

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

**T.02-X-15.01**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2015**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

Układ graficzny © CKE 2015

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
  - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
  - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
  - wpisz swój numer *PESEL*\*,
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem *PESEL*.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać **1 punkt**.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej **20 punktów**.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

**Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

### **Zadanie 1.**

Materiał pomocniczy stosowany w produkcji babki drożdżowej stanowią

- A. opakowania z folii poliestrowej.
- B. substancje zapachowe.
- C. barwniki spożywcze.
- D. blachy metalowe.

### **Zadanie 2.**

Do peklowania schabu przy produkcji polędwicy sopockiej należy zastosować

- A. tlenek azotu.
- B. kwas octowy.
- C. azotan potasu.
- D. benzoesan sodu.

### **Zadanie 3.**

Jako surowiec podstawowy do produkcji spirytusu gorzelnie stosują

- A. ziemniaki.
- B. jęczmień.
- C. rzepak.
- D. soję.

### **Zadanie 4.**

Ocena organoleptyczna mleka surowego polega na badaniu

- A. barwy i zapachu.
- B. kwasowości i gęstości.
- C. zawartości tłuszczu i białka.
- D. czystości mikrobiologicznej.

### **Zadanie 5.**

Obróbka wstępna ogórków przy produkcji marynat obejmuje

- A. krojenie.
- B. obieranie.
- C. sortowanie.
- D. blanszowanie.

### Zadanie 6.

W celu usunięcia skórki ze śliwek i brzoskwiń należy wykonać czynność

- A. opalania owoców przez 15 sekund płomieniem gazowym o temperaturze 900°C.
- B. zanurzania owoców w 1-2% roztworze zasady sodowej o temperaturze 100°C.
- C. spryskania owoców niskoprocentowym roztworem kwasu octowego.
- D. obierania owoców za pomocą bębnowej obieraczki ciernej.

### Zadanie 7.

Przygotowując opakowania do aseptycznego pakowania soku jabłkowego, należy poddać je procesowi

- A. kalibracji.
- B. deratyzacji.
- C. znakowania.
- D. wyjąławiania.

### Zadanie 8.

Do czyszczenia mleka przeznaczonego do produkcji serów należy wykorzystać

- A. myjki.
- B. płuczki.
- C. wirówki.
- D. homogenizatory.

### Zadanie 9.

Myjkę szczotkową należy zastosować do mycia

- A. truskawek i fasoli.
- B. jabłek i porzeczek.
- C. pomidorów i wiśni.
- D. marchwi i ogórków.

### Zadanie 10.

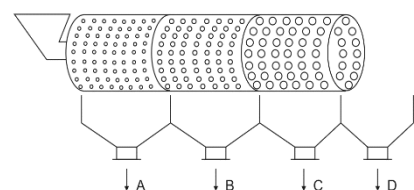
Wialnia zbożowa stosowana jest do

- A. kondycjonowania ziaren.
- B. wstępnego czyszczenia ziarna.
- C. sortowania i mielenia ziarna.
- D. rozdzielania ziaren według wielkości.

### Zadanie 11.

Urządzenie przedstawione na rysunku służy do

- A. przesiewania mąki.
- B. segregowania ziarna zbóż na frakcje.
- C. oddzielania uszkodzonych ziaren rzepaku.
- D. rozdzielania drobnych owoców według kształtu.



### **Zadanie 12.**

Monitorowanie pracy komory parzelniczo-wędzarniczej, zgodnie z systemem HACCP, polega na

- A. określaniu składu dymu wędzarniczego.
- B. pomiarze ubytków produktów wędzonych.
- C. określaniu temperatury i gęstości pary wodnej.
- D. odczycie i zapisie temperatury dymu wędzarniczego.

### **Zadanie 13.**

Technologia produkcji pieczywa pszennego obejmuje następujące etapy:

- A. nakłuwanie, sporządzanie kęsów, wypiek.
- B. sporządzanie ciasta, formowanie kęsów, wypiek.
- C. dzielenie ciasta na kęsy, przebijanie kęsów, wypiek.
- D. smarowanie ciasta białkiem, formowanie kęsów, wypiek.

