

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Wersja arkusza: **X**

T.02-X-16.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ PISEMNA**

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 krater 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.

Który z materiałów jest najczęściej stosowany do produkcji beczek do piwa?

- A. Poliester.
- B. Polietylen.
- C. Aluminium.
- D. Blacha czarna.

Zadanie 2.

Jak jest oznaczane tworzywo sztuczne, stosowane najczęściej do pakowania śmietany w kubki?

- A. PI
- B. PE
- C. PS
- D. PP

Zadanie 3.

Do produkcji kaszy jaglanej wykorzystuje się ziarno

- A. gryki.
- B. prosa.
- C. pszenicy.
- D. jęczmienia.

Zadanie 4.

Który z owoców wykorzystywany do produkcji dżemów **nie należy** do jagodowych?

- A. Wiśnia.
- B. Agrest.
- C. Żurawina.
- D. Porzeczka.

Zadanie 5.

Dodatkiem poprawiającym jakość mąki jest

- A. podpuszczka.
- B. gluten witalny.
- C. chlorek wapnia.
- D. glutaminian sodu.

Zadanie 6.

Który z podanych surowców **nie jest** surowcem podstawowym stosowanym w browarnictwie w Polsce ?

- A. Chmiel.
- B. Drożdże.
- C. Jęczmień.
- D. Kukurydza.

Zadanie 7.

Opakowaniem jednostkowym bezzwrotnym do piwa jest

- A. puszka.
- B. beczka.
- C. butelka.
- D. kontener.

Zadanie 8.

Który surowiec należy zastosować do produkcji krochmalu?

- A. Ziarna zbóż.
- B. Buraki cukrowe.
- C. Kukurydzę zwyczajną.
- D. Ziemniaki wysokoskrobiowe.

Zadanie 9.

Którą grupę dodatków należy zastosować do produkcji masła ze śmietanki pasteryzowanej metodą tradycyjną?

- A. Zakwas czystych kultur maślarskich lub szczepionki maślarskie, farba, sól.
- B. Cukier biały, karmel, drożdże piekarskie, woda pitna, dodatki smakowe.
- C. Woda pitna, chlorek sodu, podpuszczka, azotan potasu, farba, sól.
- D. Sól, zakwas, farba, woda pitna, podpuszczka, azotan potasowy.

Zadanie 10.

W ramach oceny organoleptycznej mąki **nie przeprowadza się** badania

- A. barwy.
- B. zapachu.
- C. granulacji.
- D. zawartości glutenu.

Zadanie 11.

Jaki jest cel przesiewania mąki przy produkcji pieczywa?

- A. Obniżenie kwasowości.
- B. Zwiększenie wilgotności.
- C. Spulchnienie i napowietrzenie.
- D. Zwiększenie zawartości glutenu.

Zadanie 12.

Kefir to napój mleczny, który uzyskuje się w wyniku fermentacji

- A. mlekowej i masłowej.
- B. masłowej i propionowej.
- C. mlekowej i propionowej.
- D. mlekowej i alkoholowej.

Zadanie 13.

Peklowanie surowca mięsnego bez kości, obróbka po ociekaniu, formowanie i sznurowanie, osadzanie, wędzenie, obróbka cieplna, studzenie i chłodzenie – to etapy produkcji

- A. kiełbas surowych.
- B. kiełbas gotowanych.
- C. wędlin podrobowych.
- D. wędzonek gotowanych.

Zadanie 14.

Jakie warunki powinny być zachowane podczas sterylizacji konserw o wsadzie 340 g masy mięsnej?

- A. 68-72°C przez około 280 min.
- B. 90-94°C przez około 120 min.
- C. 118-121°C przez około 55 min.
- D. 138-142°C przez około 2 min.

Zadanie 15.

Podczas produkcji mleka UHT należy zastosować następujące parametry obróbki:

- A. 80°C przez 20-30 sek.
- B. 100°C przez 10-20 sek.
- C. 120°C przez 5-10 sek.
- D. 140°C przez 1-2 sek.

Zadanie 16.

Ile kilogramów mięsa wieprzowego klasy II potrzeba do wyprodukowania 500 kg metki?

Zużycie surowca mięsnego [kg] na 1 tonę metki

- A. 51,61 kg
- B. 103,22 kg
- C. 206,44 kg
- D. 258,05 kg

Mięso wieprzowe	Mięso wieprzowe
kl. II	kl. III
516,1	559,1

Zadanie 17.

Blanszowanie owoców polega na

- A. gotowaniu ich z cukrem do określonej zawartości ekstraktu.
- B. zaparzeniu, przetarciu ich przez sita i dodaniu środka żelującego.
- C. zanurzeniu ich w wodzie o temperaturze 80-100°C przez 1-2 minuty.
- D. zanurzeniu w wodnym roztworze cukru o temperaturze 50-60°C przez 3-4 minuty.

Zadanie 18.

Obowiązująca kolejność wybranych etapów produkcji piwa to:

- A. fermentacja piwa, leżakowanie piwa, rozlew piwa, wytworzenie brzezki.
- B. wytworzenie brzezki, fermentacja piwa, leżakowanie piwa, rozlew piwa.
- C. wytworzenie brzezki, leżakowanie piwa, fermentacja piwa, rozlew piwa.
- D. fermentacja piwa, wytworzenie brzezki, leżakowanie piwa, rozlew piwa.

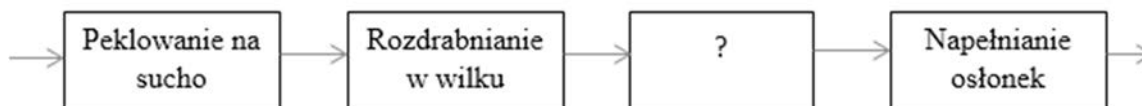
Zadanie 19.

