

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

T.05-X-17.06Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
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 krutek 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”:

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.

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

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.

Zgodnie z BN *Rozbiór i wykrawanie mięsa w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach*, aby elementy z rozbioru części zasadniczych półtuszy wieprzowej nadawały się do produkcji wędzonek, konserw i dystrybucji, należy przeprowadzić rozbiór półtuszy

- A. całkowity.
- B. częściowy.
- C. uzupełniający.
- D. na części zasadnicze.

Zadanie 2.

Które kości wchodzi w skład biodrówki wieprzowej?

- A. Przepołowione kręgi kości krzyżowej i część kości biodrowej.
- B. Przepołowione kręgi piersiowe od piątego do ostatniego z żebrami.
- C. Cztery przepołowione przednie kręgi piersiowe z odcinkami żebrami.
- D. Osem przepołowionych przednich kręgów piersiowych z odcinkami żeber.

Zadanie 3.

Które mięśnie wchodzi w skład goleni przedniej - przęgi?

- A. Zginacze i prostowniki palców nadgarstka.
- B. Powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki.
- C. Półbłoniasty, półścięgnisty, brzuchaty, płaszczowaty.
- D. Brzuchaty, płaszczowaty, wycinki prostowników i zginaczy.

Zadanie 4.

Część tłuszczowo-mięśniową szyi u trzody chlewnej stanowi

- A. gołonka.
- B. policzek.
- C. karkówka.
- D. podgardle.

Zadanie 5.

W rozbiorze ćwierćtuszy wołowej przedniej antrykot odcina się z przodu, od

- A. szyi.
- B. mostka.
- C. rozbratla.
- D. karkówki.

Zadanie 6.

W rozbiórce półtuszy wieprzowej cięciem pomiędzy pierwszym a drugim kręgiem kości krzyżowej oddziela się

- A. głowę od karkówki.
- B. schab od karkówki.
- C. biodrówkę od szynki.
- D. karkówkę od łopatki.

Zadanie 7.

W pierwszej fazie rozbioru niezmechanizowanego od półtuszy wieprzowej oddziela się

- A. schab.
- B. głowę.
- C. żeberka.
- D. łopatkę.

Zadanie 8.

W zmechanizowanej linii rozbioru nóż tarczowy należy zastosować do

- A. uformowania części półtuszy.
- B. oddzielania schabu od słoniny.
- C. zdejmowania skóry z elementów.
- D. przecinania półtuszy na dwie półtusze.

Zadanie 9.

Które z podanych urządzeń należy zastosować do odzyskiwania resztek mięsa pozostającego na kościach?

- A. Gilotynę.
- B. Odbłoniarkę.
- C. Odmięśniarkę.
- D. Odkórowaczkę.

Zadanie 10.

Aby oddzielić szyję od półtuszy cielęcej, należy wykonać cięcie w przednim odcinku karku, prostopadłe do kręgosłupa pomiędzy

- A. drugim a trzecim kręgiem szyjnym.
- B. czwartym a piątym kręgiem piersiowym.
- C. szóstym a siódmym kręgiem piersiowym.
- D. ostatnim szyjnym a pierwszym piersiowym.

Zadanie 11.

Aby oddzielić karkówkę od półtuszy wieprzowej, należy wykonać cięcie od przodu w stawie potylicznym, od tyłu cięcie prostopadłe do kręgosłupa, pomiędzy

- A. trzecim a czwartym kręgiem szyjnym.
- B. czwartym a piątym kręgiem piersiowym.
- C. siódmym a ósmym kręgiem piersiowym.
- D. pierwszym a drugim kręgiem lędźwiowym.

Zadanie 12.

Podczas wykrawania części zasadniczych ćwierćtuszy wołowej przedniej sześć przepołówionych kręgów piersiowych wraz z przylegającymi do nich górnymi odcinkami żeber wycina się

- A. z udźca.
- B. z rostbefu.
- C. z rozbratla.
- D. ze szpondra.

Zadanie 13.

Podczas rozbioru uzupełniającego schabu wieprzowego należy oddzielić od mięsa

- A. przepołowione kręgi piersiowe i lędźwiowe.
- B. siedem przepołowionych kręgów szyjnych.
- C. kości mostka i przepołowione kręgi piersiowe.
- D. przepołowione kręgi lędźwiowe i kość łopatkową.

Zadanie 14.

Mięso cielece chude i ścięgniste należy do klasy

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

Zadanie 15.

