

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Wersja arkusza: **X**

T.05-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 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 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.

Znak jakości zdrowotnej mięsa ma kształt

- A. kwadratu o boku 5 cm.
- B. trójkąta równobocznego o boku 5 cm.
- C. owalu o szerokości 6,5 cm i wysokości 4,5 cm.
- D. prostokąta o szerokości 4 cm i wysokości 6 cm.

Zadanie 2.

Zgodnie z *Wymaganiami weterynaryjnymi dla mięsa przeznaczonego do rozbioru* podczas rozbioru, temperatura wewnątrz mięsa nie może być wyższa niż

- A. +2°C
- B. +7°C
- C. +12°C
- D. +15°C

Zadanie 3.

W układzie mięśniowym trzody chlewnej, mięsień najdłuższy grzbietu to

- A. mięsień półbłoniasty.
- B. polędwica zewnętrzna.
- C. polędwiczka wewnętrzna.
- D. zespół mięśni pośladkowych.

Zadanie 4.

Mięśnie: dwugłowy, czterogłowy, pośladkowy i częściowo brzuszny, są elementami półtuszy wieprzowej

- A. szynki z golonką.
- B. łopatki z golonką.
- C. boczku z żeberkami.
- D. schabu z polędwiczką.

Zadanie 5.

Linia odcięcia goleni przedniej od ćwierćtuszy wołowej przebiega w stawie

- A. łokciowym.
- B. krzyżowym.
- C. kolanowym.
- D. podramiennym.

Zadanie 6.

Linia odcięcia górkę cielęcej od nerkówki przebiega między

- A. szóstym a siódmym kręgiem piersiowym.
- B. ostatnim kręgiem szyjnym a pierwszym kręgiem piersiowym.
- C. ostatnim kręgiem lędźwiowym a pierwszym kręgiem kości krzyżowej.
- D. ostatnim a przedostatnim kręgiem piersiowym i odpowiadającym im żebrom.

Zadanie 7.

Pierwszą czynnością przy rozbiorze ćwierćtuszy wołowej tylnej na części zasadnicze, po ułożeniu jej częścią zewnętrzną do powierzchni stołu roboczego, jest odcięcie

- A. mostka po linii żeber.
- B. częściowe łaty od udźca.
- C. mięsa od górnych odcinków żeber.
- D. części mięśnia przepony brzusznej.

Zadanie 8.

Karkówkę cielęcą odcina się od przodu po linii oddzielenia szyi, od dołu po linii oddzielenia mostka, od tyłu

- A. po linii oddzielenia górkę.
- B. po linii podziału tuszy na półtuszę.
- C. między ostatnim a przedostatnim kręgiem piersiowym.
- D. między ostatnim a przedostatnim kręgiem lędźwiowym.

Zadanie 9.

Pierwszą czynnością podczas wykrawania karkówki wieprzowej jest

- A. zdjęcie tłuszczu zewnętrznego.
- B. wykrojenie występujących kości.
- C. odcięcie luźnych strzępów mięsa.
- D. zdjęcie tłuszczu śródmięśniowego.

Zadanie 10.

Mięso drobne wieprzowe, charakteryzujące się bardzo dużą ścięgnistością, bardzo przekrwione, z węzłami chłonnymi, o zawartości tłuszczu ok. 30%, należy do klasy jakościowej

Cecha	Klasy jakościowe mięsa drobnego wieprzowego				
	I	IIA	IIB	III	IV
ścięgnistość	brak	niewielka	niewielka	duża	nie określa się
przekrwienie	brak	brak	brak	brak	duża
węzły chłonne	brak	brak	brak	brak	duża
tłuszcz max.	15%	30%	45%	25%	36%

- A. IIA
- B. IIB
- C. III
- D. IV

Zadanie 11.

Wykrawacz, dokonując rozbioru uzupełniającego 200 kg schabu na wędzonki, uzyskuje polędwicę w ilości około

- A. 22,1 kg
- B. 44,2 kg
- C. 66,3 kg
- D. 88,4 kg

Elementy uzyskane w wyniku rozbioru uzupełniającego schabu	Wskaźnik orientacyjnego uzysku [%]
polędwica	44,2
mięso drobne kl. I	3,2
mięso drobne kl. II	24,3
mięso drobne kl. IV	0,3
tłuszcz drobny	3,0
kości	24,8
strata rozbiorowa	0,2
razem	100,0

Zadanie 12.

Na podstawie informacji w tabeli określ udział skóry w klasie R.

Element zasadniczy	Średni uzysk w klasach [%]				
	E	U	R	O	P
Słonina ze skórą	5,9	6,8	7,8	9,0	12,9
Słonina bez skóry	4,6	5,8	6,5	7,6	11,0

- A. 1,0%
- B. 1,3%
- C. 1,4%
- D. 1,5%

Zadanie 13.

