

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**
Wersja arkusza: **X**

T.05-X-16.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZEŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

- Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
- 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.
- Arkusze egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
- Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
- Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
- Czytaj uważnie wszystkie zadania.
- Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
- Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

- Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
- Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

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

- 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"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

- 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.

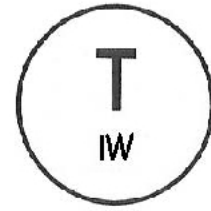
Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Znak weterynaryjny umieszczony na tuszy po wewnętrznej stronie ud oraz głowy oznacza mięso

- A. niezdatne do spożycia.
- B. w którym nie znaleziono włośni.
- C. o ograniczonej przydatności do spożycia.
- D. zwierzęcia, którego uboju dokonano poza rzeźnią.

**Zadanie 2.**

Zgodnie z PN „Mięso i przetwory. Terminologia” proces polegający na wymieszaniu mięsa z mieszanką peklującą, a następnie zalaniu solanką, to peklowanie

- A. suche.
- B. zalewowe.
- C. nastrzykowe.
- D. kombinowane.

Zadanie 3.

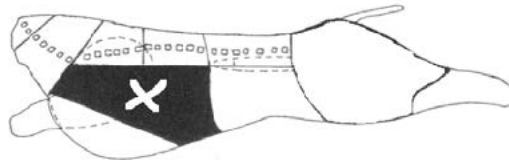
Mięsień czworogłowy i dwugłowy wchodzi w skład

- A. szynki.
- B. schabu.
- C. łopatki.
- D. karkówki.

Zadanie 4.

Na rysunku symbolem X oznaczono

- A. rostbef.
- B. antrykot.
- C. rozbratel.
- D. szponder.

**Zadanie 5.**

W półtuszy wieprzowej schab oddziela się od biodrówki

- A. po tylnej krawędzi skrzydła kości biodrowej.
- B. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej.
- C. pomiędzy kręgiem krzyżowym a kręgiem piersiowym.
- D. pomiędzy kręgiem krzyżowym a kręgiem lędźwiowym.

Zadanie 6.

Narzędzie ręczne przedstawione na rysunku to nóż

- A. zwykły.
- B. rozbiorowy.
- C. dzwonekowy.
- D. do skórowania.



Zadanie 7.

Pierwszą czynnością podczas wykrawania biodrówki wieprzowej jest

- A. wykrojenie kości.
- B. klasyfikacja mięsa drobnego.
- C. odcięcie tłuszczu z zewnętrznej strony biodrówki.
- D. zdjęcie omięsnych zewnętrznych i grubszych ścięgien.

Zadanie 8.

Mięso drobne wieprzowe z warstwą tłuszczu do 8 mm i niewielką ilością ścięgien zalicza się do klasy

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

Zadanie 9.

Mięso cielęce o barwie jasnoróżowej, chude, bez przekrwień i bez grubszych ścięgien należy zaliczyć do klasy

- A. I
- B. II
- C. III
- D. IV

Zadanie 10.

Ile żywca wieprzowego doprowadzono do ubojni, jeżeli wydajność rzeźna wyniosła 80% i pozyskano 1000 kg masy bitej ciepłej?

- A. 800 kg
- B. 1 080 kg
- C. 1 250 kg
- D. 1 800 kg

Zadanie 11.

W jakiej temperaturze można magazynować ćwierćtusze wołowe przez 15 miesięcy?

Czas magazynowania mięs mrożonych w chłodniach

nazwa	temperatura [°C]	okres przechowywania [miesiące]
wołowina – ćwierćtusze	-22,1÷-30	18
	-18,1÷-22	15
mięso drobne wołowe w opakowaniu	-22,1÷-30	15
	-14,1÷-18	10

- A. -14,1÷-18°C
- B. -14,1÷-22°C
- C. -18,1÷-22°C
- D. -22,1÷-30°C

Zadanie 12.

Wskaż prawidłowe warunki chłodniczego przechowywania półtuszy wieprzowych.

	temperatura [°C]	wilgotność względna [%]	czas
A.	0÷4	60÷65	1-2 tygodnie
B.	0÷4	85÷90	12 godzin
C.	-1÷0	85÷90	12 godzin
D.	-1÷0	85÷90	1-2 tygodnie

Zadanie 13.

