

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

T.02-X-17.01
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZEŚĆ 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”:

<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 składnik w zestawie jest błędnie dobrany do produkcji wyrobu gotowego?

- A. Jaja – majonez.
- B. Semolina – makaron.
- C. Podpuszczka – masło.
- D. Kwas cytrynowy – dżem.

Zadanie 2.

Do produkcji piwa stosuje się

- A. słód.
- B. melasę.
- C. wytloki.
- D. wysłodki.

Zadanie 3.

Preparaty enzymów pektynolitycznych stosuje się w produkcji

- A. sera.
- B. soku.
- C. kefiru.
- D. masła.

Zadanie 4.

Którą grupę surowców stosuje się do produkcji salcesonu włoskiego?

- A. Maski i mięso z głów wieprzowych, mięso z głów wołowych, skórki wieprzowe.
- B. Kasza gryczana, wątroba wołowa, tłuszcz drobny, płuca, wymiona, flaki wołowe.
- C. Kasza jaglana, wątroba, skórki wieprzowe, mięso gotowane z głów wołowych.
- D. Tłuszcz wołowy, krew spożywcza, kasza manna, mięso z głów wieprzowych.

Zadanie 5.

Który zestaw zawiera błędnie dobrane surowce i dodatki do produkcji wyrobu spożywczego?

	Surowce i produkty	Wyrób spożywczy – produkcja
A.	sól, cukier, ocet	marynata rybna
B.	sól, mleko, podpuszczka	ser typu gouda
C.	jajo, kasza, drożdże piekarskie	chleb żytni
D.	tłuszcz kakaowy, etylowanilina, cukier	czekolada

Zadanie 6.

Wskaż cechę charakterystyczną świeżych ryb.

- A. Skrzela – rozchylone, brunatne.
- B. Konsystencja mięsa – sprężysta.
- C. Oczy – mętne zakrwawione i wklęsłe.
- D. Powierzchnia skóry – plamy i śluz matowy.

Zadanie 7.

Którą pszenicę – na podstawie zamieszczonych w tabeli wyników badania organoleptycznego próbek ziarna, można zastosować do produkcji mąki?

Pszenica	Wyniki badania organoleptycznego
A.	ziarna szare, bez połysku, wilgotne
B.	ziarna porośnięte, obecne szkodniki
C.	ziarna zmieszane z plewami i sporyszem
D.	ziarna różnej wielkości, nieliczne połamane

Zadanie 8.

Ile butelek o pojemności 250 ml należy przygotować do rozlania 2 000 l napoju jabłkowego?

- A. 1 250 sztuk.
- B. 2 000 sztuk.
- C. 4 000 sztuk.
- D. 8 000 sztuk.

Zadanie 9.

Powierzchnia którego surowca powinna być bezwzględnie dezynfekowana przed użyciem do produkcji żywności?

- A. Jaj.
- B. Ryb.
- C. Jabłek.
- D. Rzepaku.

Zadanie 10.

Ile gramów pektyny należy odważyć, aby wyprodukować dżem z 500 kg owoców, jeżeli na 100 kg owoców zużywa się 600 g pektyny?

- A. 500 g
- B. 600 g
- C. 1000 g
- D. 3000 g

Zadanie 11.

Młynek koloidalny stosuje się do

- A. mieszania.
- B. rozdzielania.
- C. przesiewania.
- D. rozdrabniania.

Zadanie 12.

Które środki ostrożności należy zastosować, aby bezpiecznie użytkować krajalnicę do warzyw?

- A. Ruchome osłony.
- B. Gumowe rękawice.
- C. Zamontowany wyciąg wentylacyjny.
- D. Maksymalne napełnienie leja załadownego.

Zadanie 13.

Który zapis należy umieścić w kolumnie „czynności” w planie przeglądów i konserwacji?

Plan przeglądów i konserwacji (fragment)			
Nazwa maszyny /urządzenia <i>Wirówka czyszcząco-odtłuszczająca</i>		Nr ewidencyjny <i>1224/2016</i>	
Przeznaczenie maszyny /urządzenia <i>Odtłuszczanie mleka i oczyszczanie mleka</i>			
Osoba wykonująca: <i>operator maszyn i urządzeń spożywczych</i>			
Lp.	Czynności	Częstotliwość	Uwagi
1.		Codziennie	Po procesie technologicznym

- A. Kontrola filtrów.
- B. Wymiana oleju.
- C. Regulacja pompy.
- D. Mycie i dezynfekcja.

Zadanie 14.

