

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Wersja arkusza: **X**

T.02-X-15.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2015

CZEŚĆ 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:

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.

Surowcami pochodzenia roślinnego są:

- A. mąka, mleko.
- B. masło, oliwa.
- C. jaja, karczochy.
- D. groszek, granaty.

Zadanie 2.

Maliny i agrest należą do grupy owoców

- A. pestkowych.
- B. jagodowych.
- C. cytrusowych.
- D. ziarnkowych.

Zadanie 3.

Zamieszczony opis dotyczy

Z nasion otrzymuje się jadalny olej, który jest tłoczony na zimno. Jest on surowcem do produkcji margaryny. W cukiernictwie służy do wyrobu m.in. chałwy. Piekarnie wykorzystują ziarno do posypywania pieczywa dla smaku i aromatu. Pozostałe po tłoczeniu makuchy zawierają łatwo przyswajalne składniki i są szeroko wykorzystywane w kuchni orientalnej, ponadto stanowią doskonałą paszę treściwą dla wszystkich zwierząt gospodarczych.

- A. sezamu.
- B. pszenicy.
- C. kukurydzy.
- D. słonecznika.

Zadanie 4.

Kody od E100 do E199, według międzynarodowego systemu klasyfikacji substancji dodatkowych do żywności, oznaczają

- A. barwniki.
- B. substancje słodzące.
- C. środki zagęszczające.
- D. kwasy i regulatory kwasowości.

Zadanie 5.

Odcień kremowy posiada mąka

- A. żytnia.
- B. pszenna.
- C. ziemniaczana.
- D. kukurydziana.

Zadanie 6.

Podczas oceny organoleptycznej mleka surowego sprawdza się między innymi

- A. barwę.
- B. gęstość.
- C. kwasowość.
- D. temperaturę.

Zadanie 7.

W celu usunięcia skórki z pomidorów stosuje się

- A. obieranie termiczne.
- B. obieranie mechaniczne.
- C. opalenie powierzchniowe.
- D. obieranie termiczno-chemiczne.

Zadanie 8.

Wodę stosowaną do produkcji wódek czystych oraz soków owocowych z koncentratów należy dodatkowo poddać

- A. uzdatnieniu.
- B. nasyceniu O₂.
- C. nasyceniu CO₂.
- D. demineralizacji.

Zadanie 9.

Do rozdzielania materiału stałego na frakcje wielkościowe stosuje się

- A. filtry.
- B. wirówki.
- C. sortowniki.
- D. przesiewacze.

Zadanie 10.

Głównym elementem wialni zbożowej jest

- A. zespół sit.
- B. obrotowy bęben.
- C. zespół wirujących tarcz.
- D. natrysk wodno-powietrzny.

Zadanie 11.

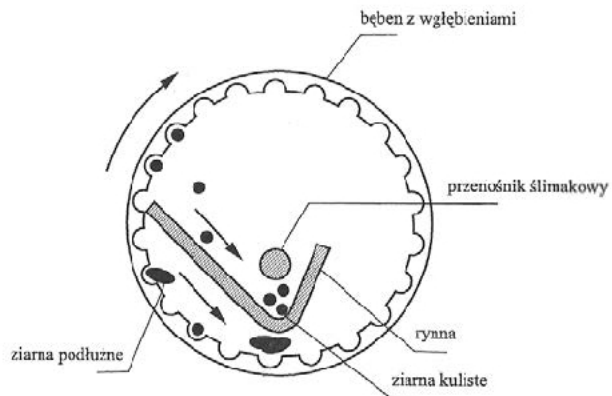
Skórowaczka bębnowa to urządzenie, które wykorzystywane jest do zdejmowania skór

- A. bydłych.
- B. króliczych.
- C. drobiowych.
- D. wieprzowych.

Zadanie 12.

Na rysunku przedstawiono

- A. tryjer.
- B. młownik.
- C. szczeciniarkę.
- D. odszypułczarkę.

**Zadanie 13.**

Do czyszczenia warzyw stosuje się

- A. myjki.
- B. żmijki.
- C. wialnie.
- D. wirówki.

Zadanie 14.

