

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

**T.05-X-15.01**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2015**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

Układ graficzny © CKE 2015

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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.

Zakupiono 4000 kg bydła. Uzyskano 2000 kg masy poubojowej ciepłej. Ile wynosił wskaźnik wydajności rzeźnej?

- A. 200%
- B. 150%
- C. 100%
- D. 50%

### Zadanie 2.

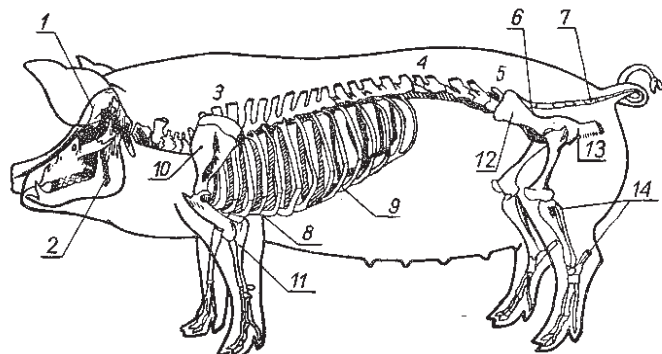
Wskaźnik uzysku sadła z uboju trzody chlewnej wynosi 2%. Ile kilogramów sadła uzyska się z rozbioru tuszy wieprzowej o masie 120 kg?

- A. 2,0
- B. 2,4
- C. 6,0
- D. 24,0

### Zadanie 3.

Na rysunku numerem 12 oznaczono

- A. kość miedniczną.
- B. kręgi ogonowe.
- C. kość krzyżową.
- D. kość udową.

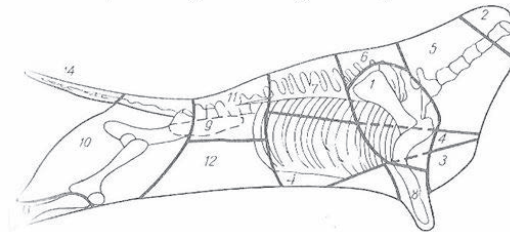


### Zadanie 4.

Element ćwierćtuszy wołowej przedniej, zawierający pięć przepołowionych kręgów szyjnych, oddzielony od przodu linią odcięcia szyi, od tyłu linią odcięcia rozbratła, to

- A. rostbef.
- B. antrykot.
- C. szponder.
- D. karkówka.

*Podział półtuszy wołowej na części zasadnicze*



### **Zadanie 5.**

Granice oddzielenia płata słoninowego od półtuszy wyznaczają linie

- A. od góry – w połowie długości wszystkich żeber; od tyłu – linia odcięcia pachwiny; od dołu – linia odcięcia boczku; od przodu – linia odcięcia głowy.
- B. od góry – linia rozcięcia tuszy na półtusze; od tyłu – po linii krawędzi ostatniego żebra; od dołu – linia podziału tuszy; od przodu – linia odcięcia łopatki.
- C. od góry – linia rozcięcia tuszy na półtusze; od tyłu – linia odcięcia szynki; od dołu – linia odcięcia boczku; od przodu – linia odcięcia łopatki i podgardla.
- D. od góry – w połowie długości wszystkich żeber; od tyłu – tylna krawędź ostatniego żebra; od dołu – linia odcięcia boczku; od przodu – linia odcięcia łopatki i podgardla.

### **Zadanie 6.**

Na linii rozbioru tuszy wieprzowej w celu wykonania dwóch nacięć do oddzielenia szynki i biodrówki należy użyć

- A. piły o ruchu posuwisto-zwrotnym.
- B. piły tarczowej ruchomej.
- C. piły tarczowej stojącej.
- D. noża zwykłego.

### **Zadanie 7.**

W rozborze uzupełniającym schabu otrzymano mięso bez kości – mięsień biodrowo-udowy, z którego usunięto tłuszcz i ewentualne strzępy mięsa. Jest to

- A. schab częściowo odkostniony.
- B. polędwiczka wewnętrzna.
- C. polędwica zewnętrzna.
- D. schab obrobiony.

### **Zadanie 8.**

W celu uzyskania zwiększonej wydajności mięsa klasy I, podczas wykrawania należy

- A. pozostawić przy kościach część tkanki mięsno-tłuszczowej.
- B. wyodrębnić poszczególne mięśnie wzdłuż błon omięsnych.
- C. pozostawić przy mięśniach część tkanki tłuszczowej.
- D. zostawić przy mięśniach tkankę łączną.

