

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Wersja arkusza: **X**

Układ graficzny © CKE 2013

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

T.05-X-14.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2014

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 krerek 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.

Wymagania jakościowe dla mięs zamieszczone są w normach

- A. zużycia.
- B. czynnościowych.
- C. przedmiotowych.
- D. ubytków naturalnych.

Zadanie 2.

Kręgi piersiowe w półtuszy wieprzowej to elementy kostne pomiędzy

- A. kością ramienną a kręgami szyjnymi.
- B. kręgami szyjnymi a kością łopatkową.
- C. kością łokciową a kością promieniową.
- D. kością łopatkową a kręgami lędźwiowymi.

Zadanie 3.

Jak nazywa się tkanka tłuszczowa wyściełająca jamę brzuszną i otaczająca nerki?

- A. Tłuszcz śródtkankowy.
- B. Łój drobny.
- C. Słonina.
- D. Sadło.

Zadanie 4.

Linia odcięcia schabu od przodu w półtuszy wieprzowej przebiega

- A. pomiędzy I a II kręgiem kości krzyżowej.
- B. pomiędzy III i IV kręgiem piersiowym.
- C. pomiędzy IV i V kręgiem piersiowym.
- D. na wysokości stawu łokciowego.

Zadanie 5.

Jak nazywa się część zasadnicza, zawierająca mięsień lędźwiowy wewnętrzny i część mięśnia biodrowego z otaczającą tkanką łączną?

- A. Rostbef.
- B. Mostek.
- C. Antrykot.
- D. Polędwica.

Zadanie 6.

Rozbiór niezmechanizowany rozpoczyna się od

- A. umycia półtuszy.
- B. ułożenia półtuszy.
- C. zaznaczenia linii cięć.
- D. podziału tuszy na półtusze.

Zadanie 7.

Do rozbioru półtuszy należy zastosować

- A. nóż mechaniczny.
- B. nóż dzwonkowy.
- C. nóż rurkowy.
- D. trybownik.

Zadanie 8.

W obróbce elementów zasadniczych, zespołów mięśni w linii rozbiorowej, należy zastosować

- A. odmięsiarki.
- B. noże rurkowe i skrobaki.
- C. piły taśmowe i tarczowe.
- D. odskórowaczki i odbłoniarki.

Zadanie 9.

Mięso wieprzowe drobne klasy II B jest

- A. tłuste nieścięgniste.
- B. chude nieścięgniste.
- C. średnio tłuste nieścięgniste.
- D. krwawe, ścięgniste, z węzłami chłonnymi.

Zadanie 10.

Mięso wołowe klasy II jest

- A. tłuste.
- B. chude ścięgniste.
- C. chude nieścięgniste.
- D. krwawe, zawierające ścięgna i węzły chłonne.

Zadanie 11.

W metodzie szybkiej dwufazowej wychładzania mięsa wieprzowego temperatura powietrza powinna wynosić w granicach

- A. $-10 \div -12^{\circ}\text{C}$
- B. $-5 \div -7^{\circ}\text{C}$
- C. $-3 \div -4^{\circ}\text{C}$
- D. $-2 \div -1^{\circ}\text{C}$

Zadanie 12.

Dużą wydajność i szybkość zamrażania uzyskuje się, stosując metodę

- A. owiewową.
- B. immersyjną.
- C. kriogeniczną.
- D. fluidyzacyjną.

Zadanie 13.

Do zamrażania mięsa w tuszach i półtuszach należy zastosować

- A. komory chłodnicze.
- B. aparaty kontaktowe.
- C. tunele zamrażalnicze.
- D. parowniki i chłodnice.

Zadanie 14.

Do rozmrażania półtuszy i ćwierćtuszy należy zastosować metodę

- A. owiewania.
- B. natrysku zimną wodą.
- C. leżakowania w solance.
- D. nadmuchu gorącym powietrzem.

Zadanie 15.

Rozluźnienie tkanek, deformacja włókien i ich rozerwanie w czasie zamrażania mięsa to cechy charakterystyczne dla

- A. zmian histologicznych.
- B. denaturacji białek.
- C. ubytków masy.
- D. zmian barwy.

Zadanie 16.

Rolady należy zakwalifikować do grupy

- A. produktów blokowych.
- B. wędlin podrobowych.
- C. wędzonek.
- D. kielbas.

Zadanie 17.

Do tłuszczów wyborowych należy zaliczyć

- A. tłuszcze techniczne topione.
- B. tłuszcz rafinowany.
- C. smalec wieprzowy.
- D. łój jadalny.

Zadanie 18.

Jako surowce do produkcji wędzonek gotowanych o wysokiej wydajności i soczystości należy zastosować

- A. łopatki i podgardla.
- B. boczki i podgardla.
- C. szynki i łopatki.
- D. boczki i schaby.

Zadanie 19.

Do produkcji salcesonu włoskiego podrobowego należy przeznaczyć

- A. maski i mięso z głów wieprzowych.
- B. mięso wołowe drobne.
- C. mięsa drobne klasy I.
- D. słoninę i podgardle.

Zadanie 20.

Głowę wieprzową można wykorzystać do produkcji

- A. mięsa mielonego.
- B. wędzonek i kielbas.
- C. wyrobów uszlachetnionych.
- D. konserw i wędlin podrobowych.

Zadanie 21.

Doczyszczanie głów i nóg wieprzowych w produkcji wędlin podrobowych polega na

- A. oddzieleniu skóry.
- B. moczeniu w wodzie.
- C. usunięciu resztek krwi.
- D. pozbawieniu resztek szczeciny.

Zadanie 22.

