Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2018

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

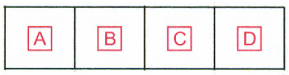
Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**
Wersja arkusza: **X**

T.05-X-18.06
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

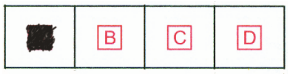
EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

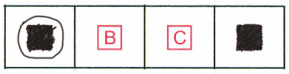
1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
   – wpisz oznaczenie kwalifikacji,
   – zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
   – 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:



9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:



11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.



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*

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 1.

Który z wymienionych dokumentów reguluje przepisy w sprawie produkcji, wymagań i metod badań wyrobów mięsnych?

A. Receptura.
B. Certyfikat.
C. Polska Norma.
D. Umowa sprzedaży.

Zadanie 2.

Które kości wchodzą w skład łaty wołowej?

A. Dolny odcinek ostatniego żebra.
B. Dolne odcinki żeber z chrząstkami.
C. Sześć przepołowionych kręgów piersiowych.
D. Środkowe odcinki żeber od pierwszego do ósmego.

Zadanie 3.

Mięśnie prostowniki i zginacze wchodzą w skład

A. szynki.
B. łopatki.
C. golonki.
D. biodrówki.

Zadanie 4.

Podczas rozbioru półtuszy wieprzowej biodrówkę oddziela się od szynki cięciem pomiędzy

A. pierwszym a drugim kręgiem piersiowym.
B. pierwszym a drugim kręgiem krzyżowym.
C. czwartym a piątym kręgiem lędźwiowym.
D. czwartym a piątym kręgiem piersiowym.

Zadanie 5.

Szyja jest przednim odcinkiem karku ćwierćtuszy wołowej przedniej i oddziela się ją od przodu po linii odcięcia głowy, a od tyłu pomiędzy

A. drugim a trzecim kręgiem szyjnym.
B. trzecim a czwartym kręgiem szyjnym.
C. czwartym a piątym kręgiem szyjnym.
D. ostatnim szyjnym a pierwszym piersiowym.

Zadanie 6.

W wyniku rozbioru ćwierćtuszy wołowej tylnej otrzymuje się:

A. rozbratel, antrykot, łopatkę, łatę, ogon.
B. szponder, mostek, udziec, ogon, goleń przednią.
C. rostbef, polędwicę, łatę, udziec, ogon, goleń tylną.
D. antrykot, łopatkę, szponder, mostek, polędwicę, udziec.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 7.

Które narzędzie masarskie przedstawiono na rysunku?

A. Musat do ostrzenia noża.
B. Nóż do wykrawania mięsa.
C. Topór do przecinania kości.
D. Tasak do cięcia mięsa i kości.

Zadanie 8.

Które z wymienionych narzędzi stosuje się do cięcia kości, elementów mrożonych i bloków mięsa mrożonego w linii rozbiorowej?

A. Piłę taśmową.
B. Piłę tarczową.
C. Nóż rozbiorowy.
D. Nóż mechaniczny.

Zadanie 9.

<table>
<tr><td rowspan="2">Cecha</td><td colspan="4">Klasy jakościowe mięsa drobnego wołowego</td></tr>
<tr><td>I</td><td>II</td><td>III</td><td>IV</td></tr>
<tr><td>Ścięgnistość</td><td>nie dopuszcza się</td><td>bez grubszych ścięgien</td><td>niewielka ilość ścięgien</td><td>bez ścięgien niekosumpcyjnych</td></tr>
<tr><td>Przekrwienie</td><td colspan="3">niedopuszczalne</td><td>dopuszczalne bez skrzepów krwi</td></tr>
<tr><td>Węzły chłonne</td><td colspan="3">niedopuszczalne</td><td>nie określa się</td></tr>
<tr><td>Barwa mięsa
- chłodzonego</td><td colspan="3">jasnoczerwona do ciemnoczerwonej</td><td>właściwa dla poszczególnych tkanek</td></tr>
<tr><td>- mrożonego</td><td colspan="3">czerwona, na powierzchni dopuszczalne zszarzenia</td><td>nie określa się</td></tr>
<tr><td>Barwa tłuszczu</td><td colspan="3">białokremowa do intensywnej żółtej, dopuszcza się zszarzenie tłuszczu mrożonego</td><td>nie określa się</td></tr>
<tr><td>Analityczna zawartość tłuszcz, % do</td><td>7</td><td>16</td><td>45</td><td>40</td></tr>
</table>

Na podstawie danych zawartych w tabeli określ, do której klasy jakościowej należy zaliczyć mięso drobne wołowe bez grubszych ścięgien, bez przekrwień i węzłów chłonnych, zawierające 10,5% tłuszczu.

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

Zadanie 10.

Które z wymienionych cech odnoszą się do mięsa drobnego wieprzowego klasy III?

A. Chude, nieścięgniste.
B. Średnio tłuste, nieścięgniste.
C. Ścięgniste, z węzłami chłonnymi.
D. Chude lub średnio tłuste, ścięgniste.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 11.

Jeżeli z wykrawania 100 kg rostbefu uzyskuje się 39,4 kg mięsa klasy I, to ile mięsa tej samej klasy otrzymuje się z wykrawania 200 kg tego elementu?

A. 39,4 kg
B. 78,8 kg
C. 118,2 kg
D. 196,0 kg

Zadanie 12.

Ile schabu z kością otrzyma się z rozbioru 400 kg tusz, jeżeli uzysk tego elementu z tuszy wynosi 10%?

A. 10 kg
B. 20 kg
C. 30 kg
D. 40 kg

Zadanie 13.

Na podstawie danych zawartych w tabeli określ maksymalny czas magazynowania mięsa wołowego w temperaturze od 2 do 3°C.

A. 4 dni.
B. 6 dni.
C. 8 dni.
D. 10 dni.

Temperatura °C	Czas magazynowania w dniach			
	wołowina	cielęcina	wieprzowina	baranina
1 ÷ 2	10	8	7	6
2 ÷ 3	10	6	6	5
3 ÷ 5	9	5	5	4

Zadanie 14.

Rodzaj mięsa	Temperatura, °C od…. do	Wilgotność względna, %	Dopuszczalny czas przechowywania, tygodnie
wieprzowe w półtuszach	–1,5 ÷ 0	85÷90	1÷2
wołowe w ćwierćtuszach	–1,5 ÷ 0	90	4÷5
cielęce w tuszach	–1,0 ÷ 0	90	1÷3
baranie w tuszach	–1,0 ÷ 0	85÷90	1÷2

Na podstawie informacji zawartych w tabeli wskaż warunki przechowywania tuszy baraniej w chłodni, jeżeli czas przechowywania wynosi 1,5 tygodnia.

A. Temperatura – 0^{o}C, wilgotność względna 80%
B. Temperatura – $0{,}5^{o}$C, wilgotność względna 84%
C. Temperatura – $1{,}0^{o}$C, wilgotność względna 86%
D. Temperatura – $1{,}5^{o}$C, wilgotność względna 90%

Zadanie 15.

Zamrażaniu w blokach **nie poddaje się**

A. tłuszczu.
B. podrobów.
C. mięsa z kością.
D. mięsa drobnego.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 16.

Komory i tunele zamrażalnicze stosuje się przede wszystkim do zamrażania

A. podrobów najlepiej w kartonach.
B. tylko mięsa z kością i podrobów w blokach.
C. mięsa w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach.
D. tylko mięsa odkostnionego w blokach i same kości.

Zadanie 17.

Którą nazwą określa się parametr liczony od załadowania zamrażalni do momentu osiągnięcia w mięsie temperatury **nie wyższej niż** -8^{o}C?

A. Czas zamrażania.
B. Cykl zamrażania.
C. Wydajność mroźni.
D. Przepustowość mroźni.

Zadanie 18.

Czas rozmrażania mięsa można skrócić poprzez zastosowanie

A. suszarek fluidyzacyjnych.
B. aparatów kontaktowych.
C. tuneli mikrofalowych.
D. komór chłodniczych.

Zadanie 19.

Zamrażanie powoduje zmianę barwy mięsa wieprzowego, która z bladoróżowo-ciemnoczerwonej staje się

A. jasnoczerwona do ciemnoczerwonej.
B. czerwona, na powierzchni z dopuszczalnym zszarzeniem.
C. brunatnoczerwona z lekko zielonkawym odcieniem.
D. różowa do matowoczerwonej z lekko szarym odcieniem.

Zadanie 20.

