

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**
Wersja arkusza: **X**

T.02-X-16.05
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZEŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 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 kratek 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.

Którą grupę surowców podstawowych stosuje się w produkcji kiełbasy białej surowej?

- A. Wołowina, skórki i mączka ziemniaczana.
- B. Wieprzowina, płuca, skórki oraz słonina i krew.
- C. Wątroba, tłuszcz wieprzowy oraz kasza manna.
- D. Wieprzowina klasa 1. i 2. oraz wołowina ścięgniasta.

Zadanie 2.

Który dodatek stosuje się w produkcji czekolady gorzkiej?

- A. Pektyna.
- B. Karagen.
- C. Lecytyna.
- D. Aspartam.

Zadanie 3.

Semolina to rodzaj

- A. wyrobu piekarniczego.
- B. mąki stosowanej w produkcji makaronu.
- C. enzymu niezbędnego do produkcji jogurtu.
- D. barwnika stosowanego w produkcji cukierniczej.

Zadanie 4.

Który konserwant stosuje się w produkcji napojów gazowanych?

- A. Azotan sodu.
- B. Benzoesan sodu.
- C. Dwutlenek siarki.
- D. Dwutlenek azotu.

Zadanie 5.

Której mąki **nie stosuje się** w produkcji pieczywa oznaczonego podanym znakiem?

- A. Ryżowej.
- B. Pszennej.
- C. Gryczanej.
- D. Kukurydzianej.



Zadanie 6.

Opakowaniem jednostkowym wykorzystywanym w produkcji słodzonego mleka zagęszczonego jest

- A. torebka foliowa.
- B. butelka szklana.
- C. tubka aluminiowa.
- D. kubek polietylenowy.

Zadanie 7.

Ocena organoleptyczna tłuszczów topionych jadalnych w temp. 18÷20°C nie dotyczy

- A. barwy.
- B. kruchości.
- C. smaku i zapachu.
- D. konsystencji i struktury.

Zadanie 8.

W ramach oceny organoleptycznej mąki przeprowadza się badania wyglądu, barwy, smaku oraz

- A. plastyczności, chrupkości i elastyczności.
- B. wilgotności, granulacji i na obecność szkodników.
- C. elastyczności, porowatości, wilgotności i giętkości.
- D. plastyczności, porowatości i określenia objętości.

Zadanie 9.

Jaja przeznaczone do produkcji majonezu należy w pierwszej kolejności

- A. wybić.
- B. ugotować.
- C. naświetlić.
- D. zhomogenizować.

Zadanie 10.

Wskaż surowiec, który wymaga rozdrobnienia przed głównym procesem technologicznym.

- A. Wiśnie w produkcji kompotów.
- B. Buraki cukrowe w produkcji cukru.
- C. Mięso wieprzowe w produkcji szynki.
- D. Groszek zielony w produkcji konserwy warzywnej.

Zadanie 11.

Którą grupę maszyn stosuje się do usuwania części zbędnych z owoców i warzyw?

- A. Blanszownik, rozparzacz, wymiennik ciepła.
- B. Odszypułczarka, obieraczka, drylownica, płuczko-obieraczka.

Zadanie 13.

Który z parametrów pracy homogenizatora należy wpisać do karty pracy maszyny?

- A. Ciśnienie.
- B. Wilgotność.
- C. Prędkość obrotową.
- D. Natężenie przepływu.

Zadanie 14.

W arkuszu monitorowania CCP pracy pasteryzatora powinien znajdować się zapis dotyczący temperatury

- A. pary wodnej.
- B. wody gorącej.
- C. wody lodowej.
- D. mleka pasteryzowanego.

Zadanie 15.

Rektyfikacja to jeden z etapów produkcji

- A. piwa.
- B. oleju.
- C. kawy.
- D. spirytusu.

Zadanie 16.

W procesie produkcji jogurtu naturalnego występują następujące procesy technologiczne:

- A. odgazowanie, zmaślanie.
- B. zagęszczanie, termizacja.
- C. zakwaszanie, dojrzewanie.
- D. obróbka skrzepu, prasowanie.

Zadanie 17.

Peklowanie występuje w procesie produkcji

- A. kiełbasy.
- B. dżemów.
- C. kaszanki.
- D. kompotów.

Zadanie 18.

Proces suszenia w suszarkach tunelowych, w czasie nieprzekraczającym 24 godzin w temperaturze od 60°C do 80°C, jest odpowiedni do pozyskania

- A. suszonego mięsa.
- B. mleka w proszku.
- C. suszu warzywnego.
- D. kiełbasy myśliwskiej.

Zadanie 19.

Zagęszczanie dżemu wysokosłodzonego należy prowadzić do momentu uzyskania suchej masy wynoszącej

- A. 25%
- B. 35%
- C. 65%
- D. 95%

Zadanie 20.

Korzystając z receptury produkcji na 100 kg chleba zakopiańskiego oblicz, ile należy użyć mąki pszennej i drożdży, aby wyprodukować 100 bochenków chleba o wadze 500 g każdy.

- A. 11,25 kg i 0,25 kg
- B. 22,50 kg i 0,50 kg
- C. 45,00 kg i 1,00 kg
- D. 90,00 kg i 2,00 kg

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Mąka pszenna typ 850 – 45,0 kg2. Mąka żytnia typ 720 – 30,0 kg3. Mleko ukwaszone odtłuszczone – 30,0 kg4. Sól biała – 1,0 kg5. Drożdże prasowane – 1,0 kg6. Kminek do ciasta – 0,1 kg7. Kminek do posypki – 0,1 kg8. Woda – 13 l (13 kg) |
|--|

Zadanie 21.

