

Pytania wyboru (wybierz jeden wariant odpowiedzi).

- 1. Rozkład beztlenowy glukozy w warunkach niedotlenienia komórek nazywa się cyklem Corich lub cyklem:**
 - A. kwasu cytrynowego
 - B. kwasu szczawiowego
 - C. kwasu mlekowego
 - D. kwasu pirogronowego

- 2. Nazwa chemiczna dominującego w oliwie z oliwek kwasu oleinowego, to:**
 - A. kwas *cis*-9-Oktadecenowy
 - B. kwas *cis*-6-Oktadekanowy
 - C. kwas *cis*-9,12-Oktadekadienowy
 - D. kwas *cis*-11-Oktadekatrienowy

- 3. Do antywitamin – związków o strukturze podobnej do witamin lecz niezdolnych do pełnienia ich funkcji w organizmie należą:**
 - A. ryboflawina i pirydoksyna
 - B. oksytiamina i pirydoksyna
 - C. galaktoflawina i ryboflawina
 - D. galaktoflawina i oksytiamina

- 4. Wchłanianie żelaza z diety przy normalnych jego zapasach w organizmie kształtuje się na poziomie:**
 - A. 10 – 15%
 - B. 2-5%
 - C. 20-35%
 - D. 40 – 55%

- 5. Do którego z wymienionych składników odżywczych odnosi się termin *okres półtrwania*:**
 - A. białek
 - B. tłuszczów
 - C. wapnia
 - D. węglowodanów przyswajalnych

- 6. Dieta wegańska bazująca wyłącznie na niewzbogacanych produktach roślinnych jest deficytowa w witaminy:**
 - A. B₁₂ i B₆
 - B. D i E
 - C. B₆ i E
 - D. D i B₁₂

- 7. Suma energii uwalnianej z danej substancji w procesach katabolicznych w postaci ciepła oraz przeniesionej na ATP to inaczej:**
 - A. ciepło spalania
 - B. energia netto
 - C. energia metaboliczna
 - D. energia brutto

- 8. Grupę warzyw, których częściami jadalnymi są wyłącznie liście stanowią:**
 - A. kapusta, jarmuż, roszponka, endywia
 - B. seler, marchew, sałata, pietruszka
 - C. pietruszka, koper, salsefia, szpinak
 - D. karczoch, skorzonera, burak, brukselka

- 9. Żółtka jaja w stosunku do białek charakteryzują się:**
 - A. mniejszą zawartością wody

- B. lepszymi właściwościami spulchniającymi
- C. mniejszą zawartością białka
- D. zbliżonymi właściwościami emulgującymi

10. Czas mięknięcia tkanek warzyw w czasie gotowania skraca dodatek:

- A. sody oczyszczonej
- B. octu
- C. soli
- D. tłuszczu

11. Zabiegi krojenia, rozdrabniania i solenia masy serowej stosowane są przy produkcji serów podpuszczkowych dojrzewających typu:

- A. holenderskiego
- B. szwajcarskiego
- C. angielskiego
- D. włoskiego

12. Drożdże mogą stanowić czynnik spulchniający strukturę ciasta typu:

- A. półfrancuskiego
- B. piaskowego
- C. półkruchego
- D. francuskiego

13. W kwaśnym środowisku następuje nieodwracalna zmiana barwy warzyw i owoców zawierających:

- A. antocyjany
- B. betalainy
- C. karotenoidy
- D. chlorofile

14. Potrawą z ciasta, przygotowaną z masła utartego z żółtkami, ubitej piany i mąki krupczatki, są:

- A. kluski śląskie
- B. kopytka
- C. kluski francuskie
- D. pierogi leniwe

15. Skrobia ulegnie dekstrynizacji w największym stopniu w czasie:

- A. sporządzania zasmażki
- B. gotowania kisielu z czarnej porzeczki
- C. pieczenia ciasta spulchnianego sodą oczyszczoną
- D. sporządzania puree ziemniaczanego

