

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja i dystrybucja wyrobów spożywczych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.XX**
Wersja arkusza: **X**

T.XX-X-19.06
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

- Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
- 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.
- Arkusze egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
- Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
- Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
- Czytaj uważnie wszystkie zadania.
- Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
- Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

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

- Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
- Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

- 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"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

- 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.

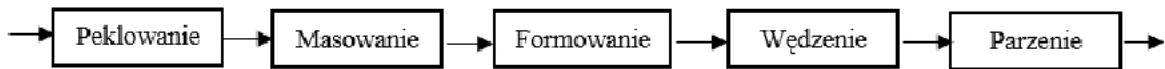
Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Proces fermentacji cukrów wykorzystuje się do przemysłowej produkcji

- A. kawy zbożowej.
- B. kwasu cytrynowego.
- C. cukru inwertowanego.
- D. grzybów marynowanych.

Zadanie 2.

Przedstawiony fragment schematu technologicznego dotyczy produkcji

- A. kiełbasy krakowskiej.
- B. łososia wędzonego.
- C. kawioru czarnego.
- D. szynki wiejskiej.

Zadanie 3.

Jęczmień jest w Polsce podstawowym surowcem do produkcji

- A. piwa.
- B. wódki.
- C. miodu pitnego.
- D. spirytusu rektyfikowanego.

Zadanie 4.

Substancje, które zapobiegają rozwarstwieniu się majonezu, to

- A. stabilizatory.
- B. przeciwutleniacze.
- C. regulatory kwasowości.
- D. substancje konserwujące.

Zadanie 5.

Do badań sensorycznych żywności zalicza się

- A. oznaczenie zawartości wody i suchej masy.
- B. oznaczenie ogólnej liczby drobnoustrojów.
- C. określenie cech organoleptycznych.
- D. określenie obecności szkodników.

Zadanie 6.

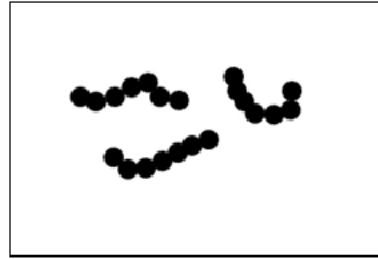
Cechą dyskwalifikującą masło do użycia jest jego

- A. jełki zapach.
- B. kremowa barwa.
- C. śmietankowy posmak.
- D. smarowna konsystencja.

Zadanie 7.

Bakterie przedstawione na rysunku zalicza się do

- A. śrubowców.
- B. gronkowców.
- C. paciorkowców.
- D. przecinkowców.

**Zadanie 8.**

Autotrofy są bakteriami

- A. samożywnymi.
- B. pasożytniczymi.
- C. saprofitycznymi.
- D. symbiotycznymi.

Zadanie 9.

W którym zakresie temperatur najlepiej rozwijają się bakterie mezofilne?

- A. $-10^{\circ}\text{C} \div 0^{\circ}\text{C}$
- B. $5^{\circ}\text{C} \div 15^{\circ}\text{C}$
- C. $25^{\circ}\text{C} \div 35^{\circ}\text{C}$
- D. $45^{\circ}\text{C} \div 55^{\circ}\text{C}$

Zadanie 10.

Przetrwalniki bakterii jadu kiełbasianego uaktywniają się w konserwach mięsnych i warzywnych, ponieważ sprzyja im

- A. wysoka kwasowość.
- B. wysoka temperatura.
- C. środowisko bezwodne.
- D. środowisko beztlenowe.

Zadanie 11.

Steryлизację konserw mięsnych w puszkach przeprowadza się w temperaturze

- A. 85°C
- B. 102°C
- C. 121°C
- D. 140°C

Zadanie 12.

Gotowanie dzemu w wyparce odbywa się

- A. przy obniżonym ciśnieniu.
- B. przy podwyższonym ciśnieniu.
- C. w temperaturze poniżej 50°C .
- D. w temperaturze powyżej 130°C .

Zadanie 13.

Które urządzenie wykorzystuje się do rozparzania ziemniaków w procesie produkcji spirytusu?

- A. Warnik.
- B. Parownik.
- C. Prażalnik.
- D. Blanszownik.

Zadanie 14.

Konsza jest urządzeniem, w którym przeprowadza się intensywne mieszanie

- A. oleju.
- B. czekolady.
- C. kawałków mięsa.
- D. składników ciasta.

Zadanie 15.

Żeliwo jest stopem

- A. żelaza z węglem.
- B. miedzi z cynkiem.
- C. żelaza z wolframem.
- D. aluminium z krzemem.

Zadanie 16.

Elementy miesiarki, z którymi styka się ciasto chlebowe podczas miesienia, powinny być wykonane ze stali

- A. kwasoodpornej.
- B. konstrukcyjnej.
- C. narzędziowej.
- D. żaroodpornej.

Zadanie 17.

Materiał konstrukcyjny otrzymywany z kauczuku naturalnego, z którego wykonuje się elastyczne przewody do transportu cieczy oraz uszczelki do aparatów ciśnieniowych stosowanych w przetwórstwie spożywczym, to

- A. dural.
- B. guma.
- C. bakelit.
- D. porcelit.

Zadanie 18.

Ile kilogramów mąki potrzeba do wyprodukowania 20 kilogramów kruchych ciastek z jabłkami zgodnie z przedstawioną recepturą?