Jaką konsystencją powinno charakteryzować się mięso wieprzowe rozmrożone, jeśli było prawidłowo zamrożone?

A. Dość luźną.
B. Dosyć kruchą.
C. Bardzo zwartą.
D. Znacznie twardą.

Zadanie 21.

W czasie oceny jakości mięsa rozmrożonego zauważono na jego powierzchni punktowe odbarwienia i białe plamy. Wada ta spowodowana jest

A. przepełnionym magazynem.
B. zakażeniem mikrobiologicznym mięsa.
C. zbyt niską temperaturą przechowywania.
D. sublimacją lodu z powierzchniowej warstwy.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 22.

Wskaż kolejne etapy produkcji mięsa konfekcjonowanego porcjowanego.

A. Przygotowanie elementów mięsa, rozdrabnianie, formowanie, napełnianie opakowań, odpowietrzanie, zamykanie.
B. Przygotowanie elementów mięsa, formowanie, owinięcie folią termokurczliwą, odpowietrzanie, zgrzewanie.
C. Przygotowanie elementów mięsa, plasterkowanie, pakowanie, zamykanie przez zgrzewanie.
D. Przygotowanie elementów mięsa, porcjowanie, pakowanie na tacki, zamykanie próżniowe.

Zadanie 23.

Ile kg schabu do wysyłki przygotuje zakład, jeżeli zamówiono 300 porcji schabu surowego pakowanego w porcje po 0,3 kg każda?

A. 90 kg
B. 300 kg
C. 600 kg
D. 900 kg

Zadanie 24.

Przetwór mięsny w osłonce lub bez, o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony.

Opis którego wyrobu przedstawiono w tabeli?

A. Kiełbasy.
B. Wędzonki.
C. Produktu blokowego.
D. Wędliny podrobowej.

Zadanie 25.

Który wyrób mięsny można wyprodukować z wszystkich wymienionych w tabeli surowców i materiałów pomocniczych?

A. Baleron.
B. Mortadelę.
C. Kiszkę kaszaną.
D. Kiełbasę polską.

Surowiec/przyprawy	Masa [kg]
Mięso wieprzowe kl. I	40
Mięso wieprzowe kl. II	60
Pieprz	0,15
Czosnek	0,08
Cukier	0,20
Osłonki o średnicy 32-36 mm	według potrzeb

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 26.

Który zestaw przypraw wykorzystuje się do produkcji białej kiełbasy?

A. Paprykę, pieprz, czosnek.
B. Kminek, majeranek, pieprz.
C. Pieprz, majeranek, czosnek.
D. Paprykę, czosnek, majeranek.

Zadanie 27.

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

	Surowce i materiały pomocnicze	Wyrób gotowy
A.	Mięso peklowane wieprzowe i wołowe kl. I i kl. II, pieprz, czosnek, jałowiec, kiełbaśnice, szpagat lub przędza	Kiełbasa myśliwska sucha
B.	Mięso wieprzowe kl. I i kl. II, wątroba wołowa, kasza manna, pieprz, czosnek, cebula, kiełbaśnice, przędza	Serdelki drobno rozdrobnione
C.	Karkówka wieprzowa bez kości, obrobiona z wykrawania półtuszy, solanka, przyprawy, osłonki, szpagat lub przędza	Baleron wędzony
D.	Polędwica wieprzowa z mizdrą obrobioną, z warkoczem, pokryta warstwą tłuszczu do 2 mm, solanka, przyprawy, przędza	Polędwica sopocka

Zadanie 28.

Jadalne osłonki sztuczne to osłonki

A. wiskozowe.
B. celulozowe.
C. kolagenowe.
D. poliamidowe.

Zadanie 29.

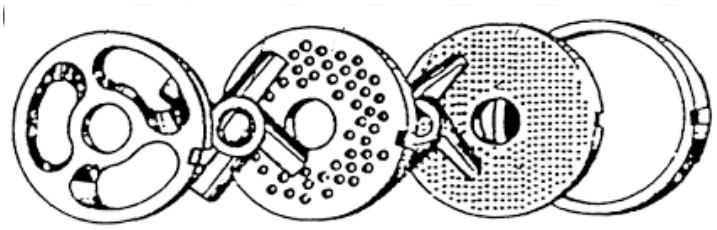
W którym urządzeniu przeprowadza się sterylizację konserw?