16. *Julienne* to sposób rozdrabniania jarzyn i innych produktów do postaci:

- A. drobnych kostek
- B. cienkich słupków
- C. wiórków
- D. pierścieni

17. Wskaż grupę dodatków, której wszyscy przedstawiciele ograniczają straty witaminy C w surówkach warzywnych:

- A. cukier, oliwa z oliwek, ocet jabłkowy
- B. majonez, śmietana, oliwa z oliwek
- C. olej sojowy, majonez, cukier
- D. śmietana, olej sojowy, sól

- 18. Płynem wykorzystywanym do przygotowania sosu beszamelowego jest:**
- A. mleko
 - B. śmietana 30%
 - C. wywar mięsny jasny
 - D. wywar jarski ciemny
- 19. Wskaż grupę składników żywności o zbliżonych właściwościach funkcjonalnych w technologii potraw:**
- A. sacharoza, chlorofil, karmel, kazeina
 - B. chlorofil, karoten, skrobia, pektyna
 - C. betaina, chlorofil, fitoncydy, karoten
 - D. skrobia, karoten, chlorofil, żelatyna
- 20. Deglasowanie, to:**
- A. porcjowanie gotowanych raków i langust
 - B. odparowanie połowy wywaru jarskiego lub bulionu mięsnego
 - C. wymieszanie i zagotowanie z winem lub wywarem pozostałości na patelni po smażeniu mięsa
 - D. klarowanie masła na parze
- 21. Potrawy z ciast zarabianych w naczyniu to:**
- A. kluski lane, kołduny, naleśniki
 - B. naleśniki, kluski francuskie, kluski lane
 - C. kluski półfrancuskie, kluski kładzione, łazanki
 - D. zacierki, pierogi, kluski lane
- 22. Składnikami sosu tatarskiego są:**
- A. majonez, ogórek surowy i czosnek
 - B. marynowana cebula, musztarda i śmietana
 - C. majonez, musztarda i szczypiorek
 - D. marynowany ogórek, marynowane grzyby i majonez
- 23. Ile sztuczków kelner może maksymalnie umieścić po prawej stronie nakrycia przygotowując stół do uroczystego obiadu:**
- A. 2
 - B. 3
 - C. 4
 - D. 5
- 24. Podczas serwisu kelnerskiego jaj garnirowanych metodą francuską kelner zastosuje uchwyt szczypcowy:**
- A. boczny
 - B. płaski
 - C. wysoki
 - D. rozwarty
- 25. Posiłek będący kombinacją śniadania i obiadu podawany w godzinach od 11.00 do 14.00, to:**
- A. continental breakfast
 - B. lunch
 - C. brunch
 - D. śniadanie z szampanem
- 26. Typowa potrawa śniadania angielskiego to:**
- A. croissant
 - B. naleśnik z serem
 - C. fasolka w sosie pomidorowym

D. pancakes

27. Wino półwytrawne oznacza się na etykiecie butelki jako:

- A. Dry
- B. Demi Doux
- C. Demi Sec
- D. Extra Doux

28. Zwierzęciem łownym objętym w Polsce całoroczną ochroną jest:

- A. łoś
- B. daniel
- C. bażant
- D. muflon

29. Podczas stężenia poubojowego dominującymi procesami zachodzącymi w mięsie są:

- A. przemiany związków energetycznych
- B. proteoliza białek
- C. karbonylacja białek
- D. oksydacja związków lipidowych i białkowych

