

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**

Wersja arkusza: **X**

T.02-X-15.08

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2015

CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego egzamin.
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.

Co oznacza przedstawiony piktogram?

- A. Ostrożnie kruche.
- B. Do kontaktu z żywnością.
- C. Produkty szybko psujące się.
- D. Do ponownego przetworstwa.



Zadanie 2.

Głównym składnikiem budulcowym produktów żywnościowych są

- A. białka.
- B. tłuszcze.
- C. sacharozy.
- D. sole mineralne.

Zadanie 3.

Surowcem pochodzenia zwierzęcego jest

- A. mleko.
- B. rzepak.
- C. pszenica.
- D. kukurydza.

Zadanie 4.

Przyswajalność białka jaja kurzego przez organizm człowieka wynosi około

- A. 100%
- B. 94%
- C. 88%
- D. 80%

Zadanie 5.

Do surowców oleistych w cukiernictwie zalicza się

- A. mleko.
- B. płatki owsiane.
- C. migdały słodkie.
- D. mąkę ziemniaczaną.

Zadanie 6.

Do cukrów **nie należy**

- A. laktoza.
- B. fruktoza.
- C. tyrozyna.
- D. sacharoza.

Zadanie 7.

Surowcami podstawowymi do produkcji wędlin podrobowych są

- A. przyprawy, osłonki oraz sól i smalec.
- B. saletra, mąka, mięso oraz żelatyna.
- C. kasze, sól, krew wieprzowa oraz olej.
- D. podroby, kasze oraz tłuszcze zwierzęce.

Zadanie 8.

Ocena organoleptyczna czekolady polega na badaniu

- A. konsystencji i barwy.
- B. gęstości i kwasowości.
- C. czystości mikrobiologicznej.
- D. zawartości ziarna kakaowego.

Zadanie 9.

W produkcji ciast środkiem spulchniającym są

- A. otręby.
- B. drożdże.
- C. tłuszcze.
- D. rodzynki.

Zadanie 10.

Tanki do produkcji napojów fermentowanych powinny być wyposażone w mieszadła

- A. ramowe.
- B. strunowe.
- C. śmigłowe.
- D. płetwowe.

Zadanie 11.

Do usuwania pestek śliwek służy

- A. łuszczarka.
- B. drylownica.
- C. odkielkownica.
- D. odszypułczarka.

Zadanie 12.

Śmietana to produkt otrzymany ze śmietanki w wyniku jej

- A. hartowania.
- B. ukwaszenia.
- C. zagęszczenia.
- D. podwójnej pasteryzacji.

Zadanie 13.

Zamrażalnictwo to metoda utrwalania, w której żywność jest przechowywana w temperaturze nie wyższej niż

- A. -18°C
- B. -10°C
- C. -6°C
- D. 0°C

Zadanie 14.

Wskaż parametry pasteryzacji mleka przeznaczonego do produkcji serów dojrzewających.

	temperatura	czas przetrzymywania
A.	60-62°C	90 sek.
B.	72-74°C	20 sek.
C.	80-82°C	10 sek.
D.	90-92°C	5 sek.

Zadanie 15.

Smażenie ryb prowadzi się w zakresie temperatur

- A. 110-120°C
- B. 130-140°C
- C. 140-150°C
- D. 160-180°C

Zadanie 16.

Ile należy dodać pulpy owocowej, aby jej zawartość w 800 kg jogurtu smakowego wynosiła 13%?

- A. 96 kg
- B. 104 kg
- C. 108 kg
- D. 112 kg

Zadanie 17.

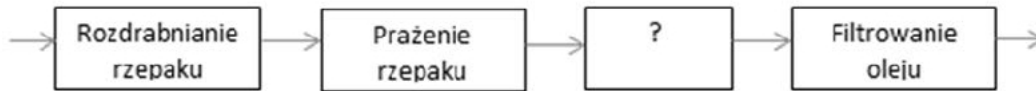
Wskaż nazwę brakującego etapu w zamieszczonym fragmencie schematu produkcji soków owocowych pasteryzowanych.



- A. Tłoczenie.
- B. Pasteryzacja.
- C. Odpowietrzanie.
- D. Rozdrabnianie owoców.

Zadanie 18.

Określ nazwę oznaczonego znakiem zapytania etapu w zamieszczonym fragmencie schematu produkcji oleju rzepakowego.



- A. Rozlew oleju.
- B. Tłoczenie oleju.
- C. Łuszczenie rzepaku.
- D. Czyszczenie rzepaku.

Zadanie 19.

