

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

T.02-X-18.06
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
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”:

<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.

Do produkcji kaszy manny wykorzystuje się ziarna

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

Zadanie 2.

Który z wymienionych produktów jest stosowany w produkcji kiszonych ogórków jako dodatek?

- A. Sól kamienna.
- B. Kwas octowy.
- C. Kwas siarkowy.
- D. Drożdże spożywcze.

Zadanie 3.

Kwas sorbowy dodaje się do dżemów niskosłodzonych w celu

- A. poprawienia smaku.
- B. przedłużenia trwałości.
- C. utrwalenia konsystencji.
- D. zwiększenia wartości odżywczej.

Zadanie 4.

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

	Surowce i materiały pomocnicze	Wyrób gotowy
A.	Mięso wieprzowe kl. II i kl. III, mięso wołowe kl. I lub kl. II, podgardle skórowane, lód, pieprz, gałka muszkatołowa, jelita cienkie baranie, przędza.	Parówki popularne
B.	Śmietanka z mleka surowego, zakwas czystych kultur maślarskich lub szczepionki, farba, sól, topniki, owoce, środki żelujące.	Masło wyborowe
C.	Mąka pszenna, mleko, woda, drożdże piekarskie, tłuszcz, cukier kryształ, sól kuchenna, jaja, dodatki np.: ziarno słonecznikowe, mak.	Pieczywo pszenne
D.	Owoce świeże/mrożone lub pulpy, cukier/syrop skrobiowy, środki żelujące, kwas spożywczy, sorbinian sodowy/potasowy, aromaty.	Dżem owocowy

Zadanie 5.

Słoiki szklane w których prowadzi się proces pasteryzacji najczęściej stosowane są do pakowania

- A. pierogów z mięsem.
- B. napojów owocowych.
- C. mleka zagęszczonego.
- D. grzybów marynowanych.

Zadanie 6.

Surowce	maski i mięso z głów wieprzowych, tłuszcz, płuca, wymiona, mięso wieprzowe. kl. IV, krew spożywcza, kasza gryczana
Przyprawy i dodatki	pieprz, majeranek, ziele angielskie, cebula, sól warzona
Materiały pomocnicze	jelita grube wieprzowe lub osłonki sztuczne, szpilki lub przędza

Który z wyrobów otrzymuje się z wymienionych w tabeli surowców i dodatków?

- A. Kielbasę śląską.
- B. Kiszkę kaszaną.
- C. Salceson włoski.
- D. Kiszkę wątrobianą.

Zadanie 7.

Sól, wodę, drożdże i chmiel wykorzystuje się w Polsce do produkcji

- A. octu.
- B. piwa.
- C. wina.
- D. wódki.

Zadanie 8.

Zakład mleczarski może odmówić przyjęcia do produkcji mleka surowego

- A. spienionego.
- B. o barwie białej.
- C. rozwodnionego.
- D. o słodkawym smaku.

Zadanie 9.

Ile szklanych słoików należy przygotować do zapakowania 2 000 kg gołąbków, jeżeli waga netto produktu w opakowaniach jednostkowych wynosi 500 g?

- A. 100 sztuk.
- B. 400 sztuk.
- C. 1 000 sztuk.
- D. 4 000 sztuk.

Zadanie 10.

Ile soli i wody należy użyć, aby przygotować 200 kg 2-procentowego roztworu soli do kiszenia ogórków?

	Sól (kg)	Woda (kg)
A.	2	98
B.	2	100
C.	4	196
D.	4	200

Zadanie 11.

Ile śmietanki o zawartości tłuszczu 30% należy użyć do produkcji 720 kg masła ekstra, jeżeli ze 100 kg śmietanki otrzymuje się 36 kg masła ekstra?

- A. 1 000 kg
- B. 1 200 kg
- C. 2 000 kg
- D. 2 200 kg

Zadanie 12.

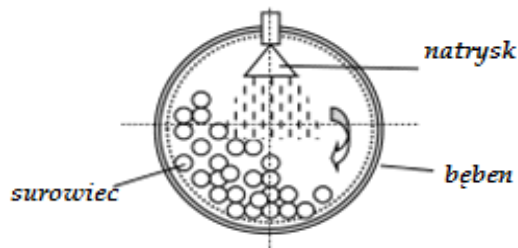
Które z wymienionych urządzeń wykorzystywane jest do oddzielania zanieczyszczeń z mąki w produkcji piekarskiej?

