

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Wersja arkusza: **SG**

**T.02-SG-20.01**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2020**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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.

Wskaż prawidłowo dobrane surowce i dodatki do produkcji makaronów jajecznych.

|    | Surowce i dodatki                                                                                                          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. | Mąka żytnia i orkiszowa, mleko w proszku, kwas cytrynowy, pektyna, skrobia modyfikowana z dodatkiem owoców lub bez owoców. |
| B. | Mąka kukurydziana, woda, sól, żelatyna, przecier owocowy, mleko, kazeina, jaja, z dodatkiem warzyw lub bez warzyw.         |
| C. | Mąka gryczana i ryżowa, drożdże, woda, mleko, warzywa, z dodatkiem owoców lub bez owoców.                                  |
| D. | Specjalna mąka pszenna, woda, sól, jaja oraz dodatek lub bez dodatku: warzyw, mleka w proszku oraz innej mąki.             |

### Zadanie 2.

W produkcji czekolady jako emulgator stosowana jest przede wszystkim

- A. żelatyna.
- B. lecytyna.
- C. kurkuma.
- D. wanilina.

### Zadanie 3.

Surowcami do produkcji żelatyny spożywczej są:

- A. kości techniczne, mięso wołowe krwawe i ścięgna.
- B. kości spożywcze, skóry wołowe i wieprzowe oraz chrząstki.
- C. kości spożywcze i techniczne oraz mięso wieprzowe i ścięgna.
- D. kości spożywcze, skórki wieprzowe i bydlęce, ścięgna oraz chrząstki.

### Zadanie 4.

Do produkcji dżemu można użyć

- A. niedojrzałych jabłek.
- B. dojrzałych porzeczek.
- C. sfermentowanych wiśni.
- D. lekko spleśniałych truskawek.

### Zadanie 5.

Za pomocą narządów zmysłu można sprawdzić

- A. masę cukru.
- B. popiołowość mąki.
- C. smakowitość jabłek.
- D. kwasowość kapusty.

### Zadanie 6.

Ile słoików należy przygotować do zapakowania 1 600 kg koncentratu pomidorowego, jeżeli wsad do jednego słoika wynosi 500 g?

- A. 1 600 sztuk.
- B. 3 200 sztuk.
- C. 5 000 sztuk.
- D. 8 000 sztuk.

### Zadanie 7.

Ile cukru należy użyć do produkcji 250 kg dżemu truskawkowego, jeżeli na 100 kg wyrobu gotowego zużywa się 50 kg cukru?

- A. 20 kg
- B. 50 kg
- C. 125 kg
- D. 250 kg

### Zadanie 8.

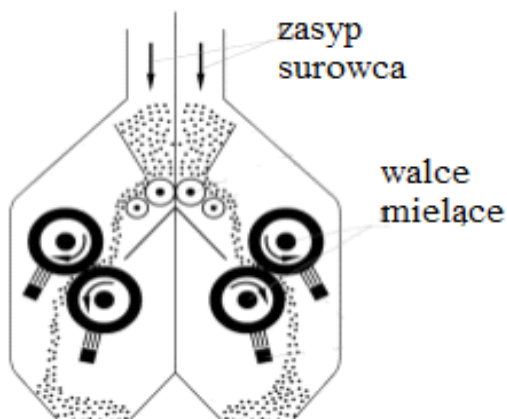
Ile soli należy użyć do przygotowania 2 000 dm<sup>3</sup> solanki, jeżeli na 100 dm<sup>3</sup> solanki należy użyć 2 kg dodatku?

- A. 10 kg
- B. 20 kg
- C. 40 kg
- D. 50 kg

### Zadanie 9.

Przedstawiony na rysunku element roboczy urządzenia należy do

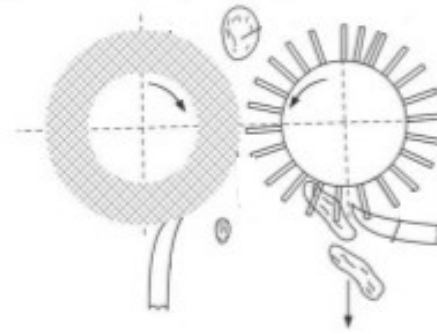
- A. tarki.
- B. kutra.
- C. młyna.
- D. tryjera.