A. Autoklawie.
B. Kotle otwartym.
C. Komorze parzelniczej.
D. Urządzeniu wędzarniczym.

Zadanie 30.

Przedstawione na rysunku elementy stanowią części składowe

A. kutra.
B. wilka.
C. mieszarki.
D. nadziewarki.



Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 31.

W produkcji którego wyrobu gotowego następują po sobie następujące etapy technologiczne: dobór surowców podstawowych (peklowanych), rozdrabnianie, kutrowanie, mieszanie farszu z przyprawami, napełnianie, osadzanie, wędzenie, obróbka cieplna, chłodzenie.

A. Szynki wieprzowej wędzonej.
B. Gulaszu angielskiego eksportowego.
C. Kiszki kaszanej wyborowej gryczanej.
D. Kiełbasy rzeszowskiej średnio rozdrobnionej.

Zadanie 32.

Na podstawie receptury zamieszczonej w tabeli oblicz, ile surowców podrobowych należy przygotować do produkcji 300 kg kiszki pasztetowej z kaszą manną.

A. 25 kg
B. 60 kg
C. 75 kg
D. 180 kg

Receptura na 100 kg kiszki pasztetowej z kaszą manną	
Surowiec	kg
Wątroba wieprzowa	25
Maski i mięso z głów wieprzowych	35
Podgardle	35
Kasza manna	5

Zadanie 33.

Jaka będzie wydajność produkcji parówek, jeżeli z 350 kg surowca wyprodukowano 385 kg gotowego wyrobu?

A. 90%
B. 105%
C. 110%
D. 125%

Zadanie 34.

Ile tacek z folii wielowarstwowej należy przygotować do zapakowania 500 sztuk plastrów szynki gotowanej, jeżeli na jednej tacce układa się 5 plastrów szynki?

A. 50 sztuk.
B. 100 sztuk.
C. 200 sztuk.
D. 250 sztuk.

Zadanie 35.

Podczas kontroli organoleptycznej kiełbasy krakowskiej **nie ocenia się**

A. kształtu batonu.
B. smaku i zapachu.
C. zawartości tłuszczu.
D. rozmieszczenia składników.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 36.

W czasie jakościowej oceny wędzonki stwierdzono na przekroju nietypową barwę szarozieloną. Jest to wada produkcyjna spowodowana zbyt

A. krótkim peklowaniem.
B. krótkim osadzaniem.
C. długim studzeniem.
D. długim wędzeniem.

Zadanie 37.

Wymagania dotyczące składu chemicznego wędlin – wyrób gotowy

Rodzaj kiełbasy	Zawartość % masowe		
	nie mniej niż	nie więcej niż	
	białko	tłuszcz	woda
Homogenizowane	12,0	25,0	75,0
Drobno rozdrobnione	12,0	25,0	75,0
Średnio rozdrobnione	15,0	25,0	75,0
Średnio rozdrobnione podsuszane	17,0	30,0	65,0

Na podstawie informacji zawartych w tabeli stwierdzono, że w kiełbasie drobno rozdrobnionej występuje 12,5% białka, 24,5% tłuszczu i 74% wody. Do tego wyrobu zastosowano surowiec mięsny

A. zbyt stary i nieświeży.
B. o prawidłowym składzie.
C. o dużej zawartości tkanki łącznej.
D. o zbyt dużej zawartości tkanki mięśniowej.

Zadanie 38.

W zakładach mięsnych do konfekcjonowania wędlin zastosowanie mają

A. wilki, odbłoniarki, zgrzewarki.
B. kutry, kostkownice, zamykarki.
C. krajalnice, kostkownice, znakownice.
D. plasterkownice, pakowaczki, zgrzewarki.

Zadanie 39.

Ile wyrobu gotowego przygotowano do sprzedaży, jeżeli w opakowaniu zbiorczym było 200 opakowań karkówki o masie 0,5 kg i 100 opakowań łopatki o masie 1 kg?

A. 100 kg
B. 200 kg
C. 300 kg
D. 400 kg

Zadanie 40.

Dokumentacja magazynowa **nie obejmuje**

A. ewidencji wydawanych towarów.
B. ewidencji przyjmowanych towarów.
C. obliczania wysokości wynagrodzeń.
D. ustalania wielkości ubytków naturalnych.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl