

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**  
 Wersja arkusza: **X**

**T.02-X-18.01**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 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.**

Surowcem **niedozwolonym** do produkcji pieczywa bezglutenowego jest mąka

- A. ryżowa.
- B. pszenna.
- C. gryczana.
- D. kukurydziana.

**Zadanie 2.**

Przedstawiona na ilustracji przyprawa w naturalnej postaci, stosowana do produkcji niektórych gatunków piwa, to

- A. anyż.
- B. imbir.
- C. goździki.
- D. cynamon.

**Zadanie 3.**

Materiałami pomocniczymi stosowanymi w produkcji kielbas są

- A. saletra i sól.
- B. mięso i tłuszcze.
- C. pieprz i czosnek.
- D. osłonki i przędza.

**Zadanie 4.**

W którym wierszu występują prawidłowo dobrane surowce i dodatki do produkcji dżemu owocowego?

A.	Przecier lub sok owocowy, cukier, woda, syrop glukozowy kwas cytrynowy i cytrynian sodu, mąka chlebowa świętojańska i pektyny, aromat i barwniki.
B.	Mrożone lub świeże owoce, pektynaza, cukier, woda, syrop glukozowy, kwas cytrynowy, słodzik, aromat i barwniki, konserwanty.
C.	Owoce świeże, mrożone lub konserwowane, cukier, środki żelujące, kwas spożywczy, syrop skrobiowy i środki konserwujące.
D.	Pulpy owocowe sulfitowane, woda, kwas octowy, syrop ziemniaczany, pektyny, skrobia, mąka chlebowa świętojańska, aromaty i konserwanty.

**Zadanie 5.**

Partię jabłek do produkcji soków dyskwalifikują

- A. intensywne barwy.
- B. ślady obicia skórki.
- C. nieforemne kształty.
- D. smaki lekko kwaśne.

**Zadanie 6.**

Do zakładu przetwórstwa zbóż można przyjąć ziarna

- A. wilgotne.
- B. porażone.
- C. połamane.
- D. porośnięte.

**Zadanie 7.**

Ile kartonów zbiorczych należy przygotować do zapakowania 600 opakowań jednostkowych ciastek o gramaturze 300 g, jeżeli w jednym kartonie zbiorczym mieści się 6 kg wyrobów cukierniczych?

- A. 20 kartonów zbiorczych.
- B. 30 kartonów zbiorczych.
- C. 100 kartonów zbiorczych.
- D. 180 kartonów zbiorczych.

**Zadanie 8.**

Ile mięsa wieprzowego chudego należy użyć do wyrobu 1 600 kg kielbasy polskiej wędzonej, jeżeli wydajność produkcji wynosi 80%?

- A. 1 280 kg
- B. 1 920 kg
- C. 2 000 kg
- D. 2 400 kg

**Zadanie 9.**

Do czego służy przedstawione na rysunku urządzenie stosowane w przetwórstwie jaj?

- A. Do mycia.
- B. Do wybijania.
- C. Do dezynfekcji.
- D. Do klasyfikacji.

**Zadanie 10.**

Które urządzenia stosuje się do przygotowania mąki w produkcji piekarskiej?

- A. Silosy.
- B. Dzielarki.
- C. Miesiarki.
- D. Przesiewacze.

**Zadanie 11.**

Do usuwania zanieczyszczeń z masy zbożowej służy

- A. myjka.
- B. wialnia.
- C. kalibrownik.
- D. odziemniacz.

**Zadanie 12.**

Parametrem charakteryzującym przebieg pracy płytowego wymiennika ciepła **nie jest**

- A. ciśnienie.
- B. temperatura.
- C. prędkość obrotowa.
- D. natężenie przepływu.