Mięso drobne wołowe klasa	Analityczna zawartość tłuszczu, %	Tłuszcz		
		Zewnętrzny, mm	Międzymięśniowy, mm	Śródkankowy, mm
Klasa I chude, nieścięgniste	do 7	bez tłuszczu	bez tłuszczu	we wszystkich klasach dopuszczalny
Klasa II chude, ścięgniste	do 16	warstwa do 2	warstwa do 2	
Klasa III tłuste	do 45	warstwa do 10	warstwa do 10	
Klasa IV krwawe, ścięgnięta, powięzi, węzły chłonne	do 40	nie określa się	nie określa się	

Mięso drobne wołowe chude, bez przekrwień i węzłów chłonnych, charakteryzujące się warstwą tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego około 1 mm, o analitycznej zawartości tłuszczu 8 % należy do klasy

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

Zadanie 16.

Ile schabu uzyskuje się z wykrawania 1 000 kg półtuszy wieprzowych, jeżeli średni wskaźnik uzysku tego elementu wynosi 10,1%?

- A. 101,0 kg
- B. 111,1 kg
- C. 110,0 kg
- D. 111,0 kg

Zadanie 17.

Na podstawie informacji zamieszczonych w tabeli określ, ile wynosi czas mrożenia ćwierćtuszy wołowych w temperaturze od -25°C do -35°C ?

Nazwa surowca	Czas mrożenia [godz.] dla temperatury od -25°C do -35°C	Cykl mrożenia [godz.] dla temperatury powietrza od -25°C do -35°C
Półtusze wieprzowe	17	21
Ćwierćtusze wołowe	17	21
Cielęcina	15	18
Szynki i mięso w elementach	17	23
Podroby i słonina pakowane	32	36

- A. 15 godzin.
- B. 17 godzin.
- C. 21 godzin.
- D. 23 godziny.

Zadanie 18.

Na podstawie danych przedstawionych w tabeli określ, dla której grupy surowców czas przechowywania w temp od $-18,1$ do -22°C jest najkrótszy.

Grupa surowców	Temperatura [$^{\circ}\text{C}$]	Okres przechowywania [mies.]
półtusze wieprzowe	$-22,1$ do -30	12
	$-18,1$ do -22	10
	$-14,1$ do -18	8
ćwierćtusze wołowe	$-22,1$ do -30	18
	$-18,1$ do -22	15
	$-14,1$ do -18	9
mięso drobne	$-22,1$ do -30	15
	$-18,1$ do -22	12
	$-14,1$ do -18	10
podroby w opakowaniu	$-22,1$ do -30	8
	$-18,1$ do -22	6
	$-14,1$ do -18	4

- A. Mięso drobne.
- B. Półtusze wieprzowe.
- C. Ćwierćtusze wołowe.
- D. Podroby w opakowaniu.

Zadanie 19.

Aby średni ubytek masy mięsa schładzanego był jak najmniejszy (około 1%), należy zastosować wychładzanie

- A. wolne.
- B. przyspieszone.
- C. szybkie dwufazowe.
- D. superszybkie dwufazowe.

Zadanie 20.

Zamrażania mięsa w kartonach/blokach nie należy przeprowadzać

- A. w aparatach kontaktowych.
- B. w zamrażalniach tunelowych.
- C. w zamrażalniach komorowych.
- D. w aparatach półkontaktowych.

Zadanie 21.

Mięso rozmrożone w solance peklującej nie będzie przeznaczone do produkcji kielbasy

- A. białej.
- B. śląskiej.
- C. krakowskiej.
- D. parówkowej.

Zadanie 22.

Dodatkową wkładkę zabezpieczającą przed przebicciem należy zastosować podczas pakowania

- A. mięsa z kością próżniowo.
- B. mięsa mielonego próżniowo.
- C. mięsa mielonego w atmosferze modyfikowanej.
- D. mięsa odkostnionego w atmosferze modyfikowanej.

Zadanie 23.

Ile półkilogramowych porcji mięsa mielonego zapakowano do sprzedaży, jeżeli zmielono 25 kg mięsa, a wydajność wyniosła 90%?

- A. 22 porcje.
- B. 23 porcje.
- C. 45 porcji.
- D. 50 porcji.

Zadanie 24.

Karczek obrobiony należy zastosować do produkcji

- A. pasztetu.
- B. baleronu.
- C. salcesonu.
- D. polędwicy.

Zadanie 25.

Na podstawie receptury określ, który wyrób otrzymano.

Surowiec	kg
Maski i mięso z głów wieprzowych	20
Tłuszcz drobny lub podgardle niepeklowane	30
Płuca, wymiona, flaki wołowe	5
Skórki wieprzowe niesolone	5
Krew spożywcza niesolona	15
Kasza gryczana	25

- A. Kiszkę kaszaną.
- B. Salceson włoski.
- C. Kiszkę pasztetową.
- D. Salceson brunszwicki.

Zadanie 26.

