

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

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.05**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.05-SG-22.01

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2022**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### **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 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.**

W skład zespołu mięśni szynki wieprzowej wchodzi między innymi mięsień

- A. półbłoniasty.
- B. podłopatkowy.
- C. nadgrzbietowy.
- D. trójgłowy ramienia.

### **Zadanie 2.**

W skład kości łopatki bez golonki wchodzi kość łopatkowa wraz z chrząstką oraz kość

- A. strzałkowa i piszczelowa.
- B. udowa z rzepką kolanową.
- C. ramienia i część wyrostka łokciowego.
- D. biodrowa bez skrzydła pozostawionego przy biodrówce.

### **Zadanie 3.**

Karkówka wieprzowa odcinana jest z przodu po linii odcięcia głowy, a od tyłu po linii oddzielenia

- A. łopatki.
- B. schabu.
- C. pachwiny.
- D. biodrówki.

### **Zadanie 4.**

Linia podziału półtuszy wołowej na ćwierćtusze powinna przebiegać

- A. po linii odcięcia żeber.
- B. między 12 a 13 żebrem.
- C. po linii oddzielenia udźca.
- D. między 10 a 11 żebrem.

### **Zadanie 5.**

W niezmechanizowanym rozbiorze, po ułożeniu półtuszy wieprzowej na stole rozbiorowym w pierwszej kolejności należy

- A. odciąć głowę.
- B. odciąć nogę tylną.
- C. zaznaczyć linie cięcia.
- D. oddzielić żeberka od półtuszy.

### **Zadanie 6.**

W zmechanizowanym rozbiorze do odcięcia nogi i golonki od łopatki należy zastosować

- A. nóż ośnik.
- B. piłę taśmową.
- C. piłę tarczową.
- D. nóż mechaniczny.

**Zadanie 7.**

Dokonując rozbioru zasadniczego ćwierćtuszy wołowej przedniej, uzyskuje się szyję, karkówkę, łopatkę, antrykot, goleń przednią oraz

- A. łatę, szponder, udziec.
- B. rostbef, górkę, nerkówkę.
- C. rozbratel, szponder, mostek.
- D. polędwicę, plecówkę, mostek.

**Zadanie 8.**

Karczek bez kości powinien mieć kształt nieregularnego walca, co uzyskuje się przez okrojenie mięśni wewnętrznych przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych oraz odcięcie

- A. części kręgosłupa tj. wyrostków poprzecznych i ościstych.
- B. tkanki tłuszczowo-mięsnej przylegającej do kości krzyżowej.
- C. pozostałości tłuszczu zewnętrznego i luźnych strzępów mięsa.
- D. warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości 2 mm i tzw. warkocza.

**Zadanie 9.**

Z wykrawania wołowiny uzyskano mięso drobne, chude o analitycznej zawartości tłuszczu do 7%. Jest to mięso wołowe drobne klasy

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

**Zadanie 10.**

Uzyskane z wykrawania mięso drobne wieprzowe klasy IV określa się jako

- A. chude nieścięgniaste.
- B. średnio tłuste nieścięgniaste.
- C. krwawe, węzły chłonne, ścięgna.
- D. chude lub średnio tłuste, ścięgniaste.

**Zadanie 11.**

Mięso drobne cielęce zakwalifikowane do klasy I to mięso

- A. chude ścięgniaste.
- B. chude, nieścięgniaste.
- C. krwawe, ścięgna, węzły chłonne.
- D. chude lub średnio tłuste, ścięgniaste.

**Zadanie 12.**

| Temperatura | Surowiec           | Przechowywanie    |
|-------------|--------------------|-------------------|
| -18 °C      | Tłusta wieprzowina | 4 do 5 miesięcy   |
|             | Cielęcina          | 5 do 6 miesięcy   |
|             | Chuda wieprzowina  | 6 do 8 miesięcy   |
|             | Wołowina           | 10 do 12 miesięcy |
| -24 °C      | Wieprzowina        | 8 do 10 miesięcy  |
|             | Wołowina           | do 18 miesięcy    |
| -30 °C      | Wieprzowina        | 12 do 14 miesięcy |
|             | Wołowina           | do 24 miesięcy    |

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, wołowinę można przechowywać w temperaturze -24 °C nie dłużej niż

- A. 5 miesięcy.
- B. 8 miesięcy.
- C. 18 miesięcy.
- D. 24 miesięcy.