Zakłady mięsne zakupiły we wrześniu 8 ton szynek i łopatek z przeznaczeniem do wykorzystania w grudniu. Najwyższa temperatura, w jakiej przechowywane może być mięso, to

- A. -6°C
- B. -10°C
- C. -18°C
- D. -30°C

Póltusze wieprzowe zdekompletowane	Temperatura $^{\circ}\text{C}$	Okres przechowywania miesiące
	-22 do -30,0	12
	-18 do -22,0	10
	-14 do -18,0	8
	-10 do -14,0	6

Zadanie 14.

Najmniejsze ubytki masy mięsa występują podczas wychładzania metodą

- A. wolną.
- B. przyspieszoną.
- C. szybką jednofazową.
- D. superszybką dwufazową.

Zadanie 15.

Rozmrażanie półtuszy wieprzowej, należy przeprowadzać metodą

- A. moką w wodzie.
- B. moką w solance.
- C. suchą w powietrzu.
- D. suchą w gazie obojętnym.

Zadanie 16.

Metoda szybkiego zamrażania mięsa, powoduje

- A. duże ubytki wody w mięsie.
- B. zniszczenie błon komórkowych w mięsie.
- C. niecałkowite wymrożenie wody w mięsie.
- D. powstanie małych kryształów lodu w mięsie.

Zadanie 17.

Oparzelina mrozowa w postaci jasnych plam na powierzchni mięsa mrożonego jest zjawiskiem niekorzystnym, powstającym na skutek

- A. rekrytalizacji kryształków lodu.
- B. enzymatycznej hydrolizy tłuszczu.
- C. odwodnienia części powierzchniowej.
- D. zbyt powolnego zamrażania mięsa.

Zadanie 18.

Podczas procesu wychładzania mięso staje się

- A. jaśniejsze i bardziej suche.
- B. jaśniejsze i bardziej kwaśne.
- C. ciemniejsze i bardziej wodniste.
- D. ciemniejsze i bardziej elastyczne.

Zadanie 19.

W przemyśle do dystrybucji mięso jest porcjowane na elementy, następnie pakowane na tacki oraz

- A. poddawane schłodzeniu.
- B. zawijane w papier ręcznie.
- C. podawane obróbce termicznej.
- D. zamykane w zamykarce próżniowej.

Zadanie 20.

Wędliny podrobowe – studzieniny są to produkty

- A. w zalewie z żelatyny.
- B. wzbogacone w białko sojowe.
- C. z domieszką krwi spożywczej.
- D. niepoddawane obróbce termicznej.

Zadanie 21.

Receptura zamieszczona w tabeli dotyczy produkcji

- A. kieszki pasztetowej.
- B. salcesonu włoskiego.
- C. kiełbasy parówkowej.
- D. kiełbasy polskiej wędzonej.

Surowiec	ilość %
mięso wołowe ścięgniaste kl.I	35
mięso wieprzowe kl. IV	5
podgardle bez skóry	20
tłuszcz drobny	20
mięso odkostnione mechanicznie	5
skórki wieprzowe	5
kazeinian sodu	10

Zadanie 22.

Jako pomocniczy środek wspomagający proces peklowania należy zastosować

- A. kazeinian sodu.
- B. askorbinian sodu.
- C. żelatynę spożywczą.
- D. koncentrat białka sojowego.

Zadanie 23.

Do produkcji metki łososiowej należy zastosować

- A. wątrobę, głowy i nogi wieprzowe.
- B. tłuszcz drobny, krew, wątrobę, boczek wieprzowy.
- C. krew, mięso wieprzowe kl. I i II, mięso wołowe kl. II.
- D. mięso wołowe kl. II lub III, boczek wieprzowy bez skóry.

Zadanie 24.

W linii technologicznej wytopu smalcu metodą suchą okresową należy zastosować

- A. wilk, autoklaw, emulgator, schładzalnik.
- B. wilk, sterylizator, odmulacz, schładzalnik.
- C. wilk, pasteryzator, wirówka, schładzalnik.
- D. wilk, kocioł otwarty, cedzidło, schładzalnik.

Zadanie 25.

Do otrzymania farszu na metkę tatarską należy zastosować

- A. wilk i mieszarke.
- B. krajalnicę i nadziewarkę.
- C. kuter i młynek koloidalny.
- D. kostkownicę i klipsownicę.

Zadanie 26.

Proces osadzania **nie występuje** w produkcji

- A. kiełbasy śląskiej.
- B. polędwicy wędzonej.
- C. kiełbasy myśliwskiej suchej.
- D. serdelków drobno rozdrobnionych.

Zadanie 27.

Masowanie mięsa do produkcji szynki wieprzowej gotowanej, przeprowadzane jest w 10 cyklach trwających po 1 godzinę z przerwą 4-godzinną po 5-tym cyklu. Całkowity czas masowania jednego wsadu mięsa wynosi

- A. 10 godz.
- B. 12 godz.
- C. 14 godz.
- D. 16 godz.

Zadanie 28.

