

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.16**

Wersja arkusza: **X**

T.16-X-16.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2016

CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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 krater 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.

W tabeli przedstawiono dopuszczalne okresy przechowywania mrożonego mięsa drobiowego w miesiącach.

Produkt	Zakres temperatur komory (°C)		
	od -14 do -18	od -18,1 do -22	od -22,1 do -30
Tuszki drobiu i elementy w osłonkach termokurczliwych.	5	12	12
Tuszki drobiu w zamkniętych woreczkach z PE.	3	6	8
Elementy drobiowe w zamkniętych woreczkach z PE.	2	4	7
Tuszki drobiu bez osłonek.	2	3	5

Z analizy danych wynika, iż najdłużej w stanie zamrożenia można przechowywać

- A. tuszki drobiu bez osłonek.
- B. tuszki drobiu w zamkniętych woreczkach z PE.
- C. elementy drobiowe w zamkniętych woreczkach z PE.
- D. tuszki drobiu i elementy w osłonkach termokurczliwych.

Zadanie 2.

Rozpuszczalnikiem stosowanym do ekstrakcji oleju z nasion roślin oleistych jest

- A. ocet.
- B. woda.
- C. alkohol.
- D. benzyna.

Zadanie 3.

Surowiec wykorzystywany najczęściej do produkcji hydrolizatów skrobiowych to

- A. soja.
- B. rzepak.
- C. ziemniaki.
- D. kukurydza.

Zadanie 4.

Do produkcji krochmalu stosowane są ziemniaki o minimalnej zawartości skrobi wynoszącej

- A. 15%
- B. 25%
- C. 40%
- D. 60%

Zadanie 5.

Stosunek mąki, tłuszczu i cukru w cieście kruchym wynosi

- A. 3 : 2 : 1
- B. 2 : 3 : 1
- C. 1 : 2 : 3
- D. 2 : 1 : 3

Zadanie 6.

Który zestaw surowców jest stosowany do produkcji czekolady?

- A. Makuchy, tłuszcz kakaowy, cukier puder.
- B. Kuch kakaowy, wytloki, tłuszcz kakaowy.
- C. Kuch kakaowy, cukier puder, mleko w proszku.
- D. Miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, cukier puder.

Zadanie 7.

Która grupa zawiera wyłącznie ryby morskie?

- A. Dorsz, flądra, śledź, szprot.
- B. Karp, leszcz, flądra, szprot.
- C. Dorsz, tuńczyk, karp, śledź.
- D. Flądra, dorsz, szczupak, śledź.

Zadanie 8.

W tabeli przedstawiono dane o wydajności poubojowej tuszek drobiowych.

kurczęta	70-71%
indyki	74-76%
kaczki	65-67%
gęsi	60-66%

Z analizy danych zawartych w tabeli wynika, że największą wydajność poubojową tuszek drobiowych uzyskuje się w przypadku

- A. gęsi.
- B. kaczek.
- C. kurcząt.
- D. indyków.

Zadanie 9.

Wskaż grupę, która zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi zawiera wyłącznie wędliny podrobowe.

- A. Metki, salcesony i parówki.
- B. Parówki, wątrobianki i wędzonki.
- C. Kaszanki, pasztetowe i salcesony.
- D. Wędzonki, pasztetowe i wątrobianki.

Zadanie 10.

Przygotowując ziarna do przemiału, należy poddać je procesowi

- A. ekstrakcji.
- B. prażenia.
- C. blanszowania.
- D. kondycjonowania.

Zadanie 11.

Hydratacja (odszlamowanie), odkwaszanie (neutralizacja), bielenie i dezodoryzacja są etapami

- A. rafinacji oleju.
- B. pielęgnacji sera.
- C. hydrolizy skrobi.
- D. oczyszczania soku.

Zadanie 12.

Cukier otrzymuje się z rozdrobnionego buraka cukrowego w wyniku procesu

- A. filtracji.
- B. maceracji.
- C. ekstrakcji.
- D. sedymentacji.

Zadanie 13.

Przygotowanie nastawu występuje podczas produkcji

- A. wina.
- B. keczupu.
- C. jogurtu.
- D. majonezu.