- A. 0,8 kg
- B. 2,0 kg
- C. 8,0 kg
- D. 9,6 kg

Receptura na kruche ciastka z jabłkami

Surowce		Ilość w g
1. Mąka pszenna typ 650		400
2. Masło		200
3. Cukier puder		120
4. Śmietana		120
5. Żółtka jaj		45
6. Sól		4
7. Jabłka		400
	Razem	1 289
	Straty	289
	Wydajność	1 000

Zadanie 19.

Mleko spożywcze o określonej zawartości tłuszczu pozyskuje się w wyniku procesu

- A. filtrowania.
- B. pasteryzacji.
- C. normalizacji.
- D. homogenizacji.

Zadanie 20.

Produkty uboczne przetwórstwa mleczarskiego to

- A. kefir i maślanka.
- B. serwatka i maślanka.
- C. mleko odtłuszczone i serwatka.
- D. śmietanka kremówka i kazeina.

Zadanie 21.

Lecytyna powstająca jako produkt uboczny podczas produkcji oleju, wykorzystywana jest jako dodatek przy produkcji margaryny i czekolady, ponieważ

- A. zawiera niewiele białka.
- B. zawiera dużo witaminy B.
- C. posiada właściwości emulgujące.
- D. posiada wysokie walory smakowe.

Zadanie 22.

Wysłodki buraczane najczęściej wykorzystywane są jako

- A. pasza dla zwierząt.
- B. źródło cukru w ciastkarstwie.
- C. surowiec do produkcji spirytusu.
- D. pożywka do produkcji drożdży piekarskich.

Zadanie 23.

Szczecina i włosie – odpady przemysłu mięsnego, wykorzystywane są do produkcji

- A. pędzli i szczotek.
- B. grzebieni i klejów.
- C. żelatyny technicznej.
- D. wypełnień do poduszek.

Zadanie 24.

System zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, którego istotą jest analiza zagrożeń i ustalenie tzw. punktów krytycznych w procesie produkcji, to

- A. TQM
- B. PN-EU
- C. HACCP
- D. ISO 14000

Zadanie 25.

Zgodnie z instrukcją stanowiskową, zadaniem pracownika jest odczyt temperatury wewnątrz komory chłodniczej na początku i na końcu każdej zmiany. Wykonanie tych czynności pracownik potwierdza wpisem w

- A. arkusza monitorowania.
- B. formularzu Polityki Jakości.
- C. karcie aktualizacji systemu HACCP.
- D. dokumentacji audytu wewnętrznego.

Zadanie 26.

Temperatura transportu mleka pasteryzowanego, homogenizowanego w opakowaniach jednostkowych z zakładu przetwórstwa mleczarskiego do sieci handlowej, powinna odbywać się w warunkach chłodniczych. Niezapewnienie odpowiedniej temperatury przewozu może być przyczyną

- A. zmiany barwy.
- B. rozwoju bakterii.
- C. wzrostu słodkości.
- D. oddzielenia tłuszczu.

Zadanie 27.

Wskaż przyrząd kontrolno-pomiarowy wykorzystywany do kontroli warunków magazynowania przetworów mięsnych.

- A. Termometr.
- B. Piknometr.
- C. Barometr.
- D. Waga.

Zadanie 28.

Który zabieg należy przeprowadzić w celu zwalczania insektów w magazynie wyrobów spożywczych?

- A. Denaturację.
- B. Deratyzację.
- C. Dezynfekcję.
- D. Dezynsekcję.

Zadanie 29.

Chleb wyjęty z pieca, przed zapakowaniem do pojemników transportowych, w pierwszej kolejności należy

- A. zważyć.
- B. pokroić.
- C. schłodzić.
- D. ponakłuwać.

Zadanie 30.

Nośność wózka dwukołowego pionowego wynosi 70 kg. Używając tego wózka, dopuszczalne jest jednorazowe przewiezienie

- A. dwóch worków mąki po 50 kg.
- B. dwóch worków kaszy po 30 kg.
- C. trzech worków cukru po 25 kg.
- D. czterech worków makaronu po 20 kg.

Zadanie 31.

Ześlizgi są urządzeniami przeznaczonymi do

- A. pionowego transportu cukru luzem.
- B. pionowego transportu mąki w workach.
- C. poziomego transportu kartonów z wyrobami sypkimi.
- D. poziomego transportu wyrobów w puszkach i butelkach.

Zadanie 32.

Przygotowując towar do wydania, magazynier powinien zastosować zasadę, że w pierwszej kolejności wydaje się towar

- A. dostarczony do magazynu najpóźniej.
- B. w największych opakowaniach transportowych.
- C. ułożony na najwyższych poziomach regałów magazynowych.
- D. którego termin przydatności do spożycia upłynie najwcześniej.

Zadanie 33.

W pomieszczeniu magazynowym **nie wolno** przechowywać obok siebie

- A. irysów i landrynek.
- B. dżemów i kompotów.
- C. śmietanki i serów białych.
- D. masła i serów wędzonych.

Zadanie 34.

Znaki zasadnicze umieszczane na opakowaniach wyrobów spożywczych

- A. ostrzegają o cechach niebezpiecznych opakowanego towaru.
- B. informują o gatunku i jakości towaru oraz terminie przydatności do spożycia.
- C. umożliwiają identyfikację transakcji, partii, odbiorcy oraz miejsca przeznaczenia.
- D. wskazują na sposób postępowania z opakowanym towarem podczas transportu i magazynowania.

Zadanie 35.

Kompletacