłuste ryby są produktami bogatymi w:

- a) witaminy A i D
- b) witaminę C
- c) węglowodany złożone
- d) tłuszcze trans

19. Węglowodany powinny pokrywać ... dziennego zapotrzebowania na energię:

- a) 15- 20%
- b) 55- 65%
- c) 25- 40%
- d) 80- 90%

20. Z ciast zarabianych w naczyniu sporządzane są:

- a) kluski kładzione i kluski krojone
- b) ciasto lane i kluski francuskie
- c) makaron i naleśniki
- d) kluski półfrancuskie i pierogi ruskie

21. Dzielenie tuzzek drobiu po upieczeniu nazywa się:

- a) tranżerowaniem
- b) garniowaniem
- c) trybowaniem
- d) tablerowaniem

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

- a) po francusku
- b) po angielsku
- c) sadzone
- d) w koszulce

23. Kaszą lekkostrawną jest kasza:

- a) gryczana
- b) owsiana
- c) manna
- d) pęczak

24. Surowce do panierowania kotletów schabowych powinny być ułożone w kolejności:

- a) jajko, mąka, mięso, bułka tarta
- b) mięso, mąka, jajko, bułka tarta
- c) mąka, jajko, mięso, bułka tarta
- d) bułka tarta, jajko, mąka, mięso

25. Z ciasta zbijanego produkuje się:

- a) ptysie
- b) pączki
- c) faworki
- d) bezy

26. Parfait jest to:

- a) zupa serowa
- b) zapiekana, mała kanapka
- c) napój owocowo- alkoholowy
- d) deser

27. Składnikiem mąki powodującym zagęszczanie potraw jest:

- a) białko
- b) tłuszcz
- c) skrobia
- d) błonnik

28. Najbardziej kaloryczne są:

- a) maliny
- b) banany
- c) orzechy włoskie
- d) czereśnie

29. Witaminy należą do składników:

- a) budulcowych
- b) regulujących
- c) energetycznych
- d) wszystkie odpowiedzi są prawidłowe

30. Optymalna temperatura w magazynie gotowych wyrobów kulinarnych (przy wilgotności 70- 80%) wynosi:

- a) 2- 6°C
- b) 15-20°C
- c) -2- 0°C
- d) 10- 15°C

31. Ustawione na przyjęciu stoliki koktajlowe służą:

- a) barmanom do serwowania koktajli alkoholowych c) kelnerom do serwowania deserów
b) gościom do konsumpcji potraw i napojów d) kucharzom do sporządzania potraw

32. Głównym surowcem do produkcji pomad jest:

- a) mąka c) masło
b) cukier d) jaja

33. Proces duszenia należy zastosować przy sporządzaniu potraw:

- a) sznycel po wiedeńsku, befsztyk c) zrazy, ragout, gulasz
b) mięso po angielsku d) bryzoł, stek

34. Rozczyn sporządzamy przy produkcji ciast:

- a) biszkoptowych c) francuskich
b) ptysiowych d) drożdżowych

35. Używanie do obróbki wstępnej zardzewiałych narzędzi powoduje największe straty:

- a) węglowodanów c) białka
b) witaminy C d) magnezu

36. Zasmażka o kolorze ciemnozłotym jest zasmażką stopnia:

- a) II c) III
b) I d) IV

37. Do owoców ziarnkowych należy:

- a) mango c) pigwa
b) awokado d) brzoskwinia

38. Urządzeniem do rozdrabniania warzyw jest:

- a) obieraczka c) krajalnica
b) szatkownica d) ubijarka

39. Proces trawienia cukrów rozpoczyna się w:

- a) żołądka c) jelicie cienkim
b) jamie ustnej d) jelicie grubym

40. Do ryb, krabów, krewetek, zakąsek z wędlin nieostrych i z drobiu oraz łagodnych serów najlepiej jest podać:

- a) wino białe wytrawne c) wino różowe deserowe
b) wino półsłodkie czerwone d) wino czerwone wytrawne

41. Deser sporządzony z posłodzonego, aromatycznego mleka zagęszczonego mąką ziemniaczaną, pieczony lub gotowany na parze, tężejący po schłodzeniu to:

- a) kisiel mleczny c) mus
b) pudding d) suflet

42. Bąblownica jest chorobą pasożytniczą, której przyczyną najczęściej jest spożycie:

- a) nie umytych jagód c) zepsutego soku
b) surowych warzyw d) zjełczałych tłuszczów

43. Głównymi składnikami majonezu są:

- a) śmietana, ocet winny c) jaja, olej
b) musztarda, mleko sojowe d) ceres, sos sojowy

44. Planując jadłospis, makaron można zastąpić:

- a) kaszą c) pulpetami
b) rybą d) serem

45. Zacieranie kasz jajem przed gotowaniem ma na celu:

- a) zapobieganie nadmiernemu rozklejaniu kaszy c) skrócenie czasu obróbki termicznej
b) zwiększenie zdolności zagęszczającej kaszy d) zwiększenie zdolności pęcznienia skrobi

46. Ciasto parzone otrzymywane jest przez zaparzenie:

- a) jaj wrzącą mieszaniną wody z tłuszczem c) mąki wrzącą mieszaniną wody z tłuszczem
b) mąki wrzącą mieszaniną wody z mlekiem d) jaj wrzącą mieszaniną mleka z tłuszczem

47. W strefie czystej zakładu gastronomicznego należy wykonywać:

- a) dezynfekcję jaj
- b) rozmrażanie ryb
- c) sortowanie owoców
- d) porcjowanie potraw

48. Skirting używany jest do:

- a) podkładania pod obrus, aby się nie ślizgał
- b) położenia na kolana podczas konsumpcji
- c) polerowania talerzy
- d) zdobienia stołów bufetów

49. Pracownikiem odpowiedzialnym za doradztwo w zakresie doboru win do potraw, zamawianie win i ich przechowywanie jest:

- a) barista
- b) barman
- c) sommelier
- d) szef kuchni

50. W zakładzie gastronomicznym, do nabiału przeznaczona jest deska w kolorze:

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

51. 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

52. Zabiegiem polegającym na chemicznym niszczeniu drobnoustrojów jest:

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

53. Do gaszenia pożarów łatwopalnych środków gotujących (oleje roślinne, tłuszcze zwierzęce) środki gaśnicze, zgodnie z oznaczeniami stosowanymi w Europie, oznakowane są literą:

- a) A
- b) C
- c) D
- d) F

54. Resztki talerzowe należy gromadzić w :

- a) w rozdzielni kelnerskiej
- b) w magazynie odpadów
- c) w magazynie surowców
- d) w kuchni gorącej

55. Do chorób żywieniowo zależnych nie należy:

- a) nadciśnienie
- b) cukrzyca typu I
- c) otyłość
- d) miażdżyca

56. Według rekomendacji WHO należy spożywać dziennie co najmniej ... warzyw i owoców:

- a) 400g
- b) 1000g
- c) 1500g
- d) 2000g

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

- a) cook-ser
- b) cook-freeze
- c) cook-chil
- d) cook

58. Skrót HACCP oznacza System:

- a) Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli
- b) Kontroli Żywności i Dobrej Praktyki Produkcyjnej
- c) Analizy Produkcji Żywności
- d) Monitorowania Żywności

59. Instytucją odpowiedzialną w Polsce za opracowanie tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych jest:

- a) Instytut Żywności i Żywienia
- b) Główny Inspektorat Sanitarny
- c) FAO
- d) ARR

60. Bistro jest zakładem gastronomicznym:

- a) sieci zamkniętej z obsługą kelnerską
- b) sieci otwartej z obsługą bufetowo- kelnerską
- c) typu uzupełniającego z samoobsługą
- d) z samoobsługą i obsługą barmańską