

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.16**
 Wersja arkusza: **SG**

T.16-SG-20.06
 Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
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”:

■	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.

○■	B	C	■
----	---	---	---

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 którym zakresie temperatur należy przechowywać schłodzone tuszki drobiowe?

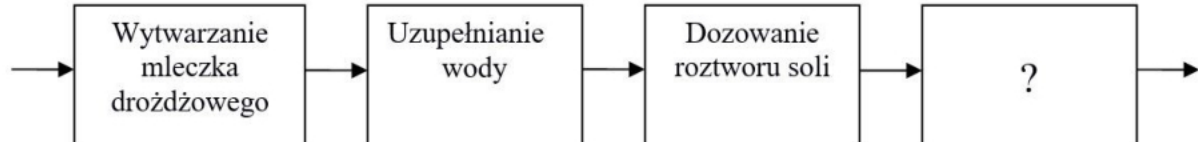
- A. $0^{\circ}\text{C} \div 4^{\circ}\text{C}$
- B. $10^{\circ}\text{C} \div 15^{\circ}\text{C}$
- C. $-5^{\circ}\text{C} \div -1^{\circ}\text{C}$
- D. $-20^{\circ}\text{C} \div -18^{\circ}\text{C}$

Zadanie 2.*Warunki magazynowania surowców*

Nazwa pomieszczenia	Temperatura	Wilgotność powietrza
Magazyn artykułów alkoholowych	$10^{\circ}\text{C} \div 18^{\circ}\text{C}$	$60 \div 80\%$
Magazyn artykułów suchych	$15^{\circ}\text{C} \div 18^{\circ}\text{C}$	$56 \div 60\%$
Magazyn kiszonek	$6^{\circ}\text{C} \div 15^{\circ}\text{C}$	$70 \div 80\%$

Korzystając z informacji zawartych w tabeli, wskaż właściwą temperaturę i wilgotność powietrza w magazynie przechowywania mąki.

- A. Temperatura 10°C , wilgotność powietrza 56%
- B. Temperatura 16°C , wilgotność powietrza 58%
- C. Temperatura 15°C , wilgotność powietrza 80%
- D. Temperatura 18°C , wilgotność powietrza 70%

Zadanie 3.

We fragmencie schematu technologicznego produkcji ciasta pszennej metodą jednofazową znakiem zapytania oznaczono etap o nazwie

- A. Dozowanie mąki.
- B. Dozowanie tłuszczu.
- C. Rozkruszanie drożdży.
- D. Wytwarzanie rozczyntu.

Zadanie 4.

Pozyskanie surowca → patroszenie ryb → odkrwawianie ryb → dojrzewanie w basenach → wyjmowanie z kąpieli → usuwanie części przebarwień → porcjowanie → pakowanie do pojemników → dawkowanie zalewy → zamykanie opakowań → etykietowanie → magazynowanie.

Zamieszczony schemat technologiczny przedstawia proces produkcji

- A. ryb wędzonych.
- B. konserw rybnych.
- C. marynat zimnych.
- D. marynat smażonych.

Zadanie 5.

Dodatkami żywnościowymi o właściwościach żelujących są

- A. agar i karagen.
- B. aspartam i agar.
- C. karagen i ksylitol.
- D. tokoferol i aspartam.

Zadanie 6.

Który z wymienionych składników **nie jest** dodawany w procesie produkcji jogurtów owocowych

- A. cukier.
- B. stabilizator.
- C. olej palmowy.
- D. proszek mleczny.

Zadanie 7.

Do peklowania mięsa drobnego przeznaczonego do produkcji kiełbasy stosowana jest metoda

- A. nastrykowa.
- B. zalewowa.
- C. mieszana.
- D. sucha.

Zadanie 8.

Dobra Praktyka Laboratoryjna w dokumentacji procedur zapewnienia jakości jest określana skrótem

- A. GLP
- B. GMP
- C. TQM
- D. QACP

Zadanie 9.*Fragment Kodeksu Żywnościowego*

1. Szkolenie w zakresie higieny żywności ma fundamentalne znaczenie.
2. Wszyscy pracownicy powinni mieć świadomość własnej roli i odpowiedzialności w zakresie ochrony żywności przed zanieczyszczeniem i zepsuciem.
3. Osoby zaangażowane w produkcję powinny posiadać niezbędną wiedzę i umiejętności umożliwiające higieniczne wykonywanie obowiązków.
4. Pracownicy używający stężonych chemicznych środków czyszczących i innych potencjalnie niebezpiecznych substancji powinni otrzymać instrukcje o technikach bezpiecznej pracy.

Korzystając z informacji zawartych w ramce ustal, kto w zakładzie przetwórstwa spożywczego powinien posiadać udokumentowane kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny.

- A. Tylko właściciel zakładu.
- B. Tylko technolog żywności.
- C. Jeden z operatorów maszyn i urządzeń.
- D. Każdy zatrudniony przy produkcji pracownik.

Zadanie 10.

Podczas fermentacji leżakowej piwa w dużych, zamkniętych zbiornikach z syfonem następuje proces karbonizacji, polegający na

- A. nasyceniu piwa SO_2
- B. nasyceniu piwa CO_2
- C. oddzieleniu nierozpuszczalnych składników chmielu.
- D. oddzieleniu wytrąconego osadu białkowo-garbnikowego.

Zadanie 11.

Patroszenie ryb ma na celu

- A. zabicie bakterii przetrwalnikujących.
- B. przecięcie gardła i wyciągnięcie skrzel.
- C. usunięcie zabrudzeń powierzchniowych.
- D. zapobieganie skażeniu mięsa treścią pokarmową.

Zadanie 12.

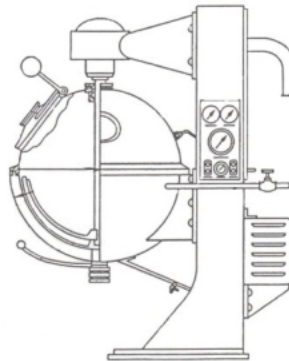
Do wymycia sacharozy z krajanki buraczanej podczas produkcji cukru należy zastosować

- A. krystalizator.
- B. defekator.
- C. dyfuzor.
- D. warnik.

Zadanie 13.

Urządzenie zbudowane z komory grzejnej, komory oparów i skraplacza, przedstawione na rysunku to

- A. dyfuzor.
- B. wyparka.
- C. autoklaw.
- D. mieszalnik.

**Zadanie 14.**

Mleko surowe, w którym stwierdzono obecność antybiotyków, należy przeznaczyć do

- A. utylizacji.
- B. skarmienia przez cielęta.
- C. produkcji mleka w proszku.
- D. produkcji mleka spożywczego.

Zadanie 15.

W produkcji mleka zagęszczonego słodzonego nie występuje proces

- A. sterylizacji.
- B. krystalizacji.
- C. normalizacji.
- D. zagęszczania.

Zadanie 16.

Celem procesu homogenizacji nektaru owocowego jest

- A. odpowietrzenie nektaru.
- B. zagęszczenie składników nektaru.
- C. zwiększenie tendencji nektaru do rozwarstwiania się.
- D. zmniejszenie tendencji nektaru do rozwarstwiania się.

Zadanie 17.

Do metod chemicznych utrwalania żywności zalicza się

- A. mrożenie i chłodzenie.
- B. paskalizację i kiszenie.
- C. pasteryzację i sterylizację.
- D. peklowanie i marynowanie.

Zadanie 18.

Transport pneumatyczny wykorzystywany jest w przemyśle

- A. mięsnym.
- B. jajczarskim.
- C. zbożowo-młynarskim.
- D. owocowo-warzywnym.

Zadanie 19.

Woda stosowana do mycia w przemyśle spożywczym jest

- A. surowcem.
- B. produktem ubocznym.
- C. dodatkiem do żywności.
- D. materiałem pomocniczym.

Zadanie 20.

Sopstok – produkt uboczny otrzymywany podczas rafinacji oleju wykorzystywany jest do produkcji

- A. mydeł.
- B. benzyny.
- C. czekolady.
- D. margaryny.

Zadanie 21.

Odpady z przerobu buraków ćwikłowych wykorzystywane są do otrzymywania

- A. annato.
- B. betaniny.
- C. karotenu.
- D. chlorofilu.

Zadanie 22.

Do zagrożeń biologicznych występujących w przetworach spożywczych zalicza się

- A. owady i pestycydy.
- B. barwniki i pasożyty.
- C. drobnoustroje i owady.
- D. antybiotyki i pestycydy.

Zadanie 23.

W wyniku oceny organoleptycznej mąki stwierdzono, że przed wykorzystaniem do produkcji pieczywa należy pozostawić ją na kilka godzin w hali produkcyjnej. Która z cech mąki była niewłaściwa?

- A. Wyciąg.
- B. Granulacja.
- C. Kwasowość.
- D. Temperatura.

Zadanie 24.

Sterylny pobór próbki żywności jest wymagany przy oznaczaniu

- A. czystości mikrobiologicznej.
- B. czystości chemicznej.
- C. zawartości białka.
- D. składu tłuszczu.

Zadanie 25.

Które urządzenie należy wykorzystać do oznaczania współczynnika załamania światła?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 26.

Który wskaźnik chemiczny jest stosowany przy oznaczaniu zawartości soli metodą Mohra w produktach żywnościowych?

- A. Skrobia.
- B. Fenoloftaleina.
- C. Oranż metylowy.
- D. Chromian (VI) potasu.

Zadanie 27.

Na rysunku przedstawiono naczynko wagowe wykorzystywane podczas oznaczania

- A. białka w mleku.
- B. popiołu w mięsie.
- C. wilgotności mąki.
- D. cukru w dżemach.



Zadanie 28.

Laborant ma do dyspozycji 100 g roztworu NaOH o stężeniu 30%. Jaką ilość wody musi dodać, aby otrzymać 300 g 10% roztworu NaOH?

- A. 80 g
- B. 100 g
- C. 200 g
- D. 300 g

Zadanie 29.

