

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

**T.05-X-17.01**

Czas 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 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.

Zgodnie z *BN-62/80 Rozbiór i wykrawanie mięsa w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach* w wyniku rozbioru uzupełniającego części zasadniczych uzyskuje się elementy przeznaczone do dystrybucji oraz do produkcji

- A. wędzonek, konserw.
- B. wędlin podrobowych, rolad.
- C. kiełbas, wędlin podrobowych.
- D. produktów blokowych, kiełbas.

### Zadanie 2.

Nadzór nad bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego sprawuje

- A. Instytut Medycyny Pracy.
- B. Państwowa Inspekcja Pracy.
- C. Państwowy Instytut Badawczy.
- D. Weterynaryjna Inspekcja Sanitarna.

### Zadanie 3.

Ile wynosi liczba kręgów piersiowych w kręgosłupie bydła?

- A. 5
- B. 9
- C. 13
- D. 17

### Zadanie 4.

Kręgosłup cieląt składa się z odcinka krzyżowego, ogonowego oraz

- A. szyjnego, piersiowego, miedniczego.
- B. łopatkowego, szyjnego, piersiowego.
- C. szyjnego, piersiowego, lędźwiowego.
- D. piersiowego, lędźwiowego, miedniczego.

### Zadanie 5.

Zgodnie z *BN-62/80 Rozbiór i wykrawanie mięsa w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach* podział tusz, półtuszy lub ćwierćtuszy całych lub zdekompletowanych na części z uwzględnieniem budowy anatomicznej zwierzęcia rzeźnego to rozbiór

- A. częściowy.
- B. uzupełniający.
- C. na elementy rzeźne.
- D. na części zasadnicze.

**Zadanie 6.**

Mięso z kością z odcinka szyjnego grzbietowej części półtuszy wieprzowej, odcięte z przodu od głowy, a z tyłu od schabu, to

- A. łopatka.
- B. żeberka.
- C. karkówka.
- D. biodrówka.

**Zadanie 7.**

Odcięcie szyi od karkówki półtuszy wołowej przebiega cięciem prostopadłym do kręgosłupa między

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

**Zadanie 8.**

Linia odcięcia górki od karkówki półtuszy baraniej biegnie między

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

**Zadanie 9.**

Podczas rozbioru tusz bydłych kolejnym etapem po całkowitym zdjęciu skóry z tuszy jest

- A. odcięcie głowy.
- B. przecięcie mostka.
- C. wytrzewianie jamy brzusznej.
- D. przecięcie spojenia łonowego.

**Zadanie 10.**

W czwartej, ostatniej fazie rozbioru niezmechanizowanego półtuszy wieprzowej należy oddzielić

- A. łopatkę i karkówkę.
- B. głowę w stawie potylicznym.
- C. nogę z golonką od szynki z ogonem.
- D. schab z biodrówką od boczku z żeberkami.

**Zadanie 11.**

W wyniku rozbioru uzupełniającego części zasadniczej półtuszy wieprzowej, otrzymuje się element o kształcie nieforemnego walca, pozbawionego wewnętrznych przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych, tłuszczu zewnętrznego i luźnych strzępów mięsa.

Opis w ramce dotyczy

- A. schabu.
- B. karczku.
- C. polędwicy.
- D. polędwiczki.

**Zadanie 12.**

W rezultacie rozbioru uzupełniającego elementu zasadniczego ćwierćtuszy tylnej wołowej uzyskuje się zespoły mięśni: zrazowa górna, zrazowa dolna, ligawa, skrzydło, myszka i krzyżowa. Który to element?

- A. Udziec bez kości.
- B. Łopatka z kością.
- C. Łata wołowa.
- D. Antrykot.

**Zadanie 13.**

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

Na podstawie informacji zawartych w tabeli mięso drobne wołowe bez grubszych ścięgien, niedopuszczalne przekrwienia i węzły chłonne, tłuszcz zewnętrzny i międzymięśniowy do 2 mm, o zawartości analitycznej tłuszczu ok.15%, zalicza się do klasy

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

**Zadanie 14.**

Podział na klasy jakościowe: kl. I, kl. IIA, kl. IIB, kl. III i kl. IV dotyczy mięsa bez kości

- A. cielęcego.
- B. baraniego.
- C. wołowego.
- D. wieprzowego.

**Zadanie 15.**

Mięso drobne baranie tłuste i ścięgniste zaliczane jest do

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

**Zadanie 16.**

Ile szynki z golonką pozyskano podczas rozbioru 1 200 kg półtuszy wieprzowych, jeżeli średni uzysk w stosunku do masy półtuszy tego elementu wynosi 25%?