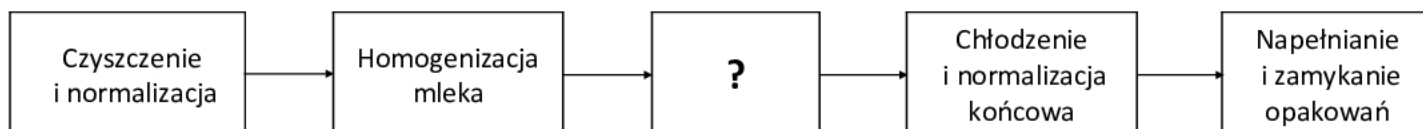
**Zadanie 13.**

Przygotowanie mleka świeżego do sporządzania ciast piekarskich polega na

- A. przelaniu mleka przez gęste sito.
- B. rozcieńczeniu mleka w ciepłej wodzie.
- C. podgrzaniu mleka do temperatury około 40°C.
- D. ochłodzeniu mleka do temperatury około 10°C.

**Zadanie 14.**

Wskaż brakujący etap procesu produkcji mleka spożywczego oznaczony znakiem zapytania.



- A. Hartowanie.
- B. Oziębienie.
- C. Dojrzewanie.
- D. Pasteryzacja.

**Zadanie 15.**

W produkcji którego wyrobu występuje etap długotrwałego dojrzewania?

- A. Ryb wędzonych.
- B. Wina wytrawnego.
- C. Miodu sztucznego.
- D. Sera twarogowego.

### **Zadanie 16.**

Prowadzenie zakwasu macierzystego lub roboczego na bazie bakterii fermentacji mlekowej jest procesem technologicznym występującym podczas produkcji

- A. piwa pełnego.
- B. bułek maślanych.
- C. jogurtu naturalnego.
- D. ogórków marynowanych.

### **Zadanie 17.**

Głównym procesem wpływającym na cechy organoleptyczne i występującym w produkcji chipsów ziemniaczanych jest

- A. suszenie.
- B. prażenie.
- C. smażenie.
- D. gotowanie.

### **Zadanie 18.**

Peklowanie, rozdrabnianie, mieszanie, napełnianie osłonek, osadzanie, wędzenie, obróbka cieplna, studzenie, chłodzenie i pojemnikowanie to etapy produkcji

- A. salcesonu włoskiego.
- B. baleronu wędzonego.
- C. serdelków drobno rozdrobnionych.
- D. gulaszu angielskiego eksportowego.

### **Zadanie 19.**

Rektyfikację pozwalającą usunąć szkodliwe fuzle stosuje się w procesie produkcji

- A. mąki.
- B. cukru.
- C. mleka.
- D. wódki.

### **Zadanie 20.**

Podczas suszenia warzyw parametrami technologicznymi wymagającymi monitorowania są temperatura oraz

- A. gęstość.
- B. stężenie.
- C. ciśnienie.
- D. wilgotność.

**Zadanie 21.**

Korzystając z zamieszczonego przepisu na 100 kg galaretek cytrynowych oblicz, ile żelatyny należy użyć do produkcji 5 000 kg wyrobu gotowego.

- A. 160 kg
- B. 400 kg
- C. 1 600 kg
- D. 4 000 kg

Surowce	Ilość w kilogramach
Cukier kryształ	20,0
Woda	85,0
Żelatyna	8,0
Kwas cytrynowy	0,2
Esencja cytrynowa	0,2

**Zadanie 22.**

Które opakowania jednostkowe są zwykle używane w produkcji dżemów?

*Dozowanie dżemu do opakowań należy przeprowadzić bardzo sprawnie, aby okres od ugotowania dżemu do rozlewu w opakowaniu był jak najkrótszy. Temperatura dżemu gotowanego z pektyną o średniej szybkości żelowania i rozlewanego nie może być niższa niż 80°C.*

- A. Worki termokurczliwe.
- B. Tacki zgrzewane.
- C. Kubki plastikowe.
- D. Słoiki szklane.

**Zadanie 23.**

Przedstawione na ilustracji urządzenie stosowane w procesie produkcji piwa to

- A. tank.
- B. kadź.
- C. warnik.
- D. matecznik.

**Zadanie 24.**

Do zamrażania mieszanki lodowej służą

- A. frezery.
- B. inhibitory.
- C. kontenery.
- D. termizatory.

**Zadanie 25.**

Które urządzenie znajduje się w linii technologicznej produkcji kawy zbożowej?

- A. Autoklaw.
- B. Parownik.
- C. Prażalnik.
- D. Blanszownik.