Do którego urządzenia niewłaściwie dobrano parametr charakteryzujący przebieg jego pracy?

- A. Myjka – temperatura wody.
- B. Wirówka – prędkość obrotowa.
- C. Młynek – stopień rozdrobnienia.
- D. Mieszalnik – natężenie przepływu.

Zadanie 15.

Fermentacja alkoholowa i mlekowa są jednocześnie wykorzystywane w procesie produkcji

- A. owoców w cukrze.
- B. kiełbasy surowej.
- C. kefiru naturalnego.
- D. soku owocowego.

Zadanie 16.

Które czynności technologiczne są charakterystyczne dla produkcji konserw owocowych?

- A. Solenie i pasteryzacja.
- B. Wirowanie i sterylizacja.
- C. Peklowanie i sterylizacja.
- D. Blanszowanie i pasteryzacja.

Zadanie 17.

Odbiór i klasyfikacja surowca, czyszczenie i odtluszczenie, pasteryzacja i oziębienie, pasteryzacja wtórna, zagęszczanie i suszenie to etapy produkcji

- A. mleka w proszku.
- B. suszu warzywnego.
- C. mleka zagęszczonego.
- D. koncentratu pomidorowego.

Zadanie 18.

Który zakres temperatur dotyczy smażenia mięsa na tłuszczu lub mięsa zanurzonego w rozgrzanym tłuszczu?

- A. 80°C-100°C
- B. 120°C-135°C
- C. 160°C-180°C
- D. 220°C-240°C

Zadanie 19.

Parametrem technologicznym wymagającym monitorowania w procesie produkcji kapusty kiszonej jest

- A. ciśnienie.
- B. wilgotność.
- C. zawartość soli.
- D. kwasowość czynna.

Zadanie 20.

Na podstawie treści zamieszczonych w ramce określ, który produkt spożywczy jest produkowany w zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego.

Wykaz maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji

- myjki mechaniczne stojów
- mikser do przygotowania pektyny
- wyparki próżniowe do desulfatacji i zagęszczania
- dozownica do rozlewu w opakowania
- zamykarka słoików TO
- pasteryzator tunelowy zanurzeniowo-natryskowy odpowiednio do pasteryzacji i chłodzenia; osuszacz stojów
- etykietarka mechaniczna
- maszyna formująca pakiety i owijająca w folię termokurczliwą

- A. Susz warzywny.
- B. Dżem owocowy.
- C. Mleko w proszku.
- D. Konserwy mięsne.

Zadanie 21.

Przy produkcji wody źródlanej gazowanej, nasycenie dwutlenkiem węgla powinno wynosić w butelkach z tworzyw sztucznych 0,80%, tzn. 8 g/l; w szklanych 0,60%, tzn. 6 g/l.

Korzystając z fragmentu instrukcji technologicznej, określ, ile gramów dwutlenku węgla znajduje się w jednej butelce szklanej wody źródlanej o pojemności 500 ml.

- A. 3 g
- B. 6 g
- C. 12 g
- D. 16 g

Zadanie 22.

Ile kilogramów mięsa wieprzowego klasy I potrzeba do wyprodukowania 500 kg kielbasy białej?

Zużycie surowca mięsnego (kg) na 1 tonę kielbasy białej

- A. 90,1 kg
- B. 180,2 kg
- C. 270,3 kg
- D. 380,4 kg

Mięso wieprzowe	Mięso wieprzowe	Mięso wołowe
kl. I	kl. III	kl. I ść.
180,2	630,6	90,1

Zadanie 23.

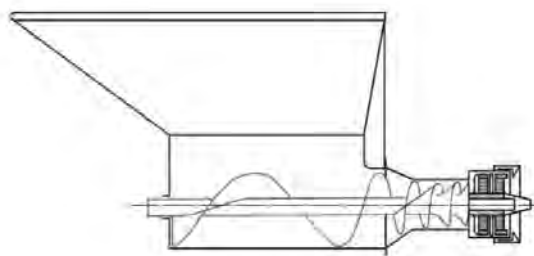
Którą z czynności należy wykonać w procesie produkcji frytek po obraniu i pokrojeniu ziemniaków, a przed ich smażeniem?

- A. Solenie.
- B. Prażenie.
- C. Przecieranie.
- D. Blanszowanie.

Zadanie 24.

Przedstawione na schemacie urządzenie stosuje się do

- A. pieczenia chleba.
- B. oczyszczanie mleka.
- C. rozdrabniania mięsa.
- D. przecierania warzyw.



Zadanie 25.

