

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Wersja arkusza: **X**

T.02-X-17.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
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 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”:

	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.

	B	C	
---	---	---	---

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 podanych wyrobów spożywczych zawiera w swoim składzie emulgator?

- A. Chipsy jabłkowe.
- B. Powidła śliwkowe.
- C. Sok pomarańczowy.
- D. Margaryna mleczna.

Zadanie 2.

Solankę pekującą należy zastosować w produkcji

- A. kielbasy białej.
- B. szynki gotowanej.
- C. jogurtu owocowego.
- D. serka homogenizowanego.

Zadanie 3.

Która z podanych witamin dodana w procesie produkcji zapobiega ciemnieniu soku jabłkowego?

- A. Witamina B.
- B. Witamina C.
- C. Witamina D.
- D. Witamina K.

Zadanie 4.

Do produkcji wyrobów rybnych o niskiej zawartości tłuszczu należy zastosować

- A. karpia.
- B. dorsza.
- C. śledzia.
- D. łososia.

Zadanie 5.

Wskaż **niewłaściwie** dobrane surowce i materiały pomocnicze do produkcji wyrobu gotowego.

	Surowce i materiały pomocnicze	Wyrób gotowy
A.	Masło, ser biały, mąka pszenna typ 450, maślanka, mleko w proszku odtłuszczone, owoce naturalne lub mrożone	Serek owocowy
B.	Owoce świeże/mrożone lub pulpy owocowe, cukier, kwas spożywczy, środki żelujące, syropy skrobiowe, aromaty, sorbiniany	Dżem owocowy
C.	Maski i mięso z głów wiep., tłuszcz, płuca, wymiona, mięso wieprzowe kl.4, krew spożywcza, kasza, przyprawy, osłonki, szpilki	Kiszka kaszana
D.	Mąka pszenna typ 450, drożdże piekarskie, cukier kryształ, jaja, żółtka, masło, sól kuchenna, cukier waniliowy, olej spożywczy	Ciasto drożdżowe

Zadanie 6.

Do produkcji jogurtu naturalnego stosuje się:

- A. podpuszczkę, cukier, owoce.
- B. kwas mlekowy, emulgator, barwnik.
- C. śmietankę, bakterie mlekowe, chlorek sodu.
- D. kultury bakterii, proszek mleczny, stabilizator.

Zadanie 7.

Które cechy organoleptyczne kwalifikują ziemniaki do produkcji frytek?

- A. Barwa żółta, oczka głęboko osadzone.
- B. Kształt podłużny, lekko zielona skórka.
- C. Barwa kremowa, oczka płytko osadzone.
- D. Kształt owalny, gruba chropowata skórka.

Zadanie 8.

Ile należy przygotować etykietek na 3 000 butelek szklanych o pojemności 200 ml, jeżeli podczas naklejania etykieciarka niszczy 0,5% etykiet ?

- A. 2 985 sztuk.
- B. 3 015 sztuk.
- C. 3 045 sztuk.
- D. 3 075 sztuk.

Zadanie 9.

W procesie produkcji kefiru, przed dodaniem grzybka do mleka, w kolejności przeprowadza się: oczyszczanie mleka, normalizację zawartości tłuszczu oraz

- A. formowanie i pakowanie.
- B. zagęszczanie i hartowanie.
- C. dojrzewanie i pielęgnację.
- D. pasteryzację i oziębianie.

Zadanie 10.

Ile kilogramów kukurydzy należy użyć do produkcji 7 000 litrów spirytusu, jeżeli ze 100 kg tego surowca otrzymuje się 35 litrów wyrobu gotowego?

- A. 5 000 kg
- B. 10 000 kg
- C. 15 500 kg
- D. 20 000 kg

Zadanie 11.

Do rozdzielania surowców różniących się wielkością i kształtem należy zastosować

- A. cyklon.
- B. wialnię.
- C. wirówkę.
- D. sortownik.

Zadanie 12.

Który z podanych surowców jest oczyszczany z ciał mechanicznych oraz częściowo z drobnoustrojów za pomocą wirówki?

- A. Olej.
- B. Mleko.
- C. Ziarna.
- D. Owoce.

Zadanie 13.