Zadanie 14.

Podczas produkcji pieczywa pszennego zachodzi fermentacja

- A. masłowa.
- B. mlekowa.
- C. cytrynowa.
- D. alkoholowa.

Zadanie 15.

Trzecią fazę w pięciofazowej metodzie produkcji ciasta żytniego stanowi

- A. kwas.
- B. półkwas.
- C. zaczątek.
- D. przedkwas.

Zadanie 16.

Który zestaw zawiera wyłącznie wyroby produkowane z ciasta parzonego?

- A. Eklery, wafle, biszkopty.
- B. Ptysie, eklery, gniazdka.
- C. Obwarzanki, eklery, ptysie.
- D. Sękacze, kokosanki, obwarzanki.

Zadanie 17.

Połączenie dwóch części składowych: gruntu i tłuszczu w trakcie wałkowania następuje podczas produkcji ciasta

- A. kruchego.
- B. francuskiego.
- C. drożdżowego.
- D. biszkoptowego.

Zadanie 18.

Który zapis oznacza pakowanie w zmodyfikowanej atmosferze?

- A. MAP
- B. GMP
- C. GHP
- D. TQM

Zadanie 19.

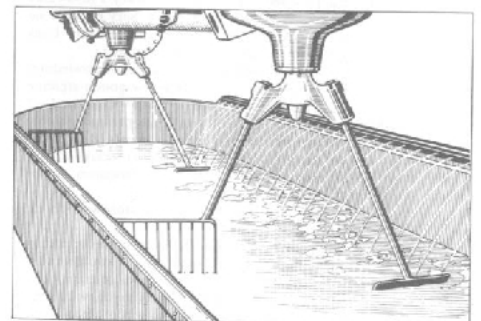
Osadzanie to etap produkcji kielbas następujący po

- A. wędzeniu.
- B. kutrowaniu.
- C. peklowaniu.
- D. nadziewaniu.

Zadanie 20.

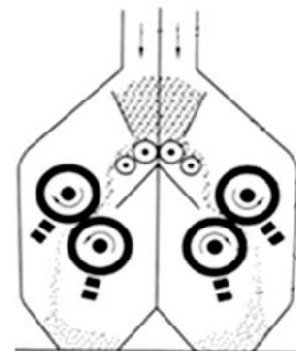
Urządzenie przedstawione na rysunku wykorzystuje się do produkcji

- A. sera.
- B. wina.
- C. oleju.
- D. masła.

**Zadanie 21.**

Na rysunku przedstawiono schemat budowy

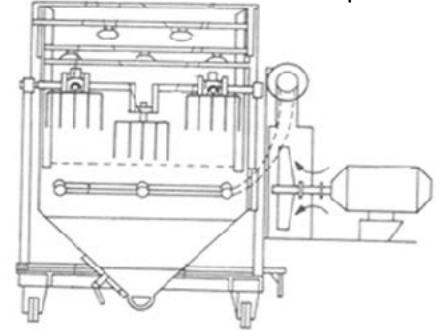
- A. wialni zbożowej.
- B. odsiewacza płaskiego.
- C. młelnika zbożowego.
- D. sortownika ramowego.



Zadanie 22.

Urządzenie, którego schemat budowy przedstawiono na rysunku, stosuje się do mycia

- A. wiśni i śliwek.
- B. sałaty i szpinaku.
- C. malin i porzeczek.
- D. ziemniaków i buraków.

**Zadanie 23.**

Który z pieców ogrzewany jest gazami spalinowymi zmieszanymi z gazami recyrkulacyjnymi?

- A. Parowy.
- B. Mazutowy.
- C. Elektryczny.
- D. Cyklotermiczny.

Zadanie 24.

W zamrażaniu kriogenicznym żywności wykorzystuje się

- A. azot.
- B. freon.
- C. glikol.
- D. solankę.

Zadanie 25.

Która z metod suszenia pozwala zachować w najwyższym stopniu naturalne cechy surowca i jego wartość odżywczą?

- A. Owiewowa.
- B. Kontaktowa.
- C. Sublimacyjna.
- D. Promiennikowa.

Zadanie 26.