### **Zadanie 9.**

Mięso wieprzowe o barwie różowej, chude, z przetłuszczeniem międzymięśniowym do 1 mm, bez tłuszczu zewnętrznego, bez przekrwienia, nie ścięgniste i bez gruczołów, należy zaliczyć do klasy

- A. I
- B. II
- C. III
- D. IV

### Zadanie 10.

Wskaźniki mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania tusz cielęcych klasy I w [kg/100kg]

Asortyment	Mięso bez kości nieścięgniaste klasa I	Mięso bez kości klasa II	Mięso bez kości klasa III
Wskaźnik [%]	41,5	21,6	5,5

Oblicz ilość asortymentów mięsa bez kości z rozbioru 1000 kg tusz cielęcych.

- A. 257,5 kg mięsa klasy I i II oraz 550 kg mięsa klasy III.
- B. 415 kg mięsa klasy I oraz 216 kg mięsa klasy II i III.
- C. 415 kg mięsa klasy I oraz 271 kg mięsa klasy II i III.
- D. 55 kg mięsa klasy III oraz 437 kg mięsa klasy I i II.

### Zadanie 11.

Ile miesięcy wynosi maksymalny okres przechowywania mięsa wieprzowego w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  ?

- A. 4-6
- B. 6-9
- C. 8-10
- D. 10-12

### Zadanie 12.

Wskaż, które z wymienionych w tabeli warunków magazynowania mięsa w chłodni są zgodne z normami chłodzenia.

Warunki magazynowania mięsa

Warunki magazynowania mięsa	Temperatura powietrza [ $^{\circ}\text{C}$ ]	Wilgotność względna [%]	Czas
A.	$+2 \div 0$	95	8-12 h
B.	$-25 \div -35$	80 $\div$ 90	18 h
C.	$+4 \div 0$	75 $\div$ 80	kilka dni
D.	$-18 \div -20$	80 $\div$ 85	do 3 miesięcy

### Zadanie 13.

W celu wychłodzenia półtuszy wieprzowych należy zastosować metodę

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

### Zadanie 14.

Płuca, wątrobę, nerki należy poddać mrożeniu w blokach w zamrażarce

- A. komorowej.
- B. immersyjnej.
- C. kontaktowej.
- D. kriogenicznej.

### Zadanie 15.

*Orientacyjna norma załadowania na 1mb kolejki podwieszanej*

Rodzaj mięsa	Załadowanie w kg na metr bieżący	
	wychładzanie	chłodnia
Póltusze wieprzowe	180	270
Ćwierćtusze wołowe i końskie	170	200
Tusze cielęce i baranie	110	150

Na podstawie danych w tabeli wskaż, ile ton póltusz wieprzowych można załadować na 50 metrach bieżącego toru w chłodni.

- A. 9,0
- B. 13,5
- C. 22,5
- D. 135,0

### Zadanie 16.

W praktyce przemysłowej mięso mrożone w blokach magazynowane jest

- A. w mroźniach na półkach.
- B. w komorach kriogenicznych.
- C. w zamrażalnicach tunelowych na hakach.
- D. w mroźniach w kartonach ułożonych na paletach.

### Zadanie 17.

Aparatowy odczytał w chłodni temperaturę powietrza, jego wilgotność względną i prędkość. W którym wierszu znajduje się zapis dokonany przez aparatowego?

Zapisy w księdze monitorowania			
A.	-18°C	3 m/s	85%
B.	+8°C	5 kPa	10 m/s
C.	-2°C	85%	2 m/s
D.	+4°C	5 MPa	4 m/s

### **Zadanie 18.**

Mięso mrożone kierowane do produkcji wędlin należy rozmrażać

- A. w pomieszczeniu klimatyzowanym.
- B. w solance lub mieszance peklującej.
- C. w zimnej wodzie.
- D. w ciepłej wodzie.

### **Zadanie 19.**

Rozmrażanie półtuszy i ćwierćtuszy wołowych, aby unikać dużych wycieków soku komórkowego, należy przeprowadzać

- A. wolno, w stałej temperaturze pokojowej.
- B. szybko, w stałej temperaturze pokojowej.
- C. szybko podnosząc temperaturę mięsa mrożonego.
- D. wolno, w temperaturze o  $2\div 3^{\circ}\text{C}$  wyższej od temperatury mięsa.

### **Zadanie 20.**

*Mięso charakteryzuje się ciemną barwą tkanki mięsnej, czerwonym odcieniem tkanki tłuszczowej, nieco gąbczastą powierzchnią. Jest to opis mięsa*

- A. rozmrożonego i ponownie zamrożonego.
- B. magazynowanego w mroźni w stosie.
- C. długo przechowywanego w mroźni.
- D. zaparzonego podczas mrożenia.

## Zadanie 21.

Konsystencja ćwierćtuszy jest twarda, podczas uderzenia wydaje metaliczny dźwięk, barwa brunatnoczerwona, tłuszcz kruchy, łamliwy o barwie jasnożółtej.

Opis charakterystyczny jest dla mięsa z bydła

- A. młodego, rozmrożonego lub półrozmrożonego.
- B. młodego, schłodzonego lub półschłodzonego.
- C. dorosłego, schłodzonego lub półschłodzonego.
- D. dorosłego, mrożonego lub półrozmrożonego.

### Ocena organoleptyczna mięsa wołowego

Wskaźnik jakościowy	Ciepłe, studzone	Schłodzone, półschłodzone	Mrożone, półrozmrożone	Rozmrożone
Konsystencja mięsa	Mięśni i tłuszczu – miękka i elastyczna.	Mięśni – jędrna, elastyczna, Tłuszczu – jędrna, miękka, odkształcająca się.	Mięśni – twarda, dźwięk metaliczny, dopuszcza się powierzchnie rozmrożone. Tłuszczu – twarda, łamliwa, krucha, dopuszczalna powierzchnia miękka.	Mięśni – miękka, poddaje się pod naciskiem. Tłuszczu – miękka, odkształcająca się.
Barwa	Mięśni – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, z bydła dorosłego do brązowo – wiśniowej. Tłuszczu – biała z odcieniem różowym, kremowym lub jasnożółtym, z bydła dorosłego do żółtej.	Mięśni – czerwona do ciemnoczerwonej, dopuszczalne zmatowienie i zmiana barwy na skutek utlenienia, z bydła dorosłego do brunatnoczerwonej. Tłuszczu – biała do jasnożółtej z odcieniem szarym.	Mięśni – ciemnoczerwona z odcieniem szarym, z bydła dorosłego brunatnoczerwona z odcieniem szarym, Tłuszczu – biała do żółtej z odcieniem szarym.	

## Zadanie 22.

Plasterkownica wykonuje 200 cięć/min, grubość cięcia wynosi 5 mm. Baton o długości 1000 mm zostanie pokrojony w ciągu

- A. 2 minut.
- B. 1 minuty.
- C. 40 sekund.
- D. 20 sekund.

### Zadanie 23.

Do pakowania próżniowego tusz drobiowych w urządzeniu typu CRYOVAC należy użyć

- A. folii tłoczonej.
- B. worków termokurczliwych.
- C. termicznie formowanych tacek.
- D. folii termoformowalnej zgrzewanej na gorąco.

### Zadanie 24.

Mięso mielone, aby miało lepszą ochronę jakości, dobry wygląd oraz dłuższy okres trwałości, należy zapakować

- A. w opakowania próżniowe.
- B. na tacki owinięte folią barierową.
- C. w opakowania z atmosferą modyfikowaną.
- D. w osłonki sztuczne lub laminowane.

### Zadanie 25.

Z magazynu wydano 50 pojemników po 20 kg kielbasy grubo rozdrobnionej, 30 pojemników po 25 kg batonów szynki i 20 kartonów po 20 kg kabanosów. Ile kilogramów produktów zostało wydanych z magazynu?

- A. 2150 kg
- B. 1400 kg
- C. 1000 kg
- D. 400 kg

### Zadanie 26.

Ile kilogramów mięsa z głów wieprzowych, skórek wieprzowych i smalcu należy pobrać z magazynu do produkcji 1 tony konserw sterylizowanych?

	Mięso z głów wieprzowych (kg)	Skórki wieprzowe (kg)	Smalec (kg)
A.	100	80	2
B.	1000	80	2
C.	100	80	0,2
D.	100	800	20

**Receptura na 100 kg konserwy sterylizowanej**

Wieprzowina kl. I niepeklowana	– 30,00 kg
Wieprzowina kl. II niepeklowana	– 51,80 kg
Mięso z głów wieprzowych	– 10,00 kg
Skórki wieprzowe	– 8,00 kg
Smalec	– 0,20 kg
Razem:	– 100 kg



### Zadanie 27.

W celu poprawy tekstury, soczystości wędlin, skrócenia czasu zestalania galaret, wyeliminowania wycieku termicznego, należy zastosować

- A. przeciwutleniacze.
- B. regulatory kwasowości.
- C. substancje konserwujące.
- D. zagęstniki i substancje żelujące.

### Zadanie 28.

Zamienniki białkowe stosowane do produkcji kiełbas popularnych zalicza się do

- A. surowców.
- B. produktów ubocznych.
- C. dodatków do żywności.
- D. materiałów pomocniczych.