**Zadanie 13.**

W celu uzyskania jak najmniejszych strat masy podczas chłodzenia półtusze cielęcych należy zastosować metodę wychładzania

- A. wolną.
- B. szybką.
- C. superszybką.
- D. przyśpieszoną.

**Zadanie 14.**

Do zamrażania tusz baranich należy zastosować

- A. aparat kontaktowy.
- B. zamrażalnię tunelową.
- C. aparat półkontaktowy.
- D. zamrażalnię fluidyzacyjną.

**Zadanie 15.**

W celu skrócenia czasu rozmrażania i wyeliminowania wycieku soków z mięsa należy rozmrażać

- A. stosując natryski zimną wodą.
- B. w urządzeniach mikrofalowych.
- C. stosując natryski ciepłą wodą.
- D. w strumieniu zimnego powietrza.

**Zadanie 16.**

Przy dłuższym przechowywaniu mięsa mrożonego, w wyniku utlenienia mioglobiny i częściowego zagęszczania barwników mięsa w warstwach powierzchniowych, następuje

- A. denaturacja zawartych białek.
- B. jęłczenie zawartych tłuszczów.
- C. brązowienie powierzchni mięsa.
- D. deformacja włókien mięśniowych.

**Zadanie 17.**

W czasie oceny jakości mięsa rozmrożonego na powierzchni mięsa stwierdzono punktowe odbarwienia, białe plamy. Wada ta spowodowana jest

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

**Zadanie 18.**

Etykieta mięsa świeżego zapakowanego w atmosferze zmodyfikowanej nie musi zawierać informacji o

- A. nazwie producenta.
- B. nazwie produktu mięsnego.
- C. składzie mieszanki gazowej.
- D. warunkach przechowywania.

**Zadanie 19.**

Do wyprodukowania 100 kg kielbasy toruńskiej potrzeba 80 kg mięsa wieprzowego kl. II. Ile tego surowca potrzeba do wyprodukowania 250 kg kielbasy toruńskiej?

- A. 160 kg
- B. 200 kg
- C. 240 kg
- D. 280 kg

**Zadanie 20.**

W produkcji salcesonu brunszwickiego jako materiał pomocniczy należy zastosować

- A. wątrobę wieprzową.
- B. tłuszcz drobny niesolony.
- C. przędzę lub szpilki drewniane.
- D. majeranek lub mieszankę przyprawową.

### Zadanie 21.

Surowcem podstawowym do produkcji baleronu jest

- A. podgardle.
- B. karkówka.
- C. szynka.
- D. łopatką.

### Zadanie 22.

Wątroba wieprzowa lub wołowa, maski i mięso z głów, tłuszcz drobny lub podgardle, kasza manna to podstawowe surowce do produkcji

- A. kiszki krwistej.
- B. kiszki pasztetowej.
- C. kiszki kaszanej gryczanej.
- D. kiszki kaszanej jęczmiennej.

### Zadanie 23.

Jelita konserwowane solą przeznaczone do produkcji kiszki pasztetowej przed użyciem

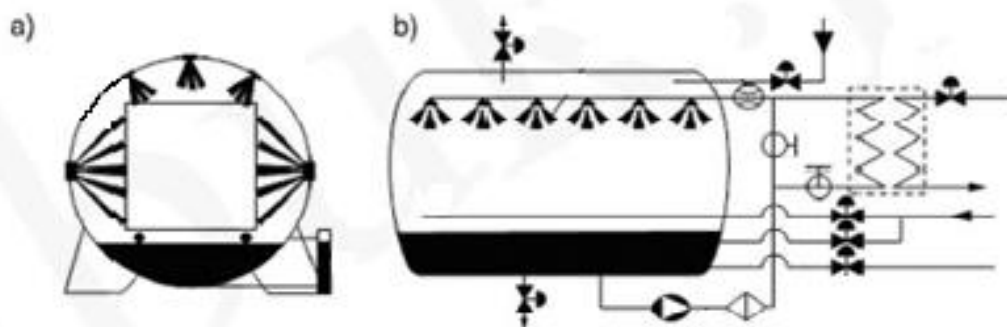
- A. opłukuje się i moczy w wodzie do przywrócenia elastyczności.
- B. intensywnie przelewa się ciepłą wodą do momentu usunięcia soli.
- C. moczy się w gorącej wodzie a następnie sprawdza się czy nie mają uszkodzeń.
- D. sprawdza się, czy nie zawierają tłuszczu i zanieczyszczeń, które należy usunąć.

