

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Wersja arkusza: **SG**

T.05-SG-21.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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 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”:

<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 kontroli weterynaryjnej dla mięsa niezdatnego do spożycia ma kształt

- A. koła o średnicy 6 cm
- B. owalu o wymiarach 4,5 x 6,5 cm
- C. prostokąta o wymiarach 4 x 6 cm
- D. trójkąta równobocznego o długości boku 5 cm

Zadanie 2.

Które kości należą do ćwierćtuszy wołowej przedniej?

- A. Łopatkowa i udowa.
- B. Biodrowa i ramienna.
- C. Promieniowa i łokciowa.
- D. Miednicy i udowa z rzepeką.

Zadanie 3.

Które mięśnie występują w łopatkce wieprzowej?

- A. Brzuchaty i pośladowy.
- B. Półbłoniasty i półścięgnisty.
- C. Wielodzielny grzbietu i kolczysty.
- D. Nadgrzebieniowy i podgrzebieniowy.

Zadanie 4.

W rozbiórce półtuszy wieprzowej schab odcina się od przodu

- A. po linii oddzielenia biodrówki.
- B. po linii podziału tuszy na półtuszę.
- C. pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym.
- D. pomiędzy 1 i 2 kręgiem kości krzyżowej.

Zadanie 5.

W której fazie rozbioru zmechanizowanego półtuszy wieprzowych można uzyskać schab z kością, biodrówkę, część płata słoniny oraz boczek z żeberkami połączony z pachwiną?

- A. Pierwszej.
- B. Drugiej.
- C. Trzeciej.
- D. Czwartej.

Zadanie 6.

W linii rozbiorowej półtuszy wieprzowych, urządzenie wykonane ze stali niekorodującej, z ruchomym blatem i krawędzią boczną, pozwalające na dokładne cięcia, np. schabu lub karkówki na porcje, to

- A. piła taśmowa.
- B. piła tarczowa.
- C. nóż tarczowy.
- D. nóż mechaniczny.

Zadanie 7.

Przy rozbiórce zasadniczym półtuszy cielęcej otrzymuje się między innymi

- A. schab i biodrówkę.
- B. comber i antrykot.
- C. szponder i rostbef.
- D. górkę i nerkówkę.

Zadanie 8.

Który element zasadniczy półtuszy wieprzowej odcina się od przodu po linii odcięcia biodrówki tj. pomiędzy 1 i 2 kręgiem kości krzyżowej oraz po linii odcięcia pachwiny?

- A. Boczek.
- B. Szynek.
- C. Łopatkę.
- D. Karkówkę.

Zadanie 9.

Podczas wykrawania antrykotu wołowego w pierwszej kolejności odcina się

- A. przyczepy mięśni między chrząstkowymi zakończeniami żeber.
- B. mięso od górnych odcinków żeber (od siódmego do dwunastego).
- C. wzdłuż żebra mięśnie międzyżebrowe wewnętrzne (lub je łuskuje).
- D. pozostałe kości po uprzednio wyciętych przepołowionych kręgach szyjnych.

Zadanie 10.

Mięso drobne wołowe, chude i nieścięgniste należy do klasy

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

Zadanie 11.

Mięso drobne wieprzowe zaliczone do klasy III powinno być

- A. tłuste, nieścięgniste.
- B. średnio tłuste, nieścięgniste.
- C. chude lub średnio tłuste, ścięgniste.
- D. krwawe ścięgniste z węzłami chłonnymi.

Zadanie 12.

Ile kg biodrówki uzyskuje się z rozbioru 500 kg półtuszy wieprzowej, jeżeli średni wskaźnik uzysku tego elementu wynosi 1,8%?

- A. 9 kg
- B. 18 kg
- C. 27 kg
- D. 36 kg

Zadanie 13.

Nazwa surowca	Temperatura w °C	Okres przechowywania w miesiącach
Półtusze wieprzowe pełne i zdekompletowane	-22,1 do -30,0	18
	-18,1 do -22,0	15
	-14,1 do -18,0	10
	-10,0 do -14,0	8
Mięso drobne wieprzowe w opakowaniu	-22,1 do -30,0	15
	-18,1 do -22,0	12
	-14,1 do -18,0	10

Na podstawie informacji zamieszczonych w tabeli, czas przechowywania półtuszy wieprzowej po częściowym rozbiórce w temperaturze minus 20°C wynosi

- A. 18 miesięcy.
- B. 15 miesięcy.
- C. 12 miesięcy.
- D. 10 miesięcy.

Zadanie 14.

Która z metod wychładzania mięsa daje najmniejsze ubytki masy?

- A. Przyspieszona.
- B. Szybka dwufazowa.
- C. Szybka jednofazowa.
- D. Superszybka dwufazowa.

Zadanie 15.

Do zamrażania tusz cielęcych stosuje się

- A. aparaty kontaktowe.
- B. komory zamrażalnicze.
- C. aparaty półkontaktowe.
- D. zamrażalnie zanurzeniowe.

Zadanie 16.

W celu otrzymania z zamrożonych tusz i półtuszy mięsa najwyższej jakości, należy tak dobrać czas rozmrażania, aby był

- A. krótszy niż czas zamrażania.
- B. zbliżony do czasu zamrażania.
- C. krótszy lub dłuższy, nie ma znaczenia.
- D. zdecydowanie dłuższy niż czas zamrażania.

Zadanie 17.

Tłuszcz zawarty w mięsie podczas zamrażania może ulegać

- A. hydratacji.
- B. koagulacji.
- C. denaturacji.
- D. autooksydacji.

Zadanie 18.

Duży wyciek soków komórkowych podczas rozmrażania mięsa powoduje

- A. spowolnienie rozkładu zawartych białek.
- B. zwiększenie jego wartości energetycznej.
- C. zmianę konsystencji na bardziej miękką i luźną
- D. zmniejszenie zawartości składników odżywczych.

Zadanie 19.

Pracownik obsługujący urządzenie do konfekcjonowania mięsa ma obowiązek noszenia

- A. ciepłej odzieży i nakrycia głowy.
- B. plastikowej ochrony przedramienia.
- C. rękawiczek gumowych i maseczki na usta.
- D. fartucha z metalowych łusek ochraniającego brzuch.

Zadanie 20.

Podczas pakowania próżniowego mięsa należy

- A. wysterylizować opakowanie.
- B. ewakuować powietrze z opakowania.
- C. wprowadzić do opakowania dwutlenek węgla.
- D. usunąć nadmiar powstałych soków komórkowych.

Zadanie 21.

Do zakładu złożono zamówienie na przygotowanie 1500 porcji karczku zapakowanego próżniowo, po 750 g każda. Ile kg karczku należy dostarczyć do magazynu, aby zrealizować to zamówienie?

- A. 1100 kg
- B. 1125 kg
- C. 1250 kg
- D. 1575 kg

Zadanie 22.

Korzystając z przedstawionej w tabeli receptury, oblicz ile kg mięsa wieprzowego peklowanego klasy I należy przygotować do wyprodukowania 350 kg gotowego wyrobu.

- A. 140 kg
- B. 180 kg
- C. 210 kg
- D. 290 kg

Receptura na 100 kg gotowego wyrobu	
Surowiec	Ilość [kg]
mięso wieprzowe kl. I peklowane	60
mięso wieprzowe kl. II peklowane	40
pieprz	0,15
czosnek	0,08
cukier	0,20

Zadanie 23.

Partia peklowanego baleronu	pH mięsa	Czas peklowania [dni]	Stężenie solanki [%]
I	5,9	7	16,5
II	5,7	8	17,9
III	5,8	6	18,6
IV	5,7	7	16,1

Zgodnie z normą technologiczną wartość pH peklowanego baleronu powinna wynosić $5,7 \div 5,8$, czas peklowania $6 \div 8$ dni, a stężenie solanki $16,4 \div 18,5\%$. Która partia tego baleronu spełnia wymagania normy?

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

Zadanie 24.

Które surowce należy zastosować do produkcji salcesonu włoskiego?

- A. Mięso MOM i kaszę mannę.
- B. Maski i mięso z głów wieprzowych.
- C. Wątrobę wieprzową i skórki wieprzowe.
- D. Mięso wołowe peklowane i krew spożywczą.

Zadanie 25.

Do produkcji gulaszu angielskiego – konserwy sterylizowanej o wsadzie 340 gramów masy mięsnej, należy użyć puszki formatu

- A. oblong.
- B. pullman.
- C. cylindrycznego.
- D. mandolinowego.

Zadanie 26.

Do parzenia 100 kg kaszy gryczanej przy produkcji kaszanki, należy przygotować rosół w ilości

- A. 50 kg
- B. 100 kg
- C. 150 kg
- D. 200 kg

Zadanie 27.

Przygotowanie kielbaśnic do produkcji kielbasy białej surowej polega na

- A. przemywaniu ich wodą z solą.
- B. namoczeniu ich w zimnej wodzie.
- C. namoczeniu ich w gorącej wodzie.
- D. suszeniu ich chłodnym powietrzem.