30. Balerony są wędzónkami parzonymi wytwarzanymi z:

- A. karkówki
- B. schabu
- C. szynki
- D. łopatki

31. Konserwy mięsne, określane jako konserwy $\frac{3}{4}$, utrwalane są przez ogrzewanie w temperaturze:

- A. 105 – 108 °C
- B. 117 – 130 °C
- C. 90-95 °C
- D. 65-75 °C

32. Największa emisja gazów cieplarnianych w sektorze żywnościowym generowana jest przez produkcję:

- A. wołowiny
- B. wieprzowiny
- C. mleka krowiego
- D. ryżu

33. Sposób odżywiania, polegający na okazjonalnym spożywaniu posiłków zawierających mięso lub ryby, to:

- A. fleksitarianizm
- B. peskatarianizm
- C. omniworyzm
- D. witarianizm

34. Do przygotowania mięs smażonych po wiedeńsku wykorzystuje się:

- A. cielęcinę
- B. baraninę
- C. wołowinę
- D. wieprzowinę

35. Klops, to potrawa:

- A. duszona
- B. gotowana
- C. pieczona

D. smażona

Pytania prawda/fałsz (odpowiedz na pytanie czy poniższe stwierdzenia są prawdziwe).

36. Aktywatorem trypsyny jest enterokinaza wydzielana przez ścianę jelit.
37. U ludzi niedobór niacyny wywołuje chorobę zwaną pelagrą, której objawami są niedokrwistość megaloblastyczna i rogowacenie naskórka.
38. Oleje tłoczone na zimno, które nie są poddawane ekstrakcji i rafinacji, mają większą zawartość witaminy E, ale są bardziej wrażliwe na obróbkę termiczną.
39. Jarmuż należy gotować bez przykrycia ze względu na ograniczenie strat chlorofilu.
40. Tranżerowanie to oddzielanie płatów surowej ryby od kręgosłupa oraz zdjęcie skóry.
41. Proces retrogradacji skrobi zależy od temperatury przechowywania potraw i przebiega najszybciej w zakresie od -10°C do $+20^{\circ}\text{C}$.
42. W procesie dojrzewania mąka pszenna jaśnieje i zachodzi sieciowanie zawartych w niej białek.
43. Ziemniaki odmian wczesnych zawierają więcej skrobi i błonnika pokarmowego niż ziemniaki odmian późnych.
44. W procesie moczenia nasion roślin strączkowych w gorącej wodzie wymywa się znacznie więcej oligosacharydów niż podczas moczenia w zimnej wodzie.
45. Długość stołu na przyjęcie bufetowe dla 50 gości powinna wynosić 4 metry.
46. Dwa talerze z potrawami kelner może przenieść stosując chwyt górny.
47. Głównymi enzymami rozpoczynającymi proteolizę białek bezpośrednio po uboju są kalpajny, które odpowiadają też za kruszenie mięsa.
48. Do bakterii inicjujących i kontrolujących procesy fermentacji w surowych kielbasach fermentowanych należą wyselekcjonowane szczepy z rodzaju *Pseudomonas*.
49. Po upieczeniu mięso poddaje się tzw. kondycjonowaniu przez około 15 minut, aby sok mięsny nie wyciekał podczas porcjowania.
50. Potrawy z drobiu smaży się bezpośrednio przed podaniem, gdyż przetrzymywane dłużej twardnieją.

Pytania przyporządkowywania (terminy oznaczone literami połącz w pary z określeniami oznaczonymi cyframi).

51. Połącz grupę składników mineralnych z ich główną funkcją w organizmie:

- | | |
|---------------|---|
| A. Zn, Mn, Mo | 1 - budulec zębów, skóry i włosów |
| B. Mg, S, F | 2 - komponent enzymów |
| C. Na, K, Cl | 3 - regulator gospodarki wodno-elektrolitowej |
| | 4 - aktywator hormonów |

52. Podanym produktom przyporządkuj składniki odżywcze, których są dobrym źródłem:

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| A. pomidory | 1 - foliany i witamina K |
| B. nasiona strączkowe | 2 - białko i fosfor |
| C. zielone warzywa liściaste | 3 - potas i witamina C |
| | 4 - błonnik i wit. B ₁₂ |

53. Wymienionym cechom jakościowym surowców roślinnych przyporządkuj enzymy odpowiedzialne głównie za ich negatywne zmiany:

- | | |
|------------------|---------------------------|
| A. barwa | 1 - lipooksydaza |
| B. smak i zapach | 2 - oksydaza polifenolowa |
| C. konsystencja | 3 - proteaza |
| | 4 - pektynaza |

54. Wymienione kwasy tłuszczowe połącz z olejem, który jest w nie szczególnie bogaty:

- | | |
|--------------------|------------------------|
| A. kwas linolenowy | 1 - olej rzepakowy |
| B. kwas linolowy | 2 - olej palmowy |
| C. kwas oleinowy | 3 - olej słonecznikowy |
| | 4 - olej lniany |

55. Podanym warzywom z rodziny psiankowatych przyporządkuj odpowiedni barwnik:

- | | |
|-------------|----------------|
| A. bakłażan | 1 - likopen |
| B. papryka | 2 - kurkumina |
| C. pomidor | 3 - karoteny |
| | 4 - antocyjany |

56. Wymienionym zupom przyporządkuj odpowiedni dodatek skrobiowy:

- | | |
|--------------------|----------------------|
| A. kapuśniak | 1 - ryż |
| B. zupa „nic” | 2 - ziemniaki |
| C. krem z brokułów | 3 - kasza perłowa |
| | 4 - groszek ptysiowy |

57. Połącz poniższe potrawy z ciasta z odpowiadającym im sposobem wyrabiania i formowania:

- | | |
|----------------------|---|
| A. łazanki | 1 - w naczyniu / łyżką |
| B. kluski francuskie | 2 - na stolnicy / siekanie |
| C. zacierki | 3 - w naczyniu / wyciskanie |
| | 4 - na stolnicy / wałkowanie i krojenie |

58. Podanym określeniom przyporządkuj odpowiednie definicje:

- | | |
|-------------|--|
| A. menaż | 1 - napój podawany po posiłku ułatwiający trawienie |
| B. digestif | 2 - podstawowy zestaw przypraw obejmujący solniczkę i pojemnik na pieprz oraz czasami naczynie na ocet lub oliwę |
| C. jigger | 3 - napój podawany na początku przyjęcia |
| | 4 - dwustronna miarka o pojemności 2 cl i 4 cl wykorzystywana do odmierzania alkoholu |

59. Podanym potrawom przyporządkuj formę obróbki termicznej:

- | | |
|--------------|---------------|
| A. bryzol | 1 - duszenie |
| B. sztuftada | 2 - smażenie |
| C. pulpety | 3 - pieczenie |
| | 4 - gotowanie |

60. Przyporządkuj kształt stempla kontroli weterynaryjnej odpowiedniemu opisowi:

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| A. mięso zdatne do spożycia | 1 - prostokąt |
| B. mięso warunkowo zdatne do spożycia | 2 - trójkąt |
| C. mięso niezdatne do spożycia | 3 - owal |
| | 4 - koło |

KARTA ODPOWIEDZI

Wybór (za 1 pkt)

1.	C	11.	C	21.	B	31.	A
2.	A	12.	A	22.	D	32.	A
3.	D	13.	D	23.	C	33.	A
4.	A	14.	C	24.	A	34.	A
5.	A	15.	A	25.	C	35.	C
6.	D	16.	B	26.	C		
7.	C	17.	B	27.	C		
8.	A	18.	A	28.	A		
9.	A	19.	A	29.	A		
10.	A	20.	C	30.	A		

Prawda lub fałsz (za 1 pkt)

36.	TAK	44.	TAK
37.	NIE	45.	NIE
38.	TAK	46.	TAK
39.	NIE	47.	TAK
40.	NIE	48.	NIE
41.	TAK	49.	TAK
42.	TAK	50.	TAK
43.	NIE		

Przyporządkowywanie (po 1 pkt za każde prawidłowe przyporządkowanie)

	51.	52.	53.	54.	55.	56.	57.	58.	59.	60.
A.	2	3	2	4	4	2	4	2	2	3
B.	1	2	1	3	3	1	1	1	1	1
C.	3	1	4	1	1	4	2	4	4	2