### Zadanie 29.

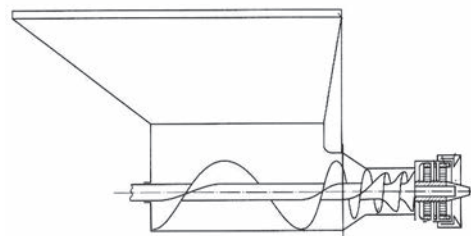
Surowce podstawowe przeznaczone do produkcji parówek należy

- A. tylko rozdrobnić w wilku na grubość 3 mm i wymieszać z przyprawami.
- B. zapieklować, poddać rozdrabnianiu w kutrze i młynku koloidalnym.
- C. zapieklować i rozdrobnić w wilku na grubość 30-40 mm.
- D. zaparzyć, rozdrobnić w wilku i poddać kutrowaniu.

### Zadanie 30.

W urządzeniu przedstawionym na rysunku można przeprowadzić

- A. kutrowanie farszów wiążących.
- B. rozdrabnianie mięsa mrożonego.
- C. rozdrabnianie mięsa na mięso mielone.
- D. kutrowanie tłuszczów wieprzowych i wołowych.



### Zadanie 31.

Wskaż operacje technologiczne, które należy przeprowadzić podczas produkcji kiełbasy surowej z surowca peklowanego.

- A. Parzenie → kutrowanie → napełnianie osłonek → osadzanie → wędzenie → pieczenie.
- B. Kutrowanie → mieszanie → napełnianie osłonek → osadzanie → wędzenie → pieczenie.
- C. Mieszanie → kutrowanie → napełnianie osłonek → osadzanie → pieczenie → chłodzenie.
- D. Rozdrabnianie → kutrowanie → mieszanie → napełnianie osłonek → osadzanie → chłodzenie.

### **Zadanie 32.**

Pojemność bębna masownicy wynosi 2000 kg. Wsad stanowi 40% pojemności bębna. Ile kilogramów mięsa należy wprowadzić do bębna?

- A. 400 kg
- B. 800 kg
- C. 1200 kg
- D. 2000 kg

### **Zadanie 33.**

Surowce używane do produkcji wędlin podrobowych należy poddać

- A. moczeniu i parzeniu.
- B. masowaniu i parzeniu.
- C. parzeniu i masowaniu.
- D. rozdrabnianiu i parzeniu.

### **Zadanie 34.**

Wyprodukowano 2600 kg kiszki kaszanej wyborowej. Masa użytych składników wynosiła 2000 kg. Jaka była wydajność gotowego produktu?

- A. 130,0%
- B. 76,9%
- C. 38,5%
- D. 30,0%

### **Zadanie 35.**

Losowo wybrane konserwy poddano badaniu w próbie termostatowej. Stwierdzono ujemny wynik badania, czyli

- A. konserwy posiadały pozytywne cechy smakowo-zapachowe.
- B. konserwy miały wysoki stopień jałowości.
- C. zaobserwowano nieszczelność opakowań.
- D. wystąpiły wżery i rdza na puszkach.

### **Zadanie 36.**

Podczas badania konserwy wciśnięto denko, które odbiło się z powrotem. Wadę określono jako

- A. pęknięcie szwa.
- B. bombaż fizyczny.
- C. bombaż chemiczny.
- D. zepsucie płasko-kwaśne.

**Zadanie 37.**

Ile sztuk tacek potrzeba do zapakowania 500 kg mięsa mielonego, jeżeli masa mięsa w jednej tacce wynosi 250 gramów?

- A. 2000 sztuk.
- B. 1000 sztuk.
- C. 200 sztuk.
- D. 100 sztuk.

**Zadanie 38.**

Do transportu skrzyniopalet należy użyć

- A. wózków widłowych.
- B. przenośników rolkowych.
- C. podnośników wózkowych.
- D. przenośników płytkowych.

**Zadanie 39.**

Które z warunków przechowywania tłuszczu w opakowaniu zbiorczym mają istotny wpływ na jego jakość po wytopie ?

- A. Skład i temperatura powietrza.
- B. Ciśnienie i wilgotność powietrza.
- C. Ciśnienie i temperatura powietrza.
- D. Temperatura i czas przechowywania.

**Zadanie 40.**

Na 10 paletach znajdowało się 36 opakowań zbiorczych po 20 kilogramów przetworów mięsnych. Ile kilogramów przetworów mięsnych wydano z magazynu?

- A. 360 kg
- B. 720 kg
- C. 3600 kg
- D. 7200 kg