Do przyprawienia kiełbasy myśliwskiej nie należy stosować

- A. anyżu.
- B. pieprzu.
- C. jałowca.
- D. czosnku.

Zadanie 27.

Pęcherze wieprzowe należy wykorzystać jako osłonki do produkcji

- A. salami.
- B. parówek.
- C. salcesonu.
- D. polędwicy.

Zadanie 28.

Mięśnie otrzymane z wykrawania szynki, przeznaczone do produkcji konserwy pasteryzowanej, należy poddać

- A. obróbce termicznej.
- B. szybkiemu zamrożeniu.
- C. selekcji na jasne i ciemne.
- D. dokładnemu wychłodzeniu.

Zadanie 29.

Jak należy przygotować surowiec tłuszczowy do wytopu metodą ciągłą?

- A. Poddać ocenie organoleptycznej.
- B. Dokładnie wymieszać sadło z łojem.
- C. Skutrować z dodatkiem zimnej wody.
- D. Rozdrobnić w wilku z podgrzewaną gardzielą.

Zadanie 30.

Do produkcji lodu niezbędnego do zachowania odpowiedniej temperatury farszu w procesie kutrowania należy zastosować

- A. kocioł warzelny.
- B. wytwornicę lodu.
- C. młynek koloidalny.
- D. autoklaw natryskowy.

Zadanie 31.

Którą maszynę lub urządzenie nieprawidłowo dobrano do operacji w czasie konfekcjonowania mięsa i wędlin?

A.	Cięcie i porcjowanie elementów mięsnych	Krajalnica
B.	Pakowanie porcji mięsa na tacki	Pakowaczka
C.	Cięcie wędzonek, kiełbas, produktów blokowych	Plasterkownica
D.	Pakowanie próżniowe batonów wędlin	Etykieciarka

Zadanie 32.

Ile wyrobu gotowego uzyskano, jeżeli ubytek masy podczas parzenia 15,0 kg kiełbasy białej wyniósł 2%?

- A. 13,0 kg
- B. 14,7 kg
- C. 15,3 kg
- D. 17,0 kg

Zadanie 33.

Brunatny odcień barwy smalcu popularnego świadczy

- A. o nieoddzieleniu skwarek.
- B. o zbyt szybkim wystudzeniu.
- C. o użyciu zjełczałego surowca.
- D. o przypaleniu podczas wytapiania.

Zadanie 34.

Podczas oceny organoleptycznej kiełbasy stwierdzono oślizłość na powierzchni, wyraźnie kwaśny smak oraz przykry zapach. Świadczy to

- A. o zepsuciu produktu.
- B. o dobrej jakości wyrobu.
- C. o zawartości szkodliwych metali.
- D. o zbyt dużej zawartości soli kuchennej.

Zadanie 35.

Wymienione w kolejności czynności: dobór surowca, peklowanie mokre, masowanie, napelnianie i sznurowanie, osadzanie, wędzenie dymem gorącym, obróbka cieplna, studzenie powietrzem, chłodzenie, należy wykonać w produkcji

- A. kielbasy polskiej.
- B. kiszki wątrobianej.
- C. karczku pieczonego.
- D. polędwicy sopockiej.

Zadanie 36.

Zapis „Masa netto”, umieszczony na etykiecie kielbasy w słoiku, przeznaczonej do dystrybucji, informuje o masie

- A. wsadu mięsnego.
- B. opakowania szklanego.
- C. wsadu mięsnego i opakowania.
- D. surowców użytych w produkcji.

Zadanie 37.

Ile sztuk plastrów otrzyma się z bloku szynki konserwowej o długości 60 cm, jeżeli plasterkownica tnie wędlinę na plastry o grubości 3 mm?

- A. 20 sztuk.
- B. 60 sztuk.
- C. 180 sztuk.
- D. 200 sztuk.

Zadanie 38.

Do transportu wewnętrznego z hali produkcyjnej do magazynu trzech opakowań wyrobu gotowego, ważących razem około 100 kg, najlepiej wykorzystać

- A. wózek ręczny.
- B. podwieszane haki.
- C. transporter ślimakowy.
- D. podnośnik hydrauliczny.

Zadanie 39.

Zgodnie z deklaracją producenta parówki wieprzowe pakowane próżniowo można przechowywać przez okres 12 dni w temperaturze chłodniczej

- A. od 4°C do 6°C
- B. od 12°C do 14°C
- C. od 20°C do 22°C
- D. od 28°C do 30°C

Zadanie 40.

Ile kg kabanosów dostarczono do odbiorcy, jeżeli zamówił on 3 opakowania kartonowe, a w każdym z nich znajdowało się 15 paczek kabanosów o masie 100 g każda?

- A. 2,5 kg
- B. 3,5 kg
- C. 4,5 kg
- D. 5,5 kg