Zgodnie z procedurami systemu HACCP, podczas gotowania kremu cukierniczego, należy systematycznie kontrolować temperaturę mierzoną w

- A. wyparce.
- B. zamrażarce.
- C. temperówce.
- D. dojrzewalniku.

Zadanie 15.

Metodą na żurku produkuje się ciasto

- A. pszenne.
- B. mieszane.
- C. wyborowe.
- D. cukiernicze.

Zadanie 16.

Zamrażaniu fluidyzacyjnemu poddaje się

- A. pizze.
- B. tusze mięsne.
- C. lody spożywcze.
- D. krajanki warzywne.

Zadanie 17.

10-krotne zwiększenie objętości ziarna otrzymuje się w procesie

- A. prażenia.
- B. smażenia.
- C. ekstrudowania.
- D. ekspandowania.

Zadanie 18.

Etap w procesie produkcji czekolady, polegający na intensywnym i długotrwałym mieszaniu (zwykle od 24 do 72 godzin), to

- A. schładzanie.
- B. konszowanie.
- C. temperowanie.
- D. mielenie ziarna kakao.

Zadanie 19.

Do smażenia produktów w temperaturze 180°C wykorzystuje się

- A. smalec.
- B. masło ekstra.
- C. olej rzepakowy tłoczony na zimno.
- D. oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Zadanie 20.

Zamrażanie owiewowe tuszek drobiowych odbywa się w temperaturze

- A. od -1 do -4°C
- B. od -15 do -30°C
- C. od -35 do -40°C
- D. od -41 do -55°C

Zadanie 21.

Na podstawie tabeli określ, ile kilogramów masła należy zużyć, aby wyprodukować 10 kg kremu russel.

- A. 1,2 kg
- B. 2,2 kg
- C. 12 kg
- D. 22 kg

Tab. Receptura na 1000 g kremu russel

Surowce	Ilość [g]
Cukier puder	276,0
Jaja	220,0
Masło	220,0
Margaryna	331,0
Esencja rumowa	4,7
Spirytus	6,6
Razem	1058,3
Straty	58,3
Wydajność	1000,0

Zadanie 22.

Ze 100 kg buraków cukrowych uzyskuje się krajankę zajmującą powierzchnię ok. 1000 cm². Oblicz ile cm² powierzchni zajmie krajanka uzyskana z 2500 kg buraków.

- A. 250 cm²
- B. 2500 cm²
- C. 25000 cm²
- D. 250000 cm²

Zadanie 23.

Reguła techniczna zawierająca zasady przebiegu procesu produkcyjnego lub cechy i właściwości surowców i produktów, lub określająca ich nazwy i symbole, to

- A. norma.
- B. receptura.
- C. instrukcja.
- D. regulamin.

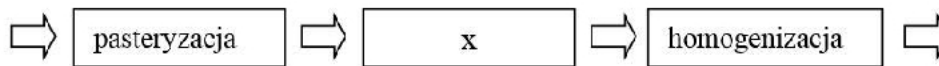
Zadanie 24.

W celu utrzymania stałej wydajności prasy filtracyjnej należy

- A. zwiększyć czas filtracji.
- B. zmniejszyć czas filtracji.
- C. zwiększyć ciśnienie w trakcie filtracji.
- D. zmniejszyć ciśnienie w trakcie filtracji.

Zadanie 25.

Brakująca operacja w produkcji lodów jadalnych, przedstawiona na schemacie znakiem „x”, to



- A. doprawianie.
- B. dojrzewanie.
- C. zamrażanie.
- D. chłodzenie.

Zadanie 26.

Podczas formowania kęsów ciasta na chleb podłużny należy przeprowadzić kolejno:

- A. dzielenie, zaokrąglanie, wydłużanie, rozrost.
- B. dzielenie, rozrost, zaokrąglanie, wydłużanie.
- C. dzielenie, wydłużanie, zaokrąglanie, rozrost.
- D. dzielenie, rozrost, wydłużanie, zaokrąglanie.

Zadanie 27.

W produkcji potokowej (ciągłej) wykorzystuje się piec

- A. tunelowy.
- B. obrotowy.
- C. wrzutowy.
- D. komorowy.

Zadanie 28.