Schemat technologiczny przedstawia fragment produkcji polędwicy sopockiej. Kolejnymi etapami tego procesu jest wędzenie oraz

- A. parzenie i studzenie.
- B. suszenie i studzenie.
- C. pieczenie i studzenie.
- D. gotowanie i studzenie.

**Zadanie 29.**

Wydajność kiełbasy białej surowej wynosi 110%. Ile surowców należy przeznaczyć na wyprodukowanie 550 kg tej kiełbasy?

- A. 400 kg
- B. 440 kg
- C. 500 kg
- D. 550 kg

Zadanie 30.

Do produkcji kiełbasy drobno rozdrobnionej pobrano 500 kg surowców. Ile gotowego produktu otrzymano, jeżeli wydajność procesu wynosi 85÷90%?

- A. 375÷400 kg
- B. 425÷450 kg
- C. 475÷500 kg
- D. 525÷550 kg

Zadanie 31.

Tabela przedstawia wielkość tygodniowej produkcji szynki konserwowej w dwóch wagowych asortymentach. Do pakowania szynki stosuje się kartony mieszczące 16 sztuk konserw asortymentu 1 lbs lub 10 sztuk konserw asortymentu 2 lbs. Ile kartonów z szynką konserwową przekazano do magazynu w ciągu tygodnia?

Asortyment szynki	Ilość puszek [szt.]				
	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
1 lbs	1600	1600	1600	—	—
2 lbs	—	—	—	1000	1000

- A. 200 sztuk.
- B. 300 sztuk.
- C. 500 sztuk.
- D. 800 sztuk.

Zadanie 32.

Tabela przedstawia porównanie wyników badań trzech partii farszu, do produkcji kiełbasy jałowcowej z wymaganiami normy. Wymagań normy **nie spełnia** farsz partii

	Białko nie mniej niż %	Tłuszcz nie więcej niż %	Woda nie więcej niż %	Sól nie więcej niż %
Wymagania według normy	15,0	35,0	60,0	3,5
Wyniki badań farszu partii I	15,0	34,0	59,0	3,5
Wyniki badań farszu partii II	15,3	34,5	59,5	3,1
Wyniki badań farszu partii III	14,8	35,5	59,5	3,3

- A. I i II.
- B. I i III.
- C. tylko II.
- D. tylko III.

Zadanie 33.

Dokonując oceny organoleptycznej szynki gotowanej, stwierdzono jasne plamy na jej przekroju. Świadczy to o błędach w procesie peklowania, które polegają na

- A. zbyt długim czasie peklowania mięsa.
- B. zbyt krótkim czasie peklowania mięsa.
- C. nadmiarze związków peklujących w solance.
- D. braku związków wspomagających peklowanie.

Zadanie 34.

Zbyt jasna barwa powierzchni i przekroju wędzonego produktu jest spowodowana zbyt

- A. długim parzeniem.
- B. długim wędzeniem.
- C. krótkim wędzeniem.
- D. krótkim osadzaniem.

Zadanie 35.

Wyprodukowano kaszanekę o zbyt luźnej konsystencji, a podczas krojenia w plastry rozsypywała się. Jest to spowodowane

- A. brakiem soli w masie.
- B. ścisłym napelnieniem.
- C. przesoleniem surowców.
- D. przeparzeniem surowców.

Zadanie 36.

Do cięcia i porcjowania kawałków mięsa należy zastosować

- A. krajalnicę.
- B. łuskownicę.
- C. kostkownicę.
- D. plasterkownicę.

Zadanie 37.

Maszyna zamyka w ciągu 1 minuty 100 sztuk konserw o zawartości 500 g farszu. Ile farszu zostanie zapakowane w ciągu 1 godziny?

- A. 1000 kg
- B. 3000 kg
- C. 4000 kg
- D. 6000 kg

Zadanie 38.

Do transportu poziomego o ruchu ciągłym należy zastosować

- A. wózki widłowe.
- B. podnośniki łańcuchowe.
- C. podnośniki podwieszane.
- D. przenośniki rolkowe i taśmowe.

Zadanie 39.

Tabela przedstawia wyniki kontroli warunków magazynowania smalcu w blokach po okresie 10 miesięcy. Sprawdzane warunki magazynowania **nie spełniają** wymagań normy ze względu na

	Temperatura °C	Wilgotność %	Wymiana powietrza	Okres magazynowania
Wymagania magazynowania według normy	od -2 do +4	od 75 do 80	co najmniej raz na miesiąc	maksymalnie 12 miesięcy
Wyniki kontroli magazynowania	od +1 do +5	od 76 do 79	dwa razy na miesiąc	10 miesięcy

- A. wilgotność.
- B. temperaturę.
- C. wymianę powietrza.
- D. czas przechowywania.

Zadanie 40.

Operacja wydawania towarów z magazynu, realizowana jest poprzez dokument

- A. RW – rozchód wewnętrzny.
- B. WZ – wydanie na zewnątrz.
- C. PI – protokół inwentaryzacyjny.
- D. MM – przesunięcie między magazynami.