### Zadanie 24.

W produkcji wędzonek, w celu przeprowadzenia masowania czyli plastyfikacji mięsa należy zastosować

- A. młynek koloidalny.
- B. masownicę próżniową.
- C. nastrzykiwarkę wieloigłową.
- D. komorę wędzarniczo-parzelniczą.

### Zadanie 25.



Przedstawione na rysunku urządzenie to

- A. myjka modułowa do pojemników.
- B. autoklaw do wytapiania tłuszczu.
- C. autoklaw natryskowy do obróbki termicznej.
- D. komora wędzarniczo-parzelnicza do obróbki termicznej.

**Zadanie 26.**

Która maszyna/urządzenie, jest **niepoprawnie** dobrana do operacji w czasie produkcji kielbas?

| Numer | Operacja/etap produkcji kielbas | Maszyna/urządzenie |
|-------|---------------------------------|--------------------|
| 1.    | Rozdrabnianie mięsa na farsz    | wilk               |
| 2.    | Łączenie składników farszu      | mieszarka          |
| 3.    | Napełnianie osłonek farszem     | nadziewarka        |
| 4.    | Wędzenie kielbas                | emulsyfikator      |

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

**Zadanie 27.**

|    |                                                                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Wilk, kocioł otwarty, cedzidła do oddzielania skwarków, schładzalnik, dozownik                         |
| 2. | Wilk, autoklaw, wirówki, sita do oddzielania skwarków, emulgator, zbiornik klarowanego smalcu          |
| 3. | Wilk, podgrzewacz, rozdrabniacz, odmulacz do usuwania zanieczyszczeń, wirówka, schładzalnik, dozownik. |
| 4. | Wilk, rozdrabniarka, odmulacz, podgrzewacz, wirówka, schładzalnik, dozownik                            |

Urządzenia stosowane do wytopu tłuszczu metodą moką oznaczono w zamieszczonej tabeli cyfrą

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

**Zadanie 28.**

Po zakończonym procesie wędzenia gorącego polędwicy sopockiej następuje proces

- A. parzenia.
- B. pieczenia.
- C. studzenia.
- D. chłodzenia.

**Zadanie 29.**

Zaplanowane w kolejności czynności: dobór surowca, peklowanie mokre, masowanie, formowanie i sznurowanie, osadzanie, wędzenie, chłodzenie, należy wykonać w produkcji

- A. kielbasy białej.
- B. szynki wędzonej.
- C. karczku pieczonego.
- D. salcesonu włoskiego.

**Zadanie 30.**

Dobór surowca, peklowanie, rozdrabnianie, napełnianie i zamykanie opakowań oraz obróbka termiczna w temperaturze 121 °C – to podstawowe czynności które należy zaplanować w procesie produkcji

- A. konserw pasteryzowanych.
- B. konserw tyndalizowanych.
- C. konserw sterylizowanych.
- D. prezerw z boczku.

**Zadanie 31.**

Jak należy przygotować surowce tłuszczowe do wytopu tłuszczów metodą suchą?

- A. Rozdrobnić w wilku.
- B. Oczyszczyć z zanieczyszczeń.
- C. Podgrzać do temperatury 30 °C.
- D. Schłodzić do temperatury 10 °C.

**Zadanie 32.**

W procesie peklowania mięsa drobnego stosuje się dodatek 2% soli w stosunku do ilości mięsa. Ile soli należy przygotować do zapeklowania 1 tony mięsa?