- A. 30 kg
- B. 48 kg
- C. 300 kg
- D. 480 kg

**Zadanie 17.**

Ile kg schabu obrobionego do dystrybucji uzyskano z rozbioru uzupełniającego 1 000 kg schabu, jeżeli orientacyjny wskaźnik uzysku wynosi 97,5%?

- A. 975 kg
- B. 985 kg
- C. 995 kg
- D. 965 kg

**Zadanie 18.**

Ile łopatki otrzymano z rozbioru 1,5 tony półtuszy wołowych, jeżeli średni uzysk tego elementu w stosunku do masy półtuszy wynosi około 12%?

- A. 120 kg
- B. 150 kg
- C. 180 kg
- D. 240 kg

**Zadanie 19.**

Do metod fizycznych utrwalania mięsa z wykorzystaniem niskiej temperatury zalicza się chłodzenie, zamrażanie oraz

- A. liofilizację.
- B. sterylizację.
- C. tyndalizację.
- D. pasteryzację.

**Zadanie 20.**

Na podstawie danych zawartych w tabeli określ maksymalny czas przechowywania chłodniczego dla półtuszy wieprzowych i ćwierćtuszy wołowych.

Rodzaj mięsa	Temperatura (°C)	Dopuszczalny czas przechowywania (tygodnie)
półtusze wieprzowe	-1,5 do 0	1-2
ćwierćtusze wołowe	-1,5 do 0	4-5
tusze cielęce	-1,0 do 0	1-3
tusze baranie	-1,0 do 0	1-2

- A. 1 tydzień dla półtuszy wieprzowych, 4 tygodnie dla ćwierćtuszy wołowych.
- B. 1 tydzień dla półtuszy wieprzowych, 5 tygodni dla ćwierćtuszy wołowych.
- C. 2 tygodnie dla półtuszy wieprzowych, 3 tygodnie dla ćwierćtuszy wołowych.
- D. 2 tygodnie dla półtuszy wieprzowych, 5 tygodni dla ćwierćtuszy wołowych.

**Zadanie 21.**

Do zamrażania mięsa w tuszach i półtuszach stosuje się zamrażalnie

- A. spiralne.
- B. komorowe.
- C. kontaktowe.
- D. liofilizacyjne.

**Zadanie 22.**

Ile wynosi czas przechowywania półtuszy wieprzowych, jeżeli temperatura w mroźni wynosi  $-12,5^{\circ}\text{C}$ ?

- A. 2 miesiące.
- B. 4 miesiące.
- C. 6 miesięcy.
- D. 8 miesięcy.

Temperatura (°C)	Czas (miesiące)
-22,1 do -30	12
-18,1 do -22	10
-14,1 do -18	8
-10 do -14	6

**Zadanie 23.**

Podczas zamrażania mięsa w blokach w formach należy

- A. układać mięso luźno.
- B. układać mięso ściśle.
- C. wypełniać pojemniki do połowy.
- D. wypełniać wolne przestrzenie lodem.

**Zadanie 24.**

Na powierzchni mięsa zamrożonego w miejscach najbardziej odwodnionych mogą pojawić się jasne plamy, określane jako

- A. ususzka.
- B. odmrożenie.
- C. oparzelina mrozowa.
- D. przebarwienie zamrażalnicze.

**Zadanie 25.**

Ciemna barwa mięsa, czerwony odcień tkanki tłuszczowej i gąbczasta struktura świadczą o tym, że mięso zostało zamrożone

- A. powtórnie.
- B. zbyt wolno.
- C. zbyt szybko.
- D. po raz pierwszy.

**Zadanie 26.**

Zmiany tłuszczów, które mogą wystąpić w czasie przechowywania mięsa mrożonego, to hydroliza oraz

- A. denaturacja.
- B. brązowienie.
- C. krystalizacja.
- D. autooksydacja.

**Zadanie 27.**

Ile kilogramów mięsa konfekcjonowanego jest na palecie, jeżeli załadowano 12 kartonów o masie 10 kg i 5 kartonów o masie 12 kg?

- A. 180 kg
- B. 220 kg
- C. 280 kg
- D. 340 kg

**Zadanie 28.**

Zgodnie z normą PN-A-82023 przetwórcę w osłonce naturalnej lub sztucznej, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa i tłuszczu, peklowanego lub solonego, z dodatkiem lub bez surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony lub nie, surowy, dojrzewający, parzony lub pieczony, poduszony lub suszony to

- A. kiełbasa.
- B. wędzonka.
- C. produkt blokowy.
- D. wędlina podrobowa.