- A. Waga.
- B. Dozator.
- C. Miesiarka.
- D. Przesiewacz.

Zadanie 13.

W przedstawionym na rysunku urządzeniu w zakładzie przetwórstwa warzyw prowadzony jest proces

- A. płukania.
- B. gotowania.
- C. rozparzania.
- D. rozdrabniania.



Zadanie 14.

Parametrem charakteryzującym przebieg pracy suszarki fluidyzacyjnej jest

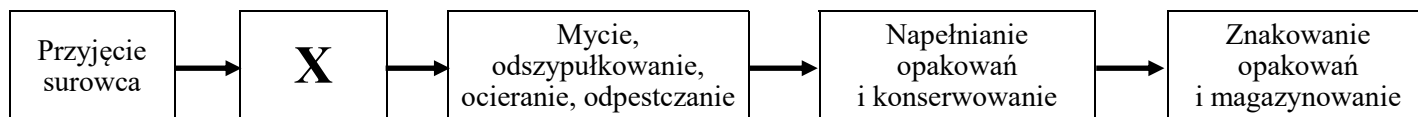
- A. natężenie przepływu wody.
- B. temperatura powietrza wlotowego.
- C. prędkość obrotowa dysku rozpyłowego.
- D. ciśnienie pary wodnej wewnątrz urządzenia.

Zadanie 15.

Peklowanie jest etapem niezbędnym w technologii produkcji

- A. śledzi solonych.
- B. kiełbasy jałowcowej.
- C. fasolki konserwowej.
- D. sera podpuszczkowego.

Zadanie 16.



W schemacie technologicznym produkcji pulpy owocowej symbolem X oznaczono czynności o nazwie

- A. Gotowanie i oziębienie.
- B. Rozdrabnianie i tłoczenie.
- C. Czyszczenie i sortowanie.
- D. Pasteryzacja i chłodzenie.

Zadanie 17.

Smażenie w głębokim tłuszczu stosuje się w technologii produkcji

- A. wafli.
- B. pączków.
- C. naleśników.
- D. croissantów.

Zadanie 18.

W technologii produkcji śmietanki UHT nie występuje proces

- A. chłodzenia.
- B. sterylizacji.
- C. zakwaszania.
- D. normalizacji.

Zadanie 19.

Liofilizacja to proces wykorzystywany do produkcji

- A. dżemów z owoców świeżych.
- B. koktajli mleczno-owocowych.
- C. nektarów i soków owocowych.
- D. suszy owocowych i warzywnych.

Zadanie 20.

Przygotowanie ciasta, formowanie i suszenie to charakterystyczne etapy produkcji

- A. kaszy.
- B. płatków.
- C. makaronu.
- D. herbatników.

Zadanie 21.

Który produkt otrzymywany jest w wyniku chemicznego utwardzania tłuszczu?

- A. Oliwa.
- B. Smalec.
- C. Majonez.
- D. Margaryna.

Zadanie 22.

Blanszowanie owoców przeznaczonych do produkcji kompotów przeprowadza się za pomocą gorącej wody w zakresie temperatur

- A. od 10°C do 20°C
- B. od 40°C do 50°C
- C. od 90°C do 100°C
- D. od 140°C do 150°C

Zadanie 23.

Suszenie warzyw należy zakończyć, gdy zawartość wody w surowcu wyniesie około

- A. 5%
- B. 20%
- C. 35%
- D. 50%

Zadanie 24.

Receptura na 1 kg ciasta z owocami	
Surowce	Ilość (g)
mąka pszenna typ 450	250
mąka ziemniaczana	100
cukier	200
cukier puder	50
masło	125
jaja	200
owoce	250
proszek do pieczenia	4

Korzystając z receptury na 1 kg ciasta z owocami oblicz, ile sztuk jaj należy użyć do produkcji 100 kg wyrobu gotowego, jeżeli jedno jajo waży 50 g.

- A. 200 sztuk.
- B. 300 sztuk.
- C. 400 sztuk.
- D. 600 sztuk.

Zadanie 25.

Wskaż grupę maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji kiełbasy białej surowej.