Zamrażanie kriogeniczne polega na wykorzystaniu

- A. ciśnienia warstwy fluidalnej.
- B. strumienia zimnego powietrza.
- C. ciepła parowania ciekłego azotu.
- D. oziębionej powierzchni płyty zamrażalniczej.

Zadanie 14.

Wątrobę wieprzową w blokach mrozi się w zamrażalni

- A. owiewowej.
- B. natryskowej.
- C. kontaktowej.
- D. immersyjnej.

Zadanie 15.

Mięso w półtuszach można zamrażać w zamrażalniach

- A. tunelowych i komorowych.
- B. tunelowych i immersyjnych.
- C. komorowych i kontaktowych.
- D. kontaktowych i immersyjnych.

Zadanie 16.

Odbarwienia lub białe plamy na powierzchni mięsa zamrożonego są objawem

- A. utleniania białek.
- B. jęłczenia tłuszczu.
- C. hydrolizy enzymatycznej.
- D. oparzeliny zamrażalniczej.

Zadanie 17.

Ile należy przygotować tacek do zapakowania 300 kg mięsa mielonego w porcjach po 500 g?

- A. 60 tacek.
- B. 300 tacek.
- C. 600 tacek.
- D. 1 500 tacek.

Zadanie 18.

Do produkcji baleronów należy wykorzystać

- A. schab.
- B. szynkę.
- C. boczek.
- D. karkówkę.

Zadanie 19.

Do produkcji którego wyrobu wykorzystuje się surowce skrobiowe?

- A. Kiszka kaszana.
- B. Smalec wyborowy.
- C. Polędwica sopocka.
- D. Kielbasa myśliwska.

Zadanie 20.

Kminek stosuje się jako przyprawę w produkcji

- A. kiełbasy śląskiej.
- B. kiszki pasztetowej.
- C. szynki konserwowej.
- D. salcesonu włoskiego.

Zadanie 21.

W produkcji kabanosów wieprzowych jako osłonki naturalne wykorzystuje się

- A. kiełbaśnice.
- B. jelita baranie.
- C. jelita wiankowe.
- D. osłonki białkowe.

Zadanie 22.

Kwas askorbinowy stosowany jako dodatek do solanki peklującej

- A. spowalnia proces peklowania.
- B. przyspiesza proces peklowania.
- C. zwiększa wodochłonność mięsa.
- D. zmniejsza wodochłonność mięsa.

Zadanie 23.

Przy produkcji kiszki pasztetowej z kaszą manną, wątrobę poddaje się

- A. parzeniu.
- B. smażeniu.
- C. gotowaniu.
- D. sterylizacji.

Zadanie 24.

Do pomiaru kwasowości mięsa wykorzystuje się

- A. pH-metry.
- B. termometry.
- C. chronometry.
- D. wilgotnościomierze.

Zadanie 25.

Aby przyspieszyć proces peklowania mięsa, poddaje się je plastyfikacji

- A. w młynkach.
- B. w basenach.
- C. w krajalnicach.
- D. w masownicach.

Zadanie 26.

Do której grupy kiełbas należy kiełbasa parzona zawierająca w składzie powyżej 50% surowców mięsno-tłuszczowych rozdrobnionych na cząstki o wielkości od 5 do 20 mm?

- A. Homogenizowanych.
- B. Gruborozdrobnionych.
- C. Drobnorozdrobnionych.
- D. Średniorozdrobnionych.

Zadanie 27.

Wskaż temperaturę obróbki termicznej konserw sterylizowanych.

- A. 75°C
- B. 90°C
- C. 100°C
- D. 121°C

Zadanie 28.

Równomierne rozmieszczenie składników farszu podczas produkcji kiełbas gruborozdrobnionych uzyskuje się podczas

- A. osadzania.
- B. mieszania.
- C. peklowania.
- D. nadziewania.

Zadanie 29.

Słoninę przed wytopem smalcu poddaje się

- A. parzeniu.
- B. smażeniu.
- C. gotowaniu.
- D. rozdrabnianiu.

Zadanie 30.