### **Zadanie 14.**

W produkcji margaryny podstawową operacją technologiczną jest

- A. bielenie.
- B. ekstrakcja.
- C. uwodornienie.
- D. homogenizacja.

### **Zadanie 15.**

Produkcją kawy instant zajmuje się przetwórstwo

- A. owoców i warzyw.
- B. zbożowo-młynarskie.
- C. piekarsko-cukiernicze.
- D. koncentratów spożywczych.

### **Zadanie 16.**

Do warzyw korzeniowych zalicza się

- A. buraki cukrowe i pomidory.
- B. buraki ćwikłowe i brokuły.
- C. rzodkiew i cebulę.
- D. marchew i selera.

### **Zadanie 17.**

Jaka jest optymalna temperatura tłuszczu podczas smażenia pączków?

- A. 130°C
- B. 180°C
- C. 210°C
- D. 250°C

### Zadanie 18.

Które wartości parametrów należy zastosować do krótkotrwałej pasteryzacji mleka spożywczego?

- A. Temperatura 60°C, czas 40 sekund.
- B. Temperatura 75°C, czas 15 sekund.
- C. Temperatura 80°C, czas 3 minuty.
- D. Temperatura 100°C, czas 1 minuta.

### Zadanie 19.

Podczas produkcji ogórków kiszonych zachodzi fermentacja

- A. alkoholowa.
- B. metanowa.
- C. mlekowa.
- D. octowa.

### Zadanie 20.

Praca których urządzeń wymaga udokumentowania krytycznych punktów kontroli zgodnie z procedurami systemu HACCP?

- A. Wialni.
- B. Płuczek.
- C. Krajalnic.
- D. Pasteryzatorów.

### Zadanie 21.

Oblicz, ile kilogramów zalewy należy przygotować, aby wyprodukować 5 ton ogórków zgodnie z podaną recepturą.

- A. 1000 kg
- B. 1250 kg
- C. 2000 kg
- D. 2500 kg

Receptura na 100 kg ogórków marynowanych	
Surowce	Ilość w kg
ogórki	70
zalewa	25
przyprawy	5

### Zadanie 22.

Instrukcja higieny produkcji dotyczy

- A. czystości pomieszczeń i maszyn.
- B. bezawaryjności pracy maszyn.
- C. wysokiej wydajności urządzeń.
- D. ciągłości produkcji.

### Zadanie 23.

Aby uzyskać mleko o zawartości dokładnie 3,2% tłuszczu, należy przeprowadzić jego

- A. normalizację.
- B. rektyfikację.
- C. ekstrakcję.
- D. dyfuzję.

### Zadanie 24.

Na podstawie danych zawartych w tabeli wskaż właściwy czas wypieku ciasta biszkoptowego o grubości 37 mm, gdy temperatura w komorze pieca wynosi 210°C.

Wypiekanie ciasta biszkoptowego	Grubość biszkoptu [mm]	Temperatura komory wypiekowej [°C]	Czas wypieku [min]
W formach	30 - 40	195 - 200	50 - 55
W formach	30 - 40	195 - 225	40 - 45
Na blachach	15 - 20	200 - 210	20 - 30
Na blachach	7 - 10	200 - 220	10 - 15

- A. 55 min.
- B. 44 min.
- C. 25 min.
- D. 15 min.

### Zadanie 25.

Ciasto bezowe formuje się przez

- A. wycinanie wzornikiem.
- B. wałkowanie wałkiem.
- C. wyciskanie na blachę.
- D. krojenie krajalnicą.

### Zadanie 26.

W procesie produkcji kiełbasy zwyczajnej należy zastosować operację

- A. smażenia.
- B. pieczenia.
- C. parzenia.
- D. prażenia.

### Zadanie 27.

Które operacje wykonuje się przy produkcji frytek ziemniaczanych?