- A. Wilk, kuter, mieszarka, nadziewarka do farszu.
- B. Masownica, komora wędzarniczo-parzelnicza, konsza.
- C. Kuter, emulsyfikator, komora parzelnicza, gniotownik.
- D. Młynek koloidalny, łuskownica, autoklaw, walcowarka.

Zadanie 26.

Do oddzielenia cząstek proszku mlecznego od powietrza wylotowego z suszarki rozpyłowej należy zastosować

- A. tryjer.
- B. cyklon.
- C. wirówkę.
- D. dekanter.

Zadanie 27.

Które urządzenie poprawnie dobrano do produkcji wyrobu gotowego?

- A. Kadź – piwo.
- B. Prażalnik – ciasto.
- C. Odwaniacz – dżem.
- D. Masownica – masło.

Zadanie 28.

Które urządzenie **nie jest** stosowane do produkcji frytek?

- A. Tarka.
- B. Smażalnik.
- C. Obieraczka.
- D. Blanszownik.

Zadanie 29.

Które urządzenie należy zastosować do rozdrobnienia ziarna zbóż na mąkę?

- A. Wialnię zbożową.
- B. Odsiewacz płaski.
- C. Mlewnik walcowy.
- D. Suszarkę rozpyłową.

Zadanie 30.

Które zagrożenie zdrowotne żywności można zidentyfikować badaniem organoleptycznym?

- A. Muszki w dżemie.
- B. Azotany w warzywach.
- C. Metale ciężkie w mleku.
- D. Mykotoksyny w grzybach.

Zadanie 31.

W ocenie organoleptycznej wadą serka topionego będzie

- A. łagodny lekko słony smak.
- B. jednolita barwa w całej masie.
- C. smarowna, elastyczna tekstura.
- D. lekko pleśniowy, stęchły zapach.

Zadanie 32.

Który z wymienionych produktów może charakteryzować się wadliwym smakiem jełkim?

- A. Chleb żytni.
- B. Sok jabłkowy.
- C. Olej rzepakowy.
- D. Gyros ziemniaczany.

Zadanie 33.

Do mycia mechanicznego, dezynfekcji ścian, posadzek, stołów i blatów roboczych w przemyśle spożywczym stosuje się preparaty zawierające

- A. ciekły azot.
- B. kwas cytrynowy.
- C. podchloryn sodu.
- D. kwas askorbinowy.

Zadanie 34.

Informacją zgodną z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej jest stwierdzenie, że każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna

- A. mieć bardzo krótko obcięte włosy.
- B. mieć zapasowy, lniany czepek na włosy.
- C. utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej.
- D. posiadać niemnącą odzież ochronną z guzikami.

Zadanie 35.

Najlepszym sposobem eliminacji zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji dżemów owocowych jest zgodnie z systemem HACCP

- A. przyjęcie i przebieranie owoców.
- B. mycie owoców i obróbka cieplna.
- C. wysycanie roztworem cukru i rozlew.
- D. odszypułkowanie, ocieranie i odpestczanie.

Zadanie 36.

Konserwy mięsne pasteryzowane w opakowaniach metalowych, można przechowywać do 6 miesięcy w warunkach chłodniczych w zakresie temperatur

- A. od -6 do 0°C
- B. od 0,1 do 6°C
- C. od 6,1 do 12°C
- D. od 1,2 do 18°C

Zadanie 37.

Aby zapobiec uszkodzeniu konserw owocowych w opakowaniach szklanych w czasie transportu najlepiej przed ich dystrybucją

- A. połączyć je luźno taśmą klejącą.
- B. dokładnie owinąć folią termokurczliwą.
- C. poukładać luźno ale warstwowo w kartonach.
- D. umieścić je ciasno w metalowych pojemnikach.

Zadanie 38.

W zakładzie przetwórczym hydrotransport można wykorzystać do transportu wewnętrznego

- A. oleju.
- B. mąki.
- C. jabłek.
- D. mleka.

Zadanie 39.

Wyrób spożywczy z datą przydatności do spożycia 12.06.2018 powinien być przygotowany do dystrybucji przed towarem, na którym znajduje się data

- A. 06.12.2016.
- B. 12.02.2017.
- C. 01.06.2018.
- D. 17.06.2019.

Zadanie 40.

Zabieg dezynsekcji przeprowadzany jest w magazynie w przypadku stwierdzenia obecności

- A. kurzu.
- B. pleśni.
- C. myszy.
- D. muszek.