Zadanie 28.

W produkcji kiszki pasztetowej w celu uzyskania mazistej konsystencji wątroby należy zastosować

- A. wilk.
- B. kuter.
- C. krajalnicę.
- D. kostkownicę.

Zadanie 29.

Proces wytopu tłuszczu metodą okresową moką przeprowadza się w

- A. kotle otwartym.
- B. autoklawie pod ciśnieniem.
- C. odmulaczu grawitacyjnym.
- D. podgrzewaczu przeponowym.

Zadanie 30.

Podczas produkcji parówek po doborze surowców podstawowych, rozdrabnianiu i mieszaniu kolejno występują:

- A. napełnianie, osadzanie, wędzenie, suszenie, chłodzenie.
- B. napełnianie, osadzanie, wędzenie, parzenie, chłodzenie.
- C. osadzanie, napełnianie, wędzenie, parzenie, chłodzenie.
- D. napełnianie, osadzanie, parzenie, suszenie, chłodzenie.

Zadanie 31.

Podczas obsługi autoklawu ciśnieniowego wielkość ciśnienia odczytuje się na

- A. areometrze.
- B. higrometrze.
- C. manometrze.
- D. psychrometrze.

Zadanie 32.

Jaką temperaturę należy ustawić na pulpicie sterowniczym komory wędzarniczej, aby przeprowadzić wędzenie ciepłe baleronu?

- A. 15 ÷ 24°C
- B. 25 ÷ 40°C
- C. 41 ÷ 54°C
- D. 55 ÷ 75°C

Zadanie 33.

Jaka jest wydajność, jeżeli na wyprodukowanie 242 kilogramów szynki gotowanej zużyto 220 kilogramów surowca?

- A. 90%
- B. 95%
- C. 110%
- D. 125%

Zadanie 34.

Ile należy przygotować mięsa wieprzowego kl. I do wyprodukowania 460 kg kielbasy rzeszowskiej, jeżeli na 100 kg kielbasy zużywa się 45 kg tego surowca?

- A. 102 kg
- B. 154 kg
- C. 207 kg
- D. 262 kg

Zadanie 35.

Badanie fizyczne konserwy polędwicy pasteryzowanej dotyczy, między innymi, oceny

- A. zawartości wody, skrobi, białka i tłuszczu bloku konserwy.
- B. zapachu, barwy, smaku i wyglądu zewnętrznego bloku konserwy.
- C. obecności bakterii przetrwalnikujących i pałeczki z grupy E.coli. oraz enterokoków.
- D. szczelności opakowań i określenia masy zawartości konserwy z deklarowaną w normie.

Zadanie 36.

Parametry kontroli jakości	Wsad surowców mięsno-tłuszczowych	Sól	Tłuszcz	Skrobia
	Zawartość w %, nie więcej niż			
Wymagania normy	70,0	2,5	35,0	5,0
Partia				
Partia I	70,3	2,1	34,0	4,8
Partia II	70,0	2,6	34,5	4,4
Partia III	69,5	2,2	33,8	5,0
Partia IV	65,8	2,4	35,1	4,5

W zamieszczonej tabeli przedstawiono wymagania normy i wyniki badań kontroli jakości mielonki wysokowydajnej. Która partia wyprodukowanej mielonki spełnia wymagania normy?

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

Zadanie 37.

Bombaż mikrobiologiczny konserwy KS powstaje w wyniku

- A. zamrożenia zalewy w konserwie.
- B. zbyt niskiej temperatury sterylizacji.
- C. oddziaływania puszki na wsad mięsny.
- D. przeładowania puszki wsadem mięsnym.

Zadanie 38.

Do transportu poziomego o ruchu ciągłym w hali rozbioru stosuje się

- A. wózki ręczne.
- B. przenośniki taśmowe.
- C. wciągarki hydrauliczne.
- D. paletowe wózki podnośnikowe.

Zadanie 39.

Temperatura przechowywania w chłodniach smalcu klasy I pakowanego w folię powinna wynosić

- A. od -7 do -3°C
- B. od -2 do +4°C
- C. od +5 do +8°C
- D. od +9 do +12°C

Zadanie 40.

W magazynie znajduje się 58 pojemników plastikowych, w które pakuje się po 12 kg wędlin w każdy. Ile pojemników zostanie w magazynie, jeżeli do dystrybucji należy przygotować 60 kg kielbasy krakowskiej i 108 kg kielbasy śląskiej?

- A. 14 sztuk.
- B. 24 sztuki.
- C. 34 sztuki.
- D. 44 sztuki.