- A. Mycie, kondycjonowanie, podsuszanie, smażenie.
- B. Obieranie, krojenie, blanszowanie, smażenie.
- C. Obieranie, krojenie, pieczenie, zamrażanie.
- D. Mycie, obieranie, formowanie, smażenie.

### Zadanie 28.

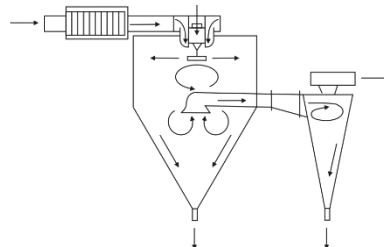
Do produkcji makaronu należy zastosować suszarkę

- A. sublimacyjną.
- B. fluidyzacyjną.
- C. walcową.
- D. taśmową.

### Zadanie 29.

Rysunek przedstawia urządzenie do produkcji

- A. mleka w proszku.
- B. oleju rzepakowego.
- C. soku wieloowocowego.
- D. koncentratu pomidorowego.



### Zadanie 30.

Stacje wyparne wykorzystywane są przy produkcji

- A. koncentratu z pomidorów.
- B. śmietanki z mleka.
- C. masła ze śmietany.
- D. suszu z jabłek.

### Zadanie 31.

Do dokładnego rozdrabniania surowców przy produkcji parówek należy zastosować

- A. dezintegrator pionowy.
- B. krajalnicę tarczową.
- C. ekstruder poziomy.
- D. młynek koloidalny.

### Zadanie 32.

Do odczytu parametrów ciśnienia w autoklawie służy

- A. psychrometr.
- B. manometr.
- C. higrometr.
- D. barometr.

### Zadanie 33.

Ocenę organoleptyczną należy wykorzystać do określenia

- A. wydajności wyparki.
- B. czystości mikrobiologicznej mleka.
- C. przydatności technologicznej truskawek.
- D. składu chemicznego jogurtu owocowego.

### **Zadanie 34.**

Mycie i dezynfekcję urządzeń oraz sprzętu w piekarni należy przeprowadzać zgodnie

- A. z instrukcją GMP i GHP.
- B. z normami zakładowymi.
- C. z systemem technologicznym.
- D. z procedurą zarządzania produkcją.

### **Zadanie 35.**

Do transportu towarów sypkich luzem stosuje się przenośnik

- A. płytowy.
- B. wałkowy.
- C. hydrauliczny.
- D. pneumatyczny.

### **Zadanie 36.**

Ile kartonów należy przygotować do zapakowania 1500 sztuk słoików dzemu morelowego, jeżeli w jednym kartonie mieści się 25 słoików?

- A. 75 sztuk.
- B. 60 sztuk.
- C. 50 sztuk.
- D. 35 sztuk.

### **Zadanie 37.**

Cukier otrzymany z buraków cukrowych należy przechowywać

- A. w tankach.
- B. w silosach.
- C. w przyzmach.
- D. w spichrzach.

### **Zadanie 38.**

Zgodnie z zasadami GHP, w celu wyeliminowania owadów w magazynie, należy zastosować

- A. sanityzację.
- B. apertyzację.
- C. dezynfekcję.
- D. dezynsekcję.



### **Zadanie 39.**

Aby zapobiec jęłczeniu smalcu wieprzowego podczas przechowywania w magazynie, należy

- A. zabezpieczyć produkt przed działaniem światła.
- B. zachować stały dopływ powietrza do produktu.
- C. usunąć produkty o intensywnym zapachu.
- D. zapewnić wysoką wilgotność powietrza.

### **Zadanie 40.**

Układ tnący w wilku do rozdrabniania mięsa stanowią:

- A. ślimak, noże sierpowe, nakrętka.
- B. tarcze tnące, siatka, lej zasypowy.
- C. noże skrzydełkowe, siatka, pierścień.
- D. szarpak, nóż mimośrodowy, sito metalowe.