Biotechnologiczną metoda utrwalania żywności jest

- A. suszenie.
- B. kiszenie.
- C. zamrażanie.
- D. kriokoncentracja.

Zadanie 27.

Do transportu mąki w workach nie stosuje się

- A. ześlizgu prostego.
- B. ześlizgu spiralnego.
- C. podnośnika kubelkowego.
- D. podnośnika szczelkowego.

Zadanie 28.

Posługując się informacją zawartą w tabeli, dobierz produkty uboczne do produkcji, w trakcie których powstają.

Produkt uboczny		Produkcja	
1	serwatka	a	sera
2	makuchy	b	cukru
3	wytloki	c	oleju

- A. 1a, 2c, 3b.
- B. 1b, 2c, 3a.
- C. 1a, 2b, 3c.
- D. 1c, 2b, 3a.

Zadanie 29.

Melasa jest produktem ubocznym wykorzystywanym jako

- A. środek konserwujący.
- B. pożywka dla drożdży.
- C. substancja zagęszczająca.
- D. rozpuszczalnik w procesie ekstrakcji.

Zadanie 30.

W gotowych olejach nie oznacza się liczby

- A. jodowej.
- B. opadania.
- C. kwasowej.
- D. zmydlania.

Zadanie 31.

Rolę wskaźnika podczas oznaczania zawartości soli kuchennej w pieczywie pełni

- A. skrobia.
- B. fenoloftaleina.
- C. oranż metylowy.
- D. chromian(VI) potasu.

Zadanie 32.

Metoda Bertranda służy do oznaczania w żywności zawartości

- A. wody.
- B. cukru.
- C. białka.
- D. tłuszczu.

Zadanie 33.

Typ mąki oznacza się poprzez jej

- A. suszenie.
- B. nawilżenie.
- C. spopielenie.
- D. kondycjonowanie.

Zadanie 34.

Jajo świeże po zanurzeniu w wodzie

- A. opada na dno naczynia.
- B. pływa po powierzchni stroną tępą do góry.
- C. utrzymuje się na środku naczynia stroną tępą do dołu.
- D. początkowo pływa po powierzchni, później opada na dno.

Zadanie 35.

Ile puszek potrzeba do zapakowania 4,32 ton groszku konserwowego, jeżeli w jednej puszcze mieści się 540 g produktu?

- A. 125 szt.
- B. 800 szt.
- C. 3780 szt.
- D. 8000 szt.

Zadanie 36.

Receptura na chleb żytnio-pszenny

Surowce	Ilość
Mąka żytnia	70 kg
Mąka pszenna	30 kg
Kwas naturalny	3 kg
Sól	2 kg
Drożdże	1,5 kg
Woda	68 kg

Ile wynosi całkowity koszt mąki użytej do produkcji wg przedstawionej receptury, jeżeli cena 1 kg mąki żytniej wynosi 1,5 zł, a pszennej 1,4 zł ?

- A. 42 zł
- B. 147 zł
- C. 105 zł
- D. 150 zł

Zadanie 37.

Ile butelek szklanych potrzeba do zapakowania 450 l syropu owocowego, przy założeniu, że 2% opakowań zostanie zniszczonych, a w jednej butelce mieści się 600 ml soku?

- A. 375 szt.
- B. 459 szt.
- C. 750 szt.
- D. 765 szt.

Zadanie 38.

Ile opakowań jednostkowych należy zużyć na zapakowanie 12 kg cukierków, jeżeli w jednym opakowaniu mieści się 200 g cukierków?

- A. 6 szt.
- B. 17 szt.
- C. 60 szt.
- D. 212 szt.

Zadanie 39.

Ile % wynosi wielkość ubytku wypiekowego chleba, jeżeli naważka ciasta przed wypiekiem wynosiła 1150 g, a gorący chleb waży 1035 g?

- A. 10%
- B. 15%
- C. 90%
- D. 115%

Zadanie 40.

Ile kg surowca mięsnego należy pobrać z magazynu, aby otrzymać 500 kg kiełbasy jałowcowej, jeżeli wydajność produkcji wynosi 80%?

- A. 400
- B. 420
- C. 580
- D. 625