Której czynności technologicznej nie przeprowadza się w autoklawie?

- A. Sterylizacji.
- B. Apertyzacji.
- C. Pasteryzacji.
- D. Blanszowania.

Zadanie 26.

Które urządzenie stosuje się w procesie produkcji szynki wieprzowej wędzonej?

- A. Matecznik.
- B. Mieszalnik.
- C. Masielnicę.
- D. Masownicę.

Zadanie 27.

Które urządzenie stosuje się do oddzielania od ziarna zbożowego zanieczyszczeń w postaci ziaren kąkol, groszku?

- A. Tryjer.
- B. Odsiewacz.
- C. Łuszczarkę.
- D. Pneumoseparator.

Zadanie 28.

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

- A. Namaczalnik, płuczka, drylownica.
- B. Odszypułczarka, obieraczka, drylownica.
- C. Obieraczka, obłuskiwacz, odszypułczarka.
- D. Urządzenie cierne, suchy oddzielacz kamieni.

Zadanie 29.

Do usunięcia kamienia powstającego w wymienniku ciepła stosuje się

- A. wodę utlenioną.
- B. sodę kaustyczną.
- C. kwas azotowy(V).
- D. podchloryn sodu.

Zadanie 30.

Produkt mleczarski o konsystencji jednolitej z objawami gazowania to

- A. kefir owocowy.
- B. mleko kakaowe.
- C. koktajl mleczny.
- D. mleko spożywcze.

Zadanie 31.

Ocena organoleptyczna lodów powinna uwzględniać

- A. gęstość.
- B. puszystość.
- C. kwasowość.
- D. temperaturę.

Zadanie 32.

Powodem występowania zagrożenia chemicznego w procesie produkcji żywności jest

- A. za niska temperatura pasteryzacji mleka.
- B. skrócenie czasu płukania maszyn po ich myciu.
- C. stosowanie radiacyjnych metod utrwalania przypraw.
- D. niedostateczne dawkowanie ilości soli peklującej w produkcji szynki.

Zadanie 33.

Aby proces technologiczny przebiegał zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej, kolejność wybranych etapów produkcji jogurtu naturalnego, powinna być następująca:

- A. rozlewanie, pasteryzacja, wirowanie, dojrzewanie, zaszczepianie.
- B. wirowanie, rozlewanie, dojrzewanie, zaszczepianie, pasteryzacja.
- C. wirowanie, pasteryzacja, zaszczepianie, dojrzewanie, rozlewanie.
- D. zaszczepianie, pasteryzacja, rozlewanie, dojrzewanie, wirowanie.

Zadanie 34.

Wskaż brakującą czynność we fragmencie schematu technologicznego produkcji wina gronowego niegazowanego.

- A. Saturacja.
- B. Destylacja.
- C. Pasteryzacja.
- D. Dojrzewanie.

pozyskanie moszczu	fermentacja	?	kupażowanie	rozlewanie
--------------------	-------------	---	-------------	------------

Zadanie 35.

Określ produkt spożywczy, który może być przechowywany przez 120 dni w temperaturze od 5°C do 10°C.

- A. Chleb żytni.
- B. Ser topiony.
- C. Lody owocowe.
- D. Boczek gotowany.

Zadanie 36.

W którym magazynie należy umieścić proszek mleczny?

Magazyn	Temperatura	Towary znajdujące się obecnie w magazynie
A.	2°C	Masło, jogurt
B.	10°C	Pomidory, sałata
C.	15°C	Czekolada, kawa
D.	20°C	Płatki kukurydziane, ryż

Zadanie 37.

Którą informację na etykiecie produktu musi sprawdzić magazynier przed wydaniem go do ekspedycji?

- A. Znak firmowy.
- B. Cenę produktu.
- C. Datę produkcji.
- D. Termin trwałości.

Zadanie 38.

Środkami transportu wewnętrznego w magazynach są

- A. cysterny samochodowe.
- B. zbiorniki magazynowe.
- C. silosy betonowe.
- D. wózki widłowe.

Zadanie 39.

Zgodnie z systemem HACCP deratyzację pomieszczeń magazynowych może wykonać

- A. każdy pracownik.
- B. inspektor sanitarny.
- C. tylko magazynier.
- D. wyspecjalizowana firma.

Zadanie 40.

Aby zapobiec przedostawaniu się szkodników latających typu mucha do magazynu, należy zastosować

- A. siatki na oknach.
- B. pułapki żywołowne.
- C. gazowanie magazynu.
- D. dezynfekcję powierzchni.