Do usuwania skórki z pomidorów należy zastosować obieraczkę

- A. cierną.
- B. parową.
- C. nożową.
- D. spalinową.

Zadanie 14.

Karta techniczna				
Nazwa maszyny/urządzenia:				
Charakterystyka (zakres, typ itp.):				
Rok produkcji:		Nr fabryczny:		Nr ewidencyjny:
Częstotliwość wzorcowania/legalizacji:			Wzorzec/metoda:	
Data	Wykonawca	Opis prac	Uwagi	Podpis

Przedstawioną kartę techniczną maszyny/urządzenia można zastosować do opisu

- A. pompy wirowej.
- B. wózka widłowego.
- C. wagi elektronicznej.
- D. pasteryzatora płytowego.

Zadanie 15.

Proces ekstrakcji należy zastosować w produkcji

- A. soku jabłkowego.
- B. oleju rzepakowego.
- C. piwa pasteryzowanego.
- D. spirytusu rektyfikowanego.

Zadanie 16.

Proces blanszowania surowca należy zastosować w produkcji

- A. kaszy.
- B. cukru.
- C. kiełbasy.
- D. kompotów.

Zadanie 17.

W produkcji kawy zbożowej należy zastosować proces

- A. prażenia.
- B. smażenia.
- C. ekstrakcji.
- D. rektyfikacji.

Zadanie 18.

Wytapianie, rafinacja, ochładzanie i pakowanie to etapy produkcji

- A. oleju rzepakowego.
- B. smalcu domowego.
- C. czekolady gorzkiej.
- D. margaryny mlecznej.

Zadanie 19.

Kupażowanie należy zastosować w procesie produkcji

- A. wina.
- B. oleju.
- C. jogurtu.
- D. majonezu.

Zadanie 20.

Pasteryzację kompotu truskawkowego należy prowadzić w zakresie temperatur

- A. od 30°C do 50°C
- B. od 80°C do 90°C
- C. od 100°C do 110°C
- D. od 120°C do 130°C

Zadanie 21.

Kiszenie kapusty należy prowadzić do momentu uzyskania kwasowości, mieszczącej się w zakresie pH

- A. od 0,5 do 1,5.
- B. od 3,5 do 4,0.
- C. od 5,5 do 7,5.
- D. od 7,6 do 9,0.

Zadanie 22.

...po wstępnym zagęszczeniu pulpy do roztworu jest dodawany cukier zwykle w postaci sypkiej, przez wsypanie do kotła otwartego lub zassanie do wyparki próżniowej. Dalsze gotowanie powoduje wysycenie cukrem i trwa tak długo, aż produkt osiągnie wymaganą przez normę ilość ekstraktu (60-65% suchej masy). Dopiero pod koniec gotowania dodaje się pektynę w postaci roztworu...

Fragment zamieszczonej instrukcji dotyczy produkcji

- A. przecieru jabłkowego.
- B. dżemu truskawkowego.
- C. soku brzoskwiniowego.
- D. koncentratu pomidorowego.

Zadanie 23.

Korzystając z receptury na 100 kg sera topionego oblicz, ile kilogramów sera i twarogu łącznie należy użyć do produkcji 2 000 kg wyrobu gotowego.

- A. 210 kg
- B. 420 kg
- C. 840 kg
- D. 1050 kg

Surowce/dodatki	Ilość [kg]
Ser podpuszczkowy	30,00
Twaróg	12,00
Masło	30,00
Proszek mleczny	2,00
Emulgator	1,50
Woda	20,00

Zadanie 24.

Zapisy z pomiarów monitorowanych parametrów technologicznych należy prowadzić

- A. w normie zakładowej.
- B. w dzienniku produkcji.
- C. w instrukcji technologicznej.
- D. w protokole laboratoryjnym.

Zadanie 25.

Wskaż grupę urządzeń do produkcji suszów owocowo-warzywnych.

- A. Ocieraczki karborundowe, kociołki do rozparzania, młynki tarczowe.
- B. Płuczki, drylownice, sita, blanszowniki, komory sulfitacyjne, suszarnie.
- C. Młynki koloidalne, gniotowniki, przecieraczki, stacje wyparne, wirówki.
- D. Rozdrabniacze udarowe, przecieraczki, młynki tarczowe, sterylizatory płytowe.