Piknometr jest naczyniem laboratoryjnym wykorzystywanym do oznaczania

- A. pH
- B. gęstości.
- C. suchej masy.
- D. cukrów redukujących.

Zadanie 30.

Wyróżnikiem jakości oceny organoleptycznej produktów mleczarskich **nie jest**

- A. barwa.
- B. struktura.
- C. kwasowość.
- D. konsystencja.

Zadanie 31.

Analiza sensoryczna, polegająca na porównaniu badanych próbek z wymaganiami norm jakości, to metoda

- A. punktowa.
- B. kolejności.
- C. porównawcza.
- D. mikrobiologiczna.

Zadanie 32.

Ocena olejów na zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych odbywa się za pośrednictwem oznaczenia liczby

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

Zadanie 33.

Wskaż prawidłową kolejność czynności wykonywanych przy oznaczaniu zawartości białka w mięsie metodą Kjeldahla.

- A. Mineralizacja „na sucho”, miareczkowanie, destylacja.
- B. Mineralizacja „na sucho”, destylacja, miareczkowanie.
- C. Mineralizacja „na mokro”, destylacja, miareczkowanie.
- D. Mineralizacja „na mokro”, miareczkowanie, destylacja.

Zadanie 34.*Fragment wymagań jakościowych wybranych mąk pszennych*

Wymagania jakościowe	Typ mąki pszennej	
	poznańska typ 500	graham typ 1850
Kwasowość, (°) nie więcej niż	3,0	8,0
Zawartość popiołu w suchej substancji mąki (%), nie więcej niż	0,50	1,85

Mąka poznańska typ 500 **nie będzie** spełniała norm, jeśli zawartość popiołu wyniesie

- A. 0,45%
- B. 0,48%
- C. 0,50%
- D. 0,55%

Zadanie 35.*Fragment normy PN-A-75101 w zakresie wymagań jakościowych dla ogórków kwaszonych*

Wartość pH	3,2 ÷ 3,8
Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, % (m/m), nie mniej niż	0,7
Chlorek sodu, % (m/m)	1,5 ÷ 3,0
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,03

Która partia ogórków kwaszonych spełnia wymagania zamieszczonej normy?

Badana partia ogórków	Wartość pH	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, % (m/m)	Chlorek sodu, % (m/m)	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m)
A.	3,3	1,0	1,6	0,02
B.	3,4	0,8	2,7	0,04
C.	4,1	1,1	1,8	0,03
D.	4,0	1,3	2,9	0,03

Zadanie 36.

Zgodnie z zamieszczoną recepturą sporządzania ciasta na bułki do 240 kg mąki pszennej luksusowej typ 550 należy dodać

- A. 20 kg mąki żytniej typ 720
- B. 60 kg mąki żytniej typ 720
- C. 200 kg mąki żytniej typ 720
- D. 220 kg mąki żytniej typ 720

Receptura do sporządzania ciasta na bułki

1. Mąka pszenna luksusowa typ 550 – 80 kg
2. Mąka żytnia typ 720 – 20 kg
3. Sól biała – 1,2 kg
4. Drożdże – 1,0 kg
5. Cukier – 2,0 kg
6. Kminek (do ciasta) – 0,6 kg

Zadanie 37.

Ile opakowań należy przygotować do zapakowania 800 kg kiełbasy żywieckiej, jeżeli 300 kg kiełbasy zapakowanych zostanie w opakowania po 250 g, a pozostała ilość w opakowania po 500 g?

- A. 32 szt. opakowań po 250 g i 16 szt. opakowań po 500 g
- B. 120 szt. opakowań po 250 g i 100 szt. opakowań po 500 g
- C. 1 200 szt. opakowań po 250 g i 1 000 szt. opakowań po 500 g
- D. 3 200 szt. opakowań po 250 g i 1 600 szt. opakowań po 500 g

Zadanie 38.

Ile % wyniesie ubytek wypiekowy, jeżeli masa kęsa ciasta wynosi 1,16 kg, a masa gorącego chleba 1,03 kg?

- A. 9,0%
- B. 11,2%
- C. 14,0%
- D. 16,0%

Zadanie 39.

Oblicz masę surowców niezbędną do wyprodukowania 660 kg kaszanki wyborowej jęczmiennej przy wydajności 132%.

- A. 50,00 kg
- B. 87,12 kg
- C. 500,00 kg
- D. 871,20 kg

Zadanie 40.

Korzystając z informacji zawartych w tabeli, wskaż kolor pojemnika, w którym składować należy zużyte opakowania wielowarstwowe po mleku UHT.

Segregacja odpadów

- A. Pojemnik żółty.
- B. Pojemnik biały.
- C. Pojemnik zielony.
- D. Pojemnik niebieski.

Kolor pojemnika	Rodzaj odpadów
Niebieski	opakowania z papieru i tektury, gazety, książki, zeszyty, papier, kartony, pudełka
Zielony	szklane kolorowe odpady opakowaniowe: butelki, słoiki itp.
Żółty	odpady opakowaniowe z tworzyw sztucznych i metali, opakowania wielomateriałowe po płynnej żywności
Biały	szklane, bezbarwne odpady opakowaniowe: butelki, słoiki itp.