**Zadanie 29.**

Analizując dane zawarte we fragmencie receptury, określ do produkcji którego wyrobu jest ona stosowana.

- A. Kiszki kaszanej.
- B. Kiełbasy polskiej.
- C. Kiszki pasztetowej.
- D. Salcesonu włoskiego.

*Receptura (fragment)*

surowiec	masa w kg
mięso wieprzowe klasa I	40
mięso wieprzowe klasa II	60

**Zadanie 30.**

Materiał pomocniczy stosowany w produkcji boczku wędzonego z żeberkami to

- A. osłonki celulozowe.
- B. pęcherze wieprzowe.
- C. przedza wędzarnicza.
- D. skrobia modyfikowana.

**Zadanie 31.**

Surowcem do produkcji polędwicy sopockiej jest

- A. udziec.
- B. schab.
- C. comber.
- D. rostbef.

**Zadanie 32.**

Ile wynosi maksymalny dodatek  $\text{NaNO}_2$  w peklosoli?

- A. 0,6%
- B. 2,0%
- C. 10%
- D. 50%

**Zadanie 33.**

Urządzenie rozdrabniające mięso, nożami dwu- lub czteroskrzydłowymi, a następnie przetłaczające mięso przez siatki z oczkami o średnicy od 2 do 24 mm, to

- A. wilk.
- B. kuter.
- C. krajalnica.
- D. masownica.



**Zadanie 34.**

Urządzenie pozwalające na rozdrabnianie ścięgien i powięzi do postaci emulsji wykorzystywanej jako masa wiążąca przy produkcji kiełbas to

- A. piła tarczowa.
- B. nóż mechaniczny.
- C. młynek koloidalny.
- D. krajarka szybkotnąca.

**Zadanie 35.**

Kolejne czynności, które należy wykonać, przygotowując osłonki naturalne do nadziewania, to:

- A. namaczanie, opłukanie z soli, przepłukanie ciepłą wodą.
- B. opłukanie z soli, namaczanie, przepłukanie ciepłą wodą.
- C. namaczanie, opłukanie z soli, przepłukanie zimną wodą.
- D. opłukanie z soli, namaczanie, przepłukanie zimną wodą.

**Zadanie 36.**

Wymienione w kolejności czynności: dobór i ważenie wsadu peklowanego surowca (szynka lub łopatka bez golonki i bez kości – obrobiona), formowanie i sznurowanie, osadzanie, wędzenie, obróbka cieplna, studzenie, chłodzenie, wykonuje się w produkcji

- A. polędwicy sopockiej.
- B. baleronu wędzonego.
- C. szynki wieprzowej surowej.
- D. szynki wieprzowej gotowanej.

**Zadanie 37.**

Ile uzyskano tłuszczu topionego, jeżeli do produkcji użyto 350 kg sadła o wydajności produkcyjnej 90%?

- A. 315 kg
- B. 340 kg
- C. 360 kg
- D. 388 kg

**Zadanie 38.**

Ostateczna całkowita ocena punktowa jakości produktu wyniosła 4,23. Taki produkt jest

- A. bardzo dobrej jakości.
- B. dostatecznej jakości.
- C. dobrej jakości.
- D. złej jakości.

*Kwalifikacja jakości całkowitej produktu*

Liczba punktów (od-do)	Słowna ocena jakości
4,50-5,00	Bardzo dobra
4,00-4,49	Dobra
2,51-3,99	Dostateczna
1,51-2,50	Zła
1,00-1,50	Dyskwalifikująca

**Zadanie 39.**

Konserwy pasteryzowane przechowuje się w temperaturze od

- A.  $-22^{\circ}\text{C}$  do  $-18^{\circ}\text{C}$
- B.  $-15^{\circ}\text{C}$  do  $-4^{\circ}\text{C}$
- C.  $2^{\circ}\text{C}$  do  $6^{\circ}\text{C}$
- D.  $10^{\circ}\text{C}$  do  $18^{\circ}\text{C}$

**Zadanie 40.**

Ile kilogramów wędzonek należy wysłać do odbiorcy, który złożył zamieszczone zamówienie?

- A. 15 kg
- B. 20 kg
- C. 30 kg
- D. 35 kg

produkty	masa [kg]
polędwica sopocka	10
kiełbasa śląska	20
szynka włoska	5
boczek wędzony	15
salceson biały	5