### Zadanie 10.

Na rysunku przedstawiono zasadę działania urządzenia stosowanego do

- A. obcinania fasoli.
- B. drylowania wiśni.
- C. oczyszczania powietrza.
- D. odszypułczania porzeczek.



### Zadanie 11.

W produkcji mleka spożywczego pasteryzowanego do usuwania zanieczyszczeń mechanicznych oraz jak największej liczby drobnoustrojów z mleka surowego należy zastosować

- A. pasteryzatory płytowe.
- B. odgazowywacze próżniowe.
- C. różnego rodzaju filtry i wirówki.
- D. różnego rodzaju skraplacze bezprzeponowe.

### Zadanie 12.

Codzienny przebieg pracy pasteryzatora w linii technologicznej mleka należy udokumentować w

- A. protokole napraw.
- B. specyfikacji maszyny.
- C. raporcie obsługi urządzenia.
- D. instrukcji stanowiskowej maszyny.

### Zadanie 13.

Kutrowanie jest etapem niezbędnym podczas produkcji

- A. dżemu porzeczkowego.
- B. kielbasy rzeszowskiej.
- C. twarogu wiejskiego.
- D. czekolady gorzkiej.

### Zadanie 14.

W technologii produkcji którego wyrobu zachodzi etap wygniatania surowca czyli złączenia ziaren w jednolitą masę, usunięcia nadmiaru wody i równomiernego rozmieszczenia jej w postaci najmniejszych kropelek?

- A. Lodów.
- B. Kefiru.
- C. Mleka.
- D. Masła.

### **Zadanie 15.**

W technologii produkcji mąki pszennej nie występuje proces

- A. mielenia.
- B. obtaczania.
- C. śrutowania.
- D. przesiewania.

### **Zadanie 16.**

W przemyśle spożywczym końcową obróbkę termiczną w produkcji konserw pasteryzowanych prowadzi się w zakresie temperatur

- A. 38÷45°C
- B. 68÷72°C
- C. 98÷100°C
- D. 118÷121°C

### **Zadanie 17.**

Który parametr technologiczny charakteryzuje proces suszenia żywności w wieży rozpyłowej?

- A. Mętność.
- B. Temperatura.
- C. Zawartość tłuszczu.
- D. Kwasowość czynna.

### **Zadanie 18.**

Ile soli należy przygotować do produkcji bułek z 250 kg mąki pszennej, jeżeli na 100 kg mąki zużywa się 3 kg drożdży i 1 kg soli oraz 50 kg wody?