Przygotowując kielbaśnice do produkcji, należy poddać je kolejno:

- A. opróżnianiu, podziałowi, maceracji i kaszlowaniu.
- B. kaszlowaniu, podziałowi, gnieceniu i opróżnianiu.
- C. gnieceniu, podziałowi, szlamowaniu i opróżnianiu.
- D. maceracji, szlamowaniu, chłodzeniu i kalibrowaniu.

Zadanie 23.

Proces przygotowania puszek metalowych do produkcji konserw obejmuje:

- A. kontrolę opakowań, mycie i sterylizację.
- B. mycie, sterylizację i kontrolę opakowań.
- C. załadowanie wsadem, mycie i sterylizację.
- D. zamknięcie wieczek i kontrolę opakowań.

Zadanie 24.

W produkcji tłuszczów topionych metodą na sucho należy zastosować

- A. autoklawy.
- B. kotły otwarte.
- C. wyparki próżniowe.
- D. kotły do pasteryzacji.

Zadanie 25.

Do obróbki końcowej cieplnej wędlin podrobowych należy zastosować

- A. autoklawy.
- B. kotły otwarte.
- C. pasteryzatory.
- D. komory parzelnicze.

Zadanie 26.

Którą aparaturę kontrolno-pomiarową należy zamontować w pomieszczeniach chłodni?

- A. Areometry i wodowskazy.
- B. Wodowskazy i termometry.
- C. Wilgotnościomierze i termometry.
- D. Wilgotnościomierze i wentylatory.

Zadanie 27.

Który rodzaj obróbki cieplnej należy zastosować w produkcji wędzonek?

- A. Pieczenie w 200°C
- B. Gotowanie w 100°C
- C. Parzenie w temperaturze 80÷82°C
- D. Blanszowanie w temperaturze 65÷70°C

Zadanie 28.

W trakcie którego procesu następuje wyrównanie stężeń składników farszu i osuszenie powierzchni batonów?

- A. Wędzenia.
- B. Mieszania.
- C. Osadzania.
- D. Owiewania.

Zadanie 29.

Proces chłodzenia kiełbas zachodzi od temperatury ok. 70°C do temperatury

- A. powyżej 30°C
- B. powyżej 10°C
- C. poniżej 30°C
- D. poniżej 10°C

Zadanie 30.

Do wyprodukowania 100 kg kiełbasy białej surowej potrzeba 70 kg mięsa wieprzowego. Ile kg mięsa wieprzowego należy pobrać z magazynu, aby otrzymać 2000 kg kiełbasy?

- A. 400 kg
- B. 700 kg
- C. 1000 kg
- D. 1400 kg

Zadanie 31.

Wsad mięsa do puszek gulaszu angielskiego wynosi 200 g. Ile puszek należy użyć, jeśli wyprodukowano 100 kg farszu?

- A. 5 sztuk.
- B. 50 sztuk.
- C. 500 sztuk.
- D. 5000 sztuk.

Zadanie 32.

Do produkcji użyto 1200 kg surowca mięsnego. Oblicz wydajność produktu gotowego, jeżeli otrzymano 1500 kg produktu.

- A. 95 %
- B. 105 %
- C. 115 %
- D. 125 %

Zadanie 33.

Ocena jakości przetworów mięsnych, dokonana za pomocą zmysłów, to ocena

- A. chemiczna.
- B. organoleptyczna.
- C. fizykochemiczna.
- D. mikrobiologiczna.

Zadanie 34.

Badanie na obecność gronkowców chorobotwórczych w przetworach mięsnych przeprowadza się podczas oceny

- A. fizycznej.
- B. chemicznej.
- C. organoleptycznej.
- D. mikrobiologicznej.

Zadanie 35.

Badanie trwałości konserw metodą termostatową polega na

- A. umieszczeniu puszek w wodzie o temperaturze $25 \pm 1^{\circ}\text{C}$
- B. inkubacji puszek w cieplarni w temperaturze $27 \pm 1^{\circ}\text{C}$
- C. inkubacji puszek w cieplarni w temperaturze $37 \pm 1^{\circ}\text{C}$
- D. podgrzaniu puszek do temperatury $40 \pm 1^{\circ}\text{C}$

Zadanie 36.

Dokonując oceny jakości konserw stwierdzono wybrzuszenie wieczka, obcy smak i zapach. Opisana wada to bombaż

- A. płaski.
- B. fizyczny.
- C. chemiczny.
- D. mikrobiologiczny.

Zadanie 37.

W dziale konfekcjonowania, do cięcia i porcjowania mięsa, należy zastosować

- A. wilki.
- B. krajalnice.
- C. kostkownice.
- D. młynki koloidalne.

Zadanie 38.

Temperatura przechowywania wędlin podsuszanych powinna wynosić

- A. $1 \div 2^{\circ}\text{C}$
- B. $2 \div 10^{\circ}\text{C}$
- C. $10 \div 18^{\circ}\text{C}$
- D. $20 \div 22^{\circ}\text{C}$

Zadanie 39.

Parametry przechowywania smalcu w warunkach chłodniczych powinny wynosić

- A. temperatura $2 \div 4^{\circ}\text{C}$, wilgotność $75 \div 80\%$
- B. temperatura $2 \div 4^{\circ}\text{C}$, wilgotność $85 \div 90\%$
- C. temperatura $-2 \div -4^{\circ}\text{C}$, wilgotność $75 \div 80\%$
- D. temperatura $-2 \div -4^{\circ}\text{C}$, wilgotność $85 \div 90\%$

Zadanie 40.

Okres trwałości konserwy pasteryzowanej w opakowaniu metalowym, przechowywanej w temperaturze $0 \div 6^{\circ}\text{C}$, wynosi

- A. 1 miesiąc.
- B. 3 miesiące.
- C. 6 miesięcy.
- D. 9 miesięcy.