

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja i dystrybucja wyrobów spożywczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.XX**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.XX-SG-21.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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 krater 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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.

Zgodnie z prawem żywnościowym żywność ekologiczna musi zawierać surowce z rolnictwa ekologicznego co najmniej w

- A. 25%
- B. 55%
- C. 75%
- D. 95%

Zadanie 2.

Podczas oczyszczania surowego oleju rzepakowego wykorzystuje się proces

- A. rafinacji.
- B. destylacji.
- C. koagulacji.
- D. krystalizacji.

Zadanie 3.

Polędwicę sopocką wytwarza się z mięsa

- A. wieprzowego.
- B. drobiowego.
- C. wołowego.
- D. cielęcego.

Zadanie 4.

Która przyprawa przedstawiona jest na ilustracji?

- A. Anyż.
- B. Szafran.
- C. Cynamon.
- D. Kardamon.



Zadanie 5.

Podczas oceny organoleptycznej masła bada się jego smak, zapach oraz

- A. barwę.
- B. kwasowość.
- C. wartość odżywczą.
- D. wartość energetyczną.

Zadanie 6.

Wskaż produkt spożywczy, który stanowi dobre środowisko dla rozwoju bakterii psychrofilnych.

- A. Mąka pszenna typ 450.
- B. Surowe mięso mielone.
- C. Pistacje solone prażone.
- D. Gruszki w zalewie octowej.

Zadanie 7.

Które drobnoustroje wykorzystywane są w przemyśle spożywczym?

- A. *Aspergillus flavus*.
- B. *Staphylococcus aureus*.
- C. *Clostridium botulinum*.
- D. *Saccharomyces cerevisiae*.

Zadanie 8.

W którym zakresie temperatur w produkcji jogurtu prowadzony jest proces fermentacji z użyciem gatunku *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*?

- A. 10 ÷ 13°C
- B. 20 ÷ 21°C
- C. 42 ÷ 43°C
- D. 53 ÷ 56°C

Zadanie 9.

Optymalne pH środowiska dla rozwoju pleśni mieści się w zakresie

- A. 1,2 ÷ 3,2
- B. 4,0 ÷ 6,0
- C. 7,0 ÷ 9,0
- D. 9,5 ÷ 11,5

Zadanie 10.

Przygotowanie drożdży piekarskich do produkcji ciasta na bułki pszenne polega na rozprowadzeniu ich w wodzie o temperaturze

- A. 0 ÷ 5°C
- B. 10C ÷ 18°C
- C. 25C ÷ 35°C
- D. 55C ÷ 65°C

Zadanie 11.

W którym zakresie temperatur należy przeprowadzić proces blanszowania owoców przeznaczonych do produkcji kompotu?

- A. 10 ÷ 20°C
- B. 40 ÷ 50°C
- C. 90 ÷ 100°C
- D. 140 ÷ 150°C

Zadanie 12.

Wilk jest urządzeniem stosowanym w procesie

- A. tłoczenia oleju.
- B. mielenia cukru.
- C. krojenia buraków.
- D. rozdrabniania mięsa.

Zadanie 13.

Urządzeniem wykorzystywanym w procesie gotowania dżemu jest

- A. warnik.
- B. krystalizator.
- C. kocioł parowy.
- D. wyparka próżniowa.

Zadanie 14.

Charakterystyczną właściwością aluminium jako materiału konstrukcyjnego, jest mała

- A. gęstość.
- B. miękkość.
- C. kowalność.
- D. przewodność.

Zadanie 15.

Elementy uszczelniające do aparatury ciśnieniowej wykonywane są

- A. z gumy.
- B. z bakelitu.
- C. z porcelitu.
- D. z polistyrenu.

Zadanie 16.

Opis procesu produkcji chałwy zawarty jest

- A. w instrukcji stanowiskowej.
- B. w specyfikacji surowcowej.
- C. w instrukcji technologicznej.
- D. w specyfikacji materiałowej.