Zadanie 26.

Wskaż niewłaściwie dobrane urządzenie do procesu lub operacji technologicznej.

A.	Rozdrabnianie	Wilk
B.	Zmaślanie	Masielnica
C.	Zagęszczanie	Wyparka
D.	Mycie owoców	Dryłownica

Zadanie 27.

Do produkcji płatków kukurydzianych należy zastosować

- A. ekstruder.
- B. ekstraktor.
- C. smaźalnik.
- D. sterylizator.

Zadanie 28.

Suszarkę fluidyzacyjną należy zastosować do suszenia

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

Zadanie 29.

Do hodowli zakwasu używanego do produkcji masła i sera należy zastosować

- A. frezery.
- B. wyparki.
- C. mateczniki.
- D. odgazowywacze.

Zadanie 30.

Do wyciskania soku z rozdrobnionych owoców należy zastosować

- A. prasę taśmową.
- B. mlewnik walcowy.
- C. wirówkę filtracyjną.
- D. homogenizator tłokowy.

Zadanie 31.

Wadą chleba pszenno-żytniego w ocenie organoleptycznej jest jego

- A. miękisz zwarty.
- B. chrupiąca skórka.
- C. smak lekko słony.
- D. kształt symetryczny.

Zadanie 32.

Smak dobrze ukiszonych ogórków powinien być

- A. lekko słodki.
- B. dość gorzki.
- C. czysto kwaśny.
- D. mocno cierpki.

Zadanie 33.

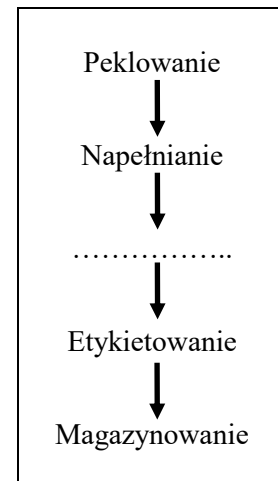
Substancja, której znaczne przedawkowanie w procesie produkcji może być powodem zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, to

- A. chlorek sodu.
- B. saletra sodowa.
- C. dwutlenek węgla.
- D. kwas askorbinowy.

Zadanie 34.

Uwzględniając zasadę Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), wskaż brakującą czynność we fragmencie schematu technologicznego produkcji konserwy mięsnej.

- A. Masowanie.
- B. Sterylizacja.
- C. Dojrzewanie.
- D. Rozdrabnianie.



Zadanie 35.

W procesie produkcji żywności, zgodnie z systemem HACCP, etapem, który eliminuje zagrożenie fizyczne, jest

- A. prażenie.
- B. pakowanie.
- C. pasteryzacja.
- D. przesiewanie.

Zadanie 36.

Mrożonki warzywne przeznaczone do długotrwałego magazynowania należy przechowywać w komorach mroźniczych, w temperaturze

- A. od 0°C do 4°C
- B. od -2°C do -6°C
- C. od -8°C do -15°C
- D. od -18°C do -35°C

Zadanie 37.

W którym magazynie umieszcza się dżem?

Magazyn	Asortyment
A.	Cukier, mąka, ryż
B.	Masło, jogurt, twaróg
C.	Kiełbasa biała, kaszanka
D.	Ziemniaki, pomidory, sałata

Zadanie 38.

Urządzeniem transportu wewnętrznego **nie jest**

- A. wózek widłowy.
- B. paleta drewniana.
- C. przenośnik rolkowy.
- D. podnośnik łańcuchowy.

Zadanie 39.

Która instytucja udziela zezwolenia na przewóz żywności wyznaczonym samochodem dostawczym?

- A. Państwowa Inspekcja Sanitarna.
- B. Inspekcja Dozoru Technicznego.
- C. Państwowa Inspekcja Handlowa.
- D. Inspekcja Transportu Drogowego.

Zadanie 40.

Lampę oświetlającą w magazynie wyrobów gotowych należy zamontować

- A. za oknem.
- B. na palecie.
- C. za regałem.
- D. nad drzwiami.