Aby przeprowadzić temperowanie masy czekoladowej, należy

- A. sformować czekoladę w nadciśnieniu.
- B. sformować czekoladę w podciśnieniu.
- C. ochłodzić masę po konszowaniu do temperatury 5-7°C.
- D. przetrzymać wstęgę czekolady w temperaturze 30-31°C.

Zadanie 20.

Uzupełnij brakujący etap procesu produkcji parówek drobiowych.



- A. Parzenie.
- B. Wędzenie.
- C. Chłodzenie.
- D. Kutrowanie.

Zadanie 21.

Nazwij oznaczony na schemacie znakiem zapytania etap procesu produkcji sera dojrzewającego.



- A. Solenie.
- B. Krojenie skrzepu.
- C. Prasowanie wstępne.
- D. Normalizacja końcowa tłuszczu.

Zadanie 22.

Pakowanie mięsa w osłonie gazów ochronnych polega na zastąpieniu powietrza

- A. parą wodną.
- B. powietrzem wyjałowionym.
- C. wodnym roztworem solanki o stężeniu 6%.
- D. mieszaniną gazów o składzie dobranym do rodzaju mięsa.

Zadanie 23.

W browarnictwie do gotowania brzezki z chmielem stosuje się

- A. wyparkę.
- B. matecznik.
- C. kocioł warzelny.
- D. kadź fermentacyjną.

Zadanie 24.

Do zabezpieczenia zbiornika sprężarki przed nadmiernym wzrostem ciśnienia powietrza służy

- A. zawór podający.
- B. zawór zwrotny.
- C. zawór odcinający.
- D. zawór bezpieczeństwa.

Zadanie 25.

Metalowe elementy maszyn poddane działaniu wilgotnego powietrza atmosferycznego są narażone na

- A. korozję.
- B. pęcznienie.
- C. laminowanie.
- D. galwanizowanie.

Zadanie 26.

Które urządzenia należy zastosować do produkcji zakwasu używanego w produkcji masła i serów?

- A. Frezery.
- B. Mateczniki.
- C. Mieszalniki.
- D. Granulatory.

Zadanie 27.

Które urządzenie należy zastosować do rozdrobnienia (śrutowania) oczyszczonego ziarna?

- A. Mlewnik walcowy.
- B. Pneumoseparator.
- C. Obłuskiwacz.
- D. Odsiewacz.

Zadanie 28.

Wartość napięcia w instalacji elektrycznej jednofazowej w Polsce wynosi

- A. 100 V \pm 10 V
- B. 120 V
- C. 230 V \pm 23 V
- D. 400 V

Zadanie 29.

Do dokładnej homogenizacji składników farszu podczas produkcji kielbas stosuje się

- A. krajalnice.
- B. kostkownice.
- C. młynki koloidalne.
- D. nadziewarki próżniowe.

Zadanie 30.

Wirówka stosowana w produkcji cukru służy do

- A. krystalizacji cukru.
- B. rozdrabniania buraków cukrowych.
- C. oddzielania płynnej cukrzycy od kryształków cukru.
- D. oddzielania zanieczyszczeń fizycznych od kryształków cukru.

Zadanie 31.

Do kształtowania kęsów ciasta pszennego na bułki służą

- A. krajalnice.
- B. mieszacze-dozatory.
- C. dzielarko-zaokrąglarki.
- D. liczniki bułek drobnych.

Zadanie 32.

Wyróżnikiem oceny organoleptycznej dżemu **nie jest** ocena

- A. pH.
- B. smaku.
- C. zapachu.
- D. wyglądu.

Zadanie 33.

Zagrożeniem chemicznym w produkcie żywnościowym jest obecność

- A. grudek piasku.
- B. kawałków metali.
- C. szkodników magazynowych.
- D. pozostałości środków myjących.

Zadanie 34.

Mycie w obiegu zamkniętym bez demontażu określone jest jako system

- A. CP
- B. CIP
- C. COP
- D. CCP

Zadanie 35.

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów sanitarno-higienicznych w masarni prowadzi

- A. Inspekcja Handlowa.
- B. Inspekcja Weterynaryjna.
- C. Centralny Inspektorat Standaryzacji.
- D. Inspekcja Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych.

Zadanie 36.

Do czynności związanych z magazynowaniem wyrobów gotowych **nie należy**

- A. rozładunek towarów.
- B. przepakowywanie towarów.
- C. mycie opakowań zbiorczych.
- D. układanie towarów na regałach.

Zadanie 37.

Ile sztuk kartonów należy przygotować do zapakowania 2 880 słoików kompotów wiśniowych, jeżeli w jednym kartonie słoiki układane są w dwóch warstwach w rzędach po 3x4?

- A. 12 sztuk.
- B. 24 sztuki.
- C. 120 sztuk.
- D. 240 sztuk.

Zadanie 38.

Do transportu ziarna zbóż stosuje się

- A. kolejki rurowe.
- B. przenośniki rolkowe.
- C. wózki akumulatorowe.
- D. przenośniki pneumatyczne.

Zadanie 39.

Do zwalczania gryzoni w magazynie wyrobu gotowego stosuje się

- A. taśmy lepowe.
- B. pułapki żywołowne.
- C. lampy owadobójcze.
- D. pułapki feromonowe.

Zadanie 40.

Celem dezynfekcji magazynu wyrobu gotowego jest

- A. zniszczenie drobnoustrojów.
- B. usunięcie zanieczyszczeń białkowych.
- C. usunięcie zanieczyszczeń mineralnych.
- D. zemulgowanie zanieczyszczeń tłuszczowych.