Zadanie 17.

Oblicz, ile ton wiórek kokosowych oraz jaj należy użyć do wyprodukowania dwóch ton ciastek kokosanek, zgodnie z recepturą zamieszczoną w tabeli.

- A. 0,5 tony wiórek kokosowych i 0,2 tony jaj.
- B. 0,5 tony wiórek kokosowych i 0,4 tony jaj.
- C. 1,0 tonę wiórek kokosowych i 0,2 tony jaj.
- D. 1,0 tonę wiórek kokosowych i 0,4 tony jaj.

Receptura na ciastka kokosanki	
Surowce	Ilość [g]
Wiórki kokosowe	500 g
Jaja	200 g
Cukier puder	400 g
Wydajność	1 000 g

Zadanie 18.

W procesie produkcji faworków ciasto zbijane należy poddać

- A. zdobieniu.
- B. nakłuwaniu.
- C. wałkowaniu.
- D. szprycowaniu.

Zadanie 19.

Czynnością mającą na celu ocenę świeżości jaj przeznaczonych do produkcji makaronu, bez konieczności rozbijania skorupki jest

- A. sortowanie.
- B. wyparzanie.
- C. naświetlanie.
- D. prześwietlanie.

Zadanie 20.

Produktem ubocznym powstającym podczas produkcji oleju jest

- A. młóto.
- B. melasa.
- C. pektyna.
- D. lecytyna.

Zadanie 21.

Serwatka jest produktem ubocznym otrzymywanym w procesie produkcji

- A. sera.
- B. masła.
- C. jogurtu.
- D. śmietany.

Zadanie 22.

Racjonalne zagospodarowanie wysłodków otrzymywanych jako produkt uboczny w cukrownictwie, polega na wykorzystaniu ich jako

- A. paszy dla zwierząt.
- B. nawozu nieorganicznego.
- C. półproduktu do produkcji chałwy.
- D. surowca w przemyśle mleczarskim.

Zadanie 23.

Odpady mięsne, stanowiące niejadalne uboczne artykuły uboju drobiu pozyskane ze zwierząt przebadanych weterynaryjnie,

- A. przeznaczają się do utylizacji.
- B. przeznaczają się do kompostowania.
- C. wykorzystuje się jako karmę dla zwierząt.
- D. wykorzystuje się jako pożywkę mikrobiologiczną.

Zadanie 24.

Zapisy dotyczące parametrów procesu technologicznego w wyznaczonych punktach kontrolnych należy umieścić

- A. w arkuszu monitorowania CP.
- B. w arkuszu działań korygujących.
- C. w karcie niezgodności gotowego wyrobu.
- D. w karcie weryfikacji skuteczności procesu.

Zadanie 25.

Który wyrób spożywczy należy przechowywać w warunkach chłodniczych?

- A. Miód naturalny.
- B. Masło orzechowe.
- C. Cukierki czekoladowe.
- D. Serek homogenizowany.

Zadanie 26.

Zgodnie z zasadami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego temperatura podczas transportu lodów śmietankowych **nie powinna** być wyższa niż

- A. -18°C
- B. -15°C
- C. -8°C
- D. 0°C

Zadanie 27.

Który przyrząd należy zastosować do kontroli wilgotności powietrza w magazynie?

- A. Wakuometr.
- B. Higrometr.
- C. Manometr.
- D. Barometr.

Zadanie 28.

Magazynując wyroby spożywcze, należy przestrzegać zasady ich rozmieszczania, polegającej na

- A. umożliwieniu łatwego dostępu do poszczególnych partii wyrobów.
- B. gromadzeniu wyrobów najbliżej ścian, drzwi i ramp magazynowych.
- C. umieszczeniu na jednym regale, obok siebie, wyrobów o silnym zapachu.
- D. rozmieszczeniu wyrobów gorszej jakości w miejscach trudno dostępnych.

Zadanie 29.

Który zabieg należy przeprowadzić w celu odkażenia pomieszczeń magazynowych?