- A. 0,2 kg
- B. 2,0 kg
- C. 20,0 kg
- D. 200,0 kg

**Zadanie 33.**

Z 500 kg łopatki wieprzowej uzyskano 650 kg wyrobu gotowego. Wydajność produkcji gotowego wyrobu wyniosła

- A. 77%
- B. 107%
- C. 130%
- D. 150%

**Zadanie 34.**

Receptura na 100 kg kielbasy krakowskiej przewiduje

| Mięso wieprzowe kl. I | Mięso wieprzowe kl. II | Słonina | Mięso wołowe kl. I |
|-----------------------|------------------------|---------|--------------------|
| 65%                   | 15%                    | 10%     | 10%                |

Ile mięsa wieprzowego kl. I potrzeba do wyprodukowania 700 kg kielbasy?

- A. 355 kg
- B. 455kg
- C. 475 kg
- D. 555 kg

**Zadanie 35.**

Konserwa turystyczna pakowana jest w puszki litografowane po 200 g. Ile opakowań potrzeba do zapakowania 600 kg gotowego wyrobu ?

- A. 30 sztuk.
- B. 300 sztuk.
- C. 3000 sztuk.
- D. 30000 sztuk.

**Zadanie 36.**

| Wyniki badań              | Zawartość [%]           |                           |                       |                        |
|---------------------------|-------------------------|---------------------------|-----------------------|------------------------|
|                           | Białko<br>nie mniej niż | Tłuszcz<br>nie więcej niż | Sól<br>nie więcej niż | Woda<br>nie więcej niż |
| Wymagania<br>według normy | <b>18,0</b>             | <b>8,0</b>                | <b>4,0</b>            | <b>78,0</b>            |
| Partia A.                 | 20,0                    | 9,0                       | 3,9                   | 77,0                   |
| Partia B.                 | 17,5                    | 8,5                       | 4,0                   | 78,0                   |
| Partia C.                 | 18,9                    | 8,5                       | 4,5                   | 80,5                   |
| Partia D.                 | 18,5                    | 7,9                       | 4,0                   | 77,5                   |

W zamieszczonej tabeli, porównano wyniki badań czterech partii wędzonki z wymaganiami normy. Która partia spełnia wymagania normy?

- A. Partia A.
- B. Partia B.
- C. Partia C.
- D. Partia D.

**Zadanie 37.**

|    |                                                                                       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Ocena barwy tłuszczu jego konsystencji oraz ocena smaku i zapachu                     |
| 2. | Zawartość: wody, zanieczyszczeń, metali i przeciwutleniaczy, soli mineralnych         |
| 3. | Ocena barwy, konsystencji w temp. $18 \pm 20$ °C, zawartości cukrów prostych i białek |
| 4. | Wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach oraz zawartości wody                           |

Badania organoleptyczne tłuszczów topionych jadalnych w zamieszczonej tabeli oznaczono cyfrą

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

**Zadanie 38.**

Zastosowanie w produkcji kielbasy szynkowej mięsa z oznakami rozpoczętego procesu jęłczenia tłuszczu spowoduje uzyskanie wyrobu

- A. o warunkowej jakości, o krótkim terminie przydatności do spożycia.
- B. dobrej jakości, o wydłużonym terminie przydatności.
- C. dobrej jakości, ale o krótszym terminie przydatności.
- D. złej jakości, nienadającego się do spożycia.

**Zadanie 39.**

Konfekcjonowanie kielbasy śląskiej wiąże się z zastosowaniem urządzeń do

- A. studzenia i owijania folią termokurczliwą.
- B. porcjowania i pakowania próżniowego.
- C. grillowania i pakowania na tacki.
- D. plasterkowania i zamrażania.

**Zadanie 40.**

Odbiorca wyrobów mięsnych złożył zamówienie na schab pieczony pakowany systemem MAP. Oznacza to, że produkt ma być zapakowany

- A. w kartony wyłożone folią termokurczliwą.
- B. w opakowania wyłożone papierem pergaminowym.
- C. w opakowania z atmosferą modyfikowanego powietrza.
- D. w tacki i owinięty niezbyt szczelnie wielowarstwową folią.