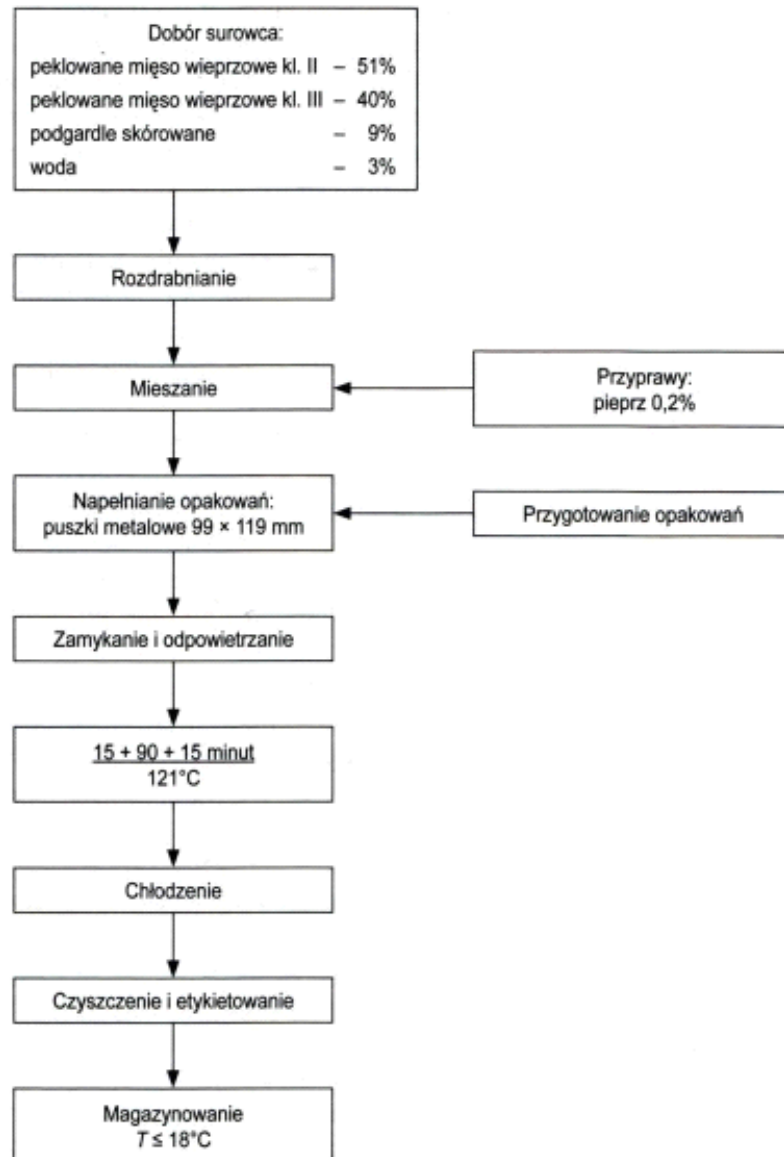
- A. 2,5 kg
- B. 4,0 kg
- C. 5,0 kg
- D. 7,5 kg

### **Zadanie 19.**

W którym dokumencie będą opisane etapy produkcji żywności?

- A. Księdze HACCP.
- B. Normie surowcowej.
- C. Instrukcji technologicznej.
- D. Procedurze mycia linii technologicznej.

## Zadanie 20.



Z zamieszczonego schematu technologicznego produkcji mielonej konserwy mięsnej wynika, że:

- A. konserwa jest poddana sterylizacji.
- B. produkt można przechowywać w mroźni.
- C. surowcem jest mięso wołowe i wieprzowe.
- D. odpowietrzanie prowadzi się po obróbce termicznej.

## Zadanie 21.

Wskaż właściwą kolejność wykonywania czynności podczas produkcji kielbasy.

- A. Peklowanie, rozdrabnianie, napelnianie osłonek, wędzenie.
- B. Wędzenie, rozdrabnianie, napelnianie osłonek, peklowanie.
- C. Rozdrabnianie, wędzenie, peklowanie, napelnianie osłonek.
- D. Napelnianie osłonek, wędzenie, peklowanie, rozdrabnianie.

### Zadanie 22.

Którą czynność należy wykonać bezpośrednio po pasteryzacji i schłodzeniu mleka do 43°C w procesie produkcji jogurtu?

- A. Wirowanie.
- B. Sterylizację.
- C. Zakwaszenie.
- D. Magazynowanie.

### Zadanie 23.

Proces rozdziału składników różniących się lotnością występuje podczas

- A. ekstrakcji oleju.
- B. wirowania mleka.
- C. krystalizacji cukru.
- D. destylacji alkoholu.

### Zadanie 24.

Przedstawiony na rysunku piec tunelowo-przelotowy, pracujący w cyklu od 1 do 30 minut, można zastosować do produkcji

- A. frytek.
- B. pizzy.
- C. kremów.
- D. pączków.



### Zadanie 25.

Wskaż urządzenie niezbędne do produkcji makaronu.

- A. Wirówka.
- B. Autoklaw.
- C. Suszarnia.
- D. Pasteryzator.

### Zadanie 26.

Prasa ślimakowa stosowana jest do

- A. mieszania ciasta.
- B. wyciskania soku.
- C. oczyszczania oleju.
- D. napełniania puszek.