**Zadanie 26.**

Aby usunąć dwutlenek siarki z pulpy owocowej przeznaczonej do produkcji dżemu stosuje się

- A. wyparkę.
- B. autoklaw.
- C. ekstraktor.
- D. rektyfikator.

**Zadanie 27.**

Zamrażarkę płytową (z możliwością dociskania płyt) można stosować do zamrażania

- A. filetów rybnych.
- B. porzeczek czarnych.
- C. półtuszy wieprzowych.
- D. koncentratu jabłkowego.

**Zadanie 28.**

W ocenie organoleptycznej do wad serka topionego **nie jest zaliczany**

- A. palący smak.
- B. słodkawy mdły smak.
- C. mało intensywny zapach.
- D. stęchły pleśniowy smak i zapach.

**Zadanie 29.**

Wadą cukru buraczanego w ocenie organoleptycznej jest jego

- A. swoisty zapach.
- B. zbyt słodki smak.
- C. sypkość kryształów.
- D. lekko brązowa barwa.

**Zadanie 30.**

Metodą organoleptyczną można zbadać w mące

- A. popiołowość.
- B. zawartość wody.
- C. obecność szkodników.
- D. kwasowość bierną lub czynną.

### **Zadanie 31.**

Który surowiec w produkcji majonezu może być potencjalnym źródłem zagrożenia salmonellą?

- A. Sól drobna.
- B. Ocet winny.
- C. Masa jajowa.
- D. Olej roślinny.

### **Zadanie 32.**

Które zanieczyszczenie występujące w żywności można zniwelować do poziomu bezpiecznego, stosując sterylizację?

- A. Piasek.
- B. Metale.
- C. Pleśnie.
- D. Pestycydy.

### **Zadanie 33.**

Do utrzymania czystości rąk w zakładzie spożywczym należy stosować

- A. preparaty myjąco-dezynfekujące i ręczniki papierowe.
- B. preparaty odłuszczone, kosze oraz worki na śmieci.
- C. proszki do czyszczenia i szorowania oraz ręczniki.
- D. mlecza czyszczaco-polerujące oraz gąbki, ścierki.

### **Zadanie 34.**

Zgodnie z systemem HACCP, jeżeli w ciągu jednej zmiany produkcyjnej następuje pasteryzacja kilku partii kompotów, to temperaturę obróbki cieplnej należy sprawdzać

- A. w każdej partii wyrobu.
- B. zawsze w ostatniej partii wyrobu.
- C. zawsze w pierwszej partii wyrobu.
- D. jedynie przy zmianie asortymentu.

### **Zadanie 35.**

W kontrolowanej atmosferze pomieszczeń magazynowych (CAP) przechowuje się najczęściej

- A. świeże owoce.
- B. konserwy mięsne.
- C. napoje alkoholowe.
- D. wyroby cukiernicze.



**Zadanie 36.**

W którym magazynie należy składować susz warzywny?

Magazyn	Warunki (temperatura/wilgotność)
A.	2°C /85%
B.	8°C /95%
C.	15°C /85%
D.	20°C /65%

**Zadanie 37.**

W jednym magazynie zakładu spożywczego można przechowywać

- A. jaja i mąkę.
- B. etykiety i kartony.
- C. ryby i tusze wołowe.
- D. środki dezynfekujące i przyprawy.

**Zadanie 38.**

Podstawowe urządzenia transportowe w nowoczesnych magazynach wyrobów gotowych to

- A. dźwignice i wózki widłowe.
- B. palety, pojemniki i dźwignice.
- C. pomosty ładunkowe i wyrównawcze.
- D. cysterny samochodowe i wózki widłowe.

**Zadanie 39.**

Dobra Praktyka Produkcyjna zapisana w dokumentacji zakładowej oznaczona jest skrótem

- A. GIS
- B. GMP
- C. GHP
- D. GMO

**Zadanie 40.**

Przeterminowane produkty spożywcze, znajdujące się w magazynach wyrobów gotowych zakładu spożywczego, należy

- A. sprzedać po obniżonej cenie.
- B. umieścić w kontenerze na śmieci.
- C. przenieść do magazynu krótkich terminów.
- D. składować w wydzielonym pomieszczeniu.