Glazurowanie ciasta to

- A. nałożenie pomady.
- B. smarowanie powidłami.
- C. przekładanie marmoladą.
- D. posypanie cukrem pudrem.

Zadanie 20.

Która nazwa odpowiada oznaczonej znakiem zapytania czynności w zamieszczonym fragmencie procesu produkcji jogurtu naturalnego metodą zbiornikową?



- A. Termizacja.
- B. Rozlewanie.
- C. Zaszczepianie.
- D. Homogenizacja.

Zadanie 21.

W pierwszej fazie dojrzewanie serów zachodzi

- A. synereza serwatki.
- B. aglomeracja tłuszczu.
- C. denaturacja białek prostych.
- D. rozkład laktozy na kwas mlekowy.

Zadanie 22.

Zamrażanie tuszek drobiowych najczęściej odbywa się metodą

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

Zadanie 23.

Metodą utrwalania mięsa **nie jest**

- A. suszenie.
- B. wędzenie.
- C. peklowanie.
- D. homogenizacja.

Zadanie 24.

Przedstawiona na zdjęciu część maszyny to

- A. łożysko toczne.
- B. łożysko ślizgowe.
- C. sprzęgło elastyczne.
- D. przekładnia pasowa.



Zadanie 25.

Do pomiaru wilgotności służy

- A. rotometr.
- B. aerometr.
- C. wakuometr.
- D. psychrometr.

Zadanie 26.

Wskaż urządzenia, które wykorzystuje się w produkcji lodów.

- A. Prasy.
- B. Frezery
- C. Nadziewarki.
- D. Parafinierki.

Zadanie 27.

Do oddzielania cząstek stałych z powietrza służą

- A. cyklony.
- B. wirówki.
- C. hydrocyklony.
- D. pompy próżniowe.

Zadanie 28.

Wskaż urządzenia, które wykorzystuje się do rozdrabniania twarogów.

- A. Suszarki.
- B. Młynki.
- C. Wyparki.
- D. Tanki.

Zadanie 29.

Cechą organoleptyczną **nie jest**

- A. smak.
- B. zapach.
- C. lepkość.
- D. konsystencja.

Zadanie 30.

Wskaż wyróżniki w ocenie organoleptycznej soków owocowych.

- A. Barwa i smak.
- B. Metale ciężkie.
- C. Różne zawartości ekstraktu ogólnego.
- D. Obecne różne rodzaje mikroflory chorobotwórczej.

Zadanie 31.

Zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności procedury HACCP nie muszą być wdrażane podczas produkcji

- A. zboża.
- B. masła.
- C. kiełbas.
- D. pieczywa.

Zadanie 32.

Do usuwania zanieczyszczeń tłuszczowych podczas mycia maszyn w obiegu zamkniętym **nie należy** używać

- A. wody gorącej.
- B. węgla sodu.
- C. kwasu azotowego.
- D. wodorotlenku sodu.

Zadanie 33.

Nadzór nad wykonywaniem przepisów sanitarno-higienicznych w piekarniach prowadzi Inspekcja

- A. Sanitarna.
- B. Handlowa.
- C. Weterynaryjna.
- D. Ochrony Środowiska.

Zadanie 34.

System zapewniający bezpieczeństwo zdrowotne żywności to

- A. ISO
- B. GMP
- C. GHP
- D. HACCP

Zadanie 35.

Przechowywanie margaryny w pomieszczeniu wilgotnym, słonecznym i ciepłym powoduje

- A. proces jełczenia.
- B. zwiększenie objętości.
- C. podniesienie wartości odżywczej.
- D. zwiększenie zawartości wody.

Zadanie 36.

Utlenianie tłuszczów podczas magazynowania to przemiana

- A. fizyczna.
- B. chemiczna.
- C. biochemiczna.
- D. fizykochemiczna.

Zadanie 37.

Wskaż obowiązujący sposób przechowywania mąki.

- A. W chłodni.
- B. Pod wiatą.
- C. Na odkrytym placu manewrowym.
- D. W magazynie suchym i przewiewnym.

Zadanie 38.

Ile palet należy przygotować do ułożenia 3 ton sera, jeżeli na palecie mieści się 20 kartonów po 15 kg?

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

Zadanie 39.

Do transportu mąki w workach w magazynie należy zastosować przenośnik

- A. taśmowy.
- B. ślimakowy.
- C. czerpakowy.
- D. pneumatyczny.

Zadanie 40.

Obecność pozostałości środków myjących w produkcji to zanieczyszczenie

- A. fizyczne.
- B. radiacyjne.
- C. chemiczne.
- D. mikrobiologiczne.