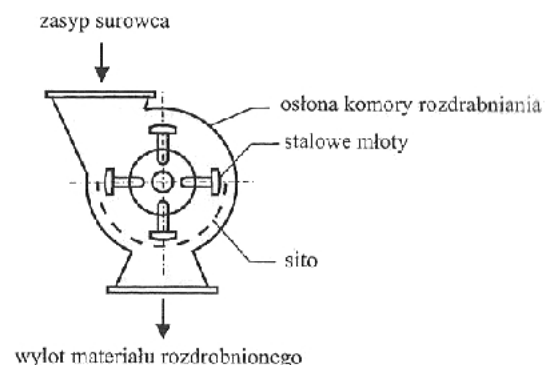
Aby obsługiwanie krajalnicy tarczowej do warzyw przebiegało bezpiecznie, należy

- A. włożyć surowiec do rynny odprowadzającej i włączyć urządzenie.
- B. załadować lej zasypowy krajalnicy, a następnie włączyć maszynę.
- C. podać surowiec do leja zasilającego po wcześniejszym włączeniu maszyny.
- D. uruchomić maszynę na około 3 min., a następnie podać surowiec do leja zasilającego.

Zadanie 29.

Urządzenie przedstawione na rysunku stosuje się do

- A. rozcierania ziarna zbóż.
- B. mieszania masy serowej, makowej.
- C. mielenia pieprzu, cynamonu, imbiru.
- D. rozdrabniania mięsa i przecierów owocowych.



Zadanie 30.

W kutrze

- A. misa i noże obracają się.
- B. misa jest nieruchoma, a nóż się obraca.
- C. misa się obraca, a nóż jest nieruchomy.
- D. misa i nóż są nieruchome, a przemieszczany jest surowiec.

Zadanie 31.

W bioreaktorze przeprowadza się

- A. emulgowanie.
- B. proces dyfuzji.
- C. homogenizację.
- D. produkcję biomasy.

Zadanie 32.

Zjawisko płynięcia żywności zachodzi w suszarkach

- A. immersyjnych.
- B. kontaktowych.
- C. konwekcyjnych.
- D. fluidyzacyjnych.

Zadanie 33.

Osoby pracujące przy produkcji żywności zobowiązane są do

- A. pracy w rękawicach ochronnych.
- B. brania prysznic przynajmniej raz na trzy dni.
- C. noszenia odzieży roboczej nie posiadającej zapięć.
- D. noszenia nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy.

Zadanie 34.

Mleko spożywcze pasteryzowane powinno być magazynowane w temperaturze, która **nie przekracza**

- A. 0°C
- B. 2°C
- C. 8°C
- D. 15°C

Zadanie 35.

Pieczywo po wyjęciu z pieca jest bezpośrednio

- A. krojone.
- B. zdobione.
- C. chłodzone.
- D. pakowane.

Zadanie 36.

W przypadku produktów płynnych butelka typu PET o pojemności 1,5 l pełni rolę opakowania

- A. zbiorczego.
- B. pośredniego.
- C. jednostkowego.
- D. transportowego.

Zadanie 37.

Kegi to opakowania, w które nalewa się

- A. piwo.
- B. wino.
- C. wódkę.
- D. koniak.

Zadanie 38.

Do przemieszczania surowców sypkich bez opakowania w kierunku poziomym stosuje się

- A. suwnice.
- B. wózek dwukołowy.
- C. przenośnik ślimakowy.
- D. przenośnik czerpakowy.

Zadanie 39.

Przedmioty przewożone na wózkach

- A. muszą być przewożone pojedynczo.
- B. należy zawsze przypinać specjalnymi linkami.
- C. mogą wystawać za obrzeże wózka w granicach 30 cm.
- D. nie mogą przysłaniać widoczności pracownikowi obsługującemu wózek.

Zadanie 40.

Etap magazynowania w produkcji jogurtów jest krytycznym punktem kontroli, dla którego parametrem kontrolnym jest

- A. kontrola sposobu ustawienia produktu w magazynie.
- B. kontrola masy opakowań jednostkowych jogurtu.
- C. pomiar temperatury magazynowania.
- D. ocena wizualna produktu.