- A. Defekacji.
- B. Deratyzacji.
- C. Dezynfekcji.
- D. Dezynsekcji.

Zadanie 30.

Ile skrzynek należy przygotować do transportu 80 kg dżemu skonfekcjonowanego w 200 gramowych słoikach, jeżeli w jednej skrzynce mieści się 20 słoików?

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

Zadanie 31.

Za pomocą wózka dwukołowego o nośności 65 kg można jednorazowo przetransportować

- A. 4 worki soli po 20 kg
- B. 2 worki mąki po 40 kg
- C. 3 worki cukru po 25 kg
- D. 2 worki kaszy po 30 kg

Zadanie 32.

Które środki transportu wewnętrznego służą do pionowego transportu mąki luzem?

- A. Ześlizgi spiralne.
- B. Wózki magazynowe.
- C. Przenośniki taśmowe.
- D. Podnośniki czerpakowe.

Zadanie 33.

Gospodarowanie zapasami magazynowymi zgodnie z zasadą FEFO polega na wydawaniu z magazynu w pierwszej kolejności towaru

- A. przyjętego do magazynu najwcześniej.
- B. dostarczonego do magazynu najpóźniej.
- C. w największych opakowaniach transportowych.
- D. z najkrótszym terminem przydatności do spożycia.

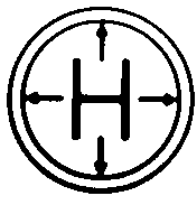
Zadanie 34.

W której sytuacji magazynier powinien wystawić dokument WZ?

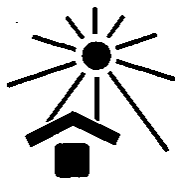
- A. Wydania towaru odbiorcy.
- B. Przyjęcia towaru od producenta.
- C. Niszczenia dokumentacji archiwalnej.
- D. Inwentaryzacji stanu surowców w magazynie.

Zadanie 35.

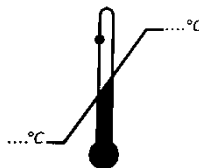
Który znak manipulacyjny należy umieścić na opakowaniu towaru wrażliwego na przegrzanie?



1.



2.



3.



4.

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

Zadanie 36.

Zastosowanie którego opakowania zapewni utrzymanie temperatury nieprzekraczającej 4°C podczas transportu mięsa drobiowego?

- A. Skrzynek drewnianych z pokruszonym lodem.
- B. Pojemników styropianowych z granulatem suchego lodu.
- C. Zgrzewek z folii termokurczliwej owiniętych folią bąbelkową.
- D. Pudełek z papieru laminowanego wyposażonych w otwory wentylacyjne.

Zadanie 37.

Zgodnie z przepisami dotyczącymi znakowania żywności opakowanie produktu spożywczego obowiązkowo musi zawierać informacje

- A. o przeznaczeniu kulinarnym.
- B. o ocenie organoleptycznej.
- C. o wartości odżywczej.
- D. o masie brutto.

Zadanie 38.

Do potransakcyjnych działań w procesie dystrybucji towarów należy

- A. badanie poziomu zadowolenia klienta.
- B. przekazywanie towarów pośrednikom.
- C. nawiązywanie kontaktów handlowych.
- D. przyjmowanie ofert kupna-sprzedaży.

Zadanie 39.

Zobowiązaniem odbiorcy do dokonania zakupu według ustalonej ceny i warunków dostawcy jest

- A. oferta.
- B. zamówienie.
- C. list przewozowy.
- D. zapytanie ofertowe.

Zadanie 40.

W jaki sposób powinien postąpić magazynier, który przyjmując dostawę kaszy do magazynu, wyczuł stęchły zapach?

- A. Odmówić przyjęcia całej partii.
- B. Przekazać kaszę do działu produkcji.
- C. Umieścić w magazynie w przewiewnym miejscu.
- D. Skierować kaszę do szybkiej sprzedaży po obniżonej cenie.