Mięso wieprzowe do produkcji parówek należy

- A. sparzyć i poddać kutrowaniu.
- B. zapeklować i poddać kutrowaniu.
- C. sparzyć i zmielić w wilku z siatką o otworach 20 mm.
- D. zapeklować i zmielić w wilku z siatką o otworach 20 mm.

Zadanie 31.

Do peklowania nastrzykowego na 200 kg schabu zużyto 40 l solanki peklującej. Oblicz wydajność zakładając, że cała ilość solanki peklującej została wchłonięta.

- A. 120%
- B. 160%
- C. 200%
- D. 240%

Zadanie 32.

Ile wynosi wydajność produkcji szynki wędzonej, jeżeli z 1600 kg peklowanego mięsa uzyskano 1440 kg produktu?

- A. 75%
- B. 80%
- C. 85%
- D. 90%

Zadanie 33.

Na podstawie *Skali ocen jakości sensorycznej* stwierdź jaką ocenę otrzyma wędlina w której podczas jakościowej oceny organoleptycznej stwierdzono obcy smak i zapach oraz obecność pleśni w kilku miejscach.

Skala ocen jakości sensorycznej	
bardzo dobra	spełnienie wszystkich wymagań odpowiedniej normy lub deklaracji jakościowej bez żadnych zastrzeżeń
dobra	spełnienie wszystkich wymagań odpowiedniej normy lub deklaracji jakościowej w zakresie pierwszorzędnych cech jakościowych dopuszczalne nieznaczne odchylenia jakościowe w zakresie drugorzędnych cech jakościowych
dostateczna	znaczne odchylenia jakościowe w zakresie drugorzędnych cech jakościowych lub produkt nietypowy dla danego asortymentu
zła	nieznaczne odchylenia jakościowe w zakresie pierwszorzędnych cech jakościowych
dyskwalifikująca	smak i zapach obcy oraz świadczący o nieświeżości lub zepsuciu produktu; barwa na przekroju niewłaściwa dla danego asortymentu, świadcząca o zepsuciu; zjeżdżały tłuszcz, oślizłość i pleśń na powierzchni

- A. Dobra.
- B. Dostateczna.
- C. Bardzo dobra.
- D. Dyskwalifikująca.

Zadanie 34.

Podczas badania mikrobiologicznego kisзки pasztetowej nie określa się obecności

- A. pleśni.
- B. drożdży.
- C. pałeczek z grupy *E.coli*.
- D. pałeczek z rodzaju *Salmonella*.

Zadanie 35.

Przyczyną suchej konsystencji i braku spoistości szynek wędzonych jest użycie mięsa

- A. o pH poniżej 5,8.
- B. o pH powyżej 6,2.
- C. o temperaturze powyżej 20°C
- D. o temperaturze poniżej -10°C

Zadanie 36.

Przyczyną bombażu fizycznego konserw jest

- A. rozwój bakterii.
- B. namnażanie pleśni.
- C. przepełnienie konserwy.
- D. uszkodzenie podbiały w puszcze.

Zadanie 37.

Jako opakowań jednostkowych smalcu w sprzedaży detalicznej nie stosuje się

- A. szklanych słoików.
- B. tekturowych kartonów.
- C. papieru pergaminowego.
- D. plastikowych pojemników.

Zadanie 38.

Konserwy pasteryzowane (KP) w opakowaniach metalowych zachowają trwałość przez 9 miesięcy, jeżeli będzie się je przechowywać w temperaturze od

- A. -6°C do -1°C
- B. 0°C do 6°C
- C. 10°C do 16°C
- D. 17°C do 22°C

Zadanie 39.

Wskaż okres trwałości mięsa grillowego (MAP) przechowywanego w temperaturze 4÷6°C.

- A. 1-3 dni
- B. 6-8 dni
- C. 9-12 dni
- D. 13-16 dni

Zadanie 40.

Ile kilogramów produktów przygotowano do wysyłki, jeżeli na palecie zapakowano 10 pojemników kiełbasy żywieckiej po 20 kg, 15 pojemników kabanosów po 10 kg i 20 pojemników kiełbasy śląskiej po 20 kg?

- A. 95 kg
- B. 500 kg
- C. 750 kg
- D. 2250 kg