### Zadanie 27.

Prawidłowo ukiszone ogórki posiadają barwę

- A. żółtą lub żółto-białą z zielonym odcieniem.
- B. zieloną lub zielono-oliwkową z szarym odcieniem.
- C. brązową lub brązowo-żółtą z zielonym odcieniem.
- D. seledynową lub seledynowo-białą z żółtym odcieniem.

### Zadanie 28.

Gazowanie soku owocowego w butelce, wynikające z fermentacji alkoholowej związanej z rozwojem szkodliwej mikroflory, nazywane jest bombażem

- A. fizycznym.
- B. chemicznym.
- C. technicznym.
- D. mikrobiologicznym.

### Zadanie 29.

| Wymagania dla majonezu - fragment                                                      |                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Konsystencja                                                                           | Barwa                                                                                                                               |
| Jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju | Jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy |

Które cechy są zgodne z wymaganiami organoleptycznymi dla majonezu zapisanymi w tabeli?

- A. Konsystencja gładka, barwa biała.
- B. Konsystencja płynna, barwa żółta.
- C. Konsystencja grudkowata, barwa jasnożółta.
- D. Konsystencja jednolita, barwa jasnokremowa.

### Zadanie 30.

Zagrożeniem chemicznym występującym podczas produkcji kaszy są

- A. plewy.
- B. insekty.
- C. kamienie.
- D. pestycydy.

### Zadanie 31.

Do uzupełnienia zawartości wody w półprodukcie w procesie produkcji należy użyć wody

- A. technicznej.
- B. chlorowanej.
- C. destylowanej.
- D. technologicznej.



### **Zadanie 32.**

Skrót literowy GMP oznacza

- A. dobrą praktykę higieniczną.
- B. dobrą praktykę produkcyjną.
- C. żywność chemicznie modyfikowaną.
- D. żywność genetycznie modyfikowaną.

### **Zadanie 33.**

Według polskiej normy wyroby garmażeryjne zamrożone powinny być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż

- A. -18,1°C
- B. -8,1°C
- C. -0,1°C
- D. +8,1°C

### **Zadanie 34.**

Intensywna wentylacja magazynu, z uwagi na wydzielanie się różnych substancji z surowca/produktów podczas składowania, jest szczególnie wskazana podczas przechowywania

- A. jaj.
- B. mąki.
- C. warzyw.
- D. napojów.

### **Zadanie 35.**

Który produkt można przechowywać w mroźni?

- A. Lody w proszku.
- B. Majonez stołowy.
- C. Pierogi z mięsem.
- D. Śledzie marynowane.

### **Zadanie 36.**

W magazynie zasada „*pierwsze weszło-pierwsze wyszło*” ma zastosowanie podczas

- A. pakowania wyrobów spożywczych.
- B. przygotowania towaru do ekspedycji.
- C. usuwania odpadów poprodukcyjnych.
- D. dozowania dodatków do półproduktu.

### **Zadania 37.**

Do czynności związanych z ekspedycją wyprodukowanej żywności z magazynu należy

- A. określenie wartości odżywczej.
- B. pobieranie surowców do produkcji.
- C. etykietowanie opakowań jednostkowych.
- D. sprawdzanie daty ważności wyrobów gotowych.

**Zadanie 38.**

Który przenośnik można wykorzystać do przemieszczenia worków z ryżem z hali produkcyjnej do magazynu wyrobu gotowego?

- A. Śrubowy.
- B. Taśmowy.
- C. Czerpakowy.
- D. Pneumatyczny.

**Zadanie 39.**

Zgodnie z zasadami HACCP w jednym magazynie wyrobów gotowych można przechowywać

- A. ser i masło.
- B. mąkę i chleb.
- C. kiełbasę i jaja.
- D. ziemniaki i truskawki.

**Zadanie 40.**

Aby zapobiec przedostawaniu się owadów do magazynu, należy

- A. dezynfekować magazyn.
- B. umieścić lepy na towarach.
- C. zamontować siatki w oknach.
- D. włączyć lampy na podczerwień.