Obróbka cieplna następuje bezpośrednio po skończonym procesie wędzenia. Kiełbasy, w zależności od rodzaju parzy się (np. serdelki) lub piecze (np. kiełbasy suche). Serdelki parzyć się w wodzie lub parze o temp. 72-75°C, do osiągnięcia wewnątrz batonu temp. 68-72°C. Kiełbasy można parzyć w wodzie – w kotłach lub komorach parzelniczych. Sam proces pieczenia kiełbas występuje w trzeciej fazie wędzenia w temp. ok. 75-90°C, w dymie rzadkim lub w powietrzu, do osiągnięcia wewnątrz batonu temp. 68-72°C.

Według przedstawionego opisu obróbki cieplnej

- A. kiełbasy suche parzy się i piecze.
- B. serdelki parzy się w wodzie lub w parze o temperaturze 72-75°C
- C. wędzenie prowadzi się jednostopniowo w temperaturze 65°C
- D. temperatura wewnątrz kiełbasy w czasie pieczenia wynosi 95°C

Zadanie 22.

Które urządzenia stosuje się do pasteryzacji mleka?

- A. Rurowy i płytowy wymiennik ciepła.
- B. Tank fermentacyjny i klaryfikator.
- C. Tank magazynowy i klaryfikator.
- D. Odgazowywacz i homogenizator.

Zadanie 23.

Urządzeniem, w którym można podgrzewać, chłodzić i jednocześnie mieszać, jest

- A. matecznik.
- B. masownica.
- C. dzieża piekarnicza.
- D. młynek koloidalny.

Zadanie 24.

Ekstraktor ślimakowy wykorzystuje się do produkcji

- A. oleju.
- B. skrobi.
- C. spirytusu.
- D. makaronu.

Zadanie 25.

Urządzenie przedstawione na fotografii to

- A. wyparka.
- B. masielnica.
- C. dzieża piekarnicza.
- D. młynek koloidalny.



Zadanie 26.

Wieżę rozpyłową stosuje się do suszenia

- A. ryb.
- B. mięsa.
- C. mleka.
- D. warzyw.

Zadanie 27.

W technologii produkcji lodów między innymi stosuje się

- A. cyklon i wialnię.
- B. ekstruder i mieszalnik.
- C. frezer i homogenizator.
- D. krystalizator i formierkę.

Zadanie 28.

Przyczyną smaku jałowego chleba jest

- A. zbyt mały dodatek soli.
- B. zbyt krótki czas wypieku.
- C. niska temperatura wypieku.
- D. zbyt duży dodatek zakwasu.

Zadanie 29.

Podczas badania organoleptycznego żywności można posłużyć się

- A. lupą.
- B. wagą.
- C. pehametrem.
- D. termometrem.

Zadanie 30.

Proces oczyszczania umożliwiający otrzymanie bardzo dobrej jakości oleju polegający na bieleniu, odwanianiu i odkwaszeniu to

- A. rafinacja.
- B. rektyfikacja.
- C. ultrafiltracja.
- D. baktofugacja.

Zadanie 31.

Etap homogenizacji występuje podczas produkcji

- A. mąki.
- B. szynki.
- C. dżemu.
- D. śmietanki.

Zadanie 32.

Krystalizacja substancji poprzez częściowe odparowanie wody występuje w technologii produkcji

- A. serwatki.
- B. sacharozy.
- C. mleka w proszku.
- D. mąki ziemniaczanej.

Zadanie 33.

Której czynności technologicznej **nie wykonuje się** podczas produkcji serów dojrzewających?

- A. Słodzenia.
- B. Osuszania.
- C. Pielęgnacji.
- D. Zaprawiania.

Zadanie 34.

System zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w procesie produkcji żywności to

- A. GAP
- B. GHP
- C. QACP
- D. HACCP

Zadanie 35.

Mrożoną mieszankę owocową należy przechowywać w temperaturze

- A. -1°C
- B. -6°C
- C. -10°C
- D. -18°C

Zadanie 36.

Wskaż parę produktów, których **nie można** razem przechowywać w jednym magazynie.

- A. Cebula i ziemniaki.
- B. Mrożone ryby i lody.
- C. Kawa mielona i cukier.
- D. Masło i ser twarogowy.

Zadanie 37

Wydawanie wyrobów gotowych z magazynu powinno być poprzedzone

- A. naklejeniem etykiet.
- B. oceną fizykochemiczną.
- C. pakowaniem zbiorczym.
- D. ważeniem opakowań jednostkowych.

Zadanie 38.

Który przenośnik stosuje się do transportu wewnętrznego worków z mąką?

- A. Taśmowy.
- B. Ślimakowy.
- C. Kubełkowy.
- D. Pneumatyczny.

Zadanie 39.

Skuteczną metodą zwalczania much w magazynie wyrobów gotowych jest stosowanie

- A. lepów na muchy.
- B. kurtyn paskowych.
- C. preparatów gazowych.
- D. karmików deratyzacyjnych.

Zadanie 40.

W czasie przechowywania lodów, zgodnie z systemem HACCP działania korygujące należy podjąć, gdy w chłodni temperatura wyniesie

- A. -10°C
- B. -19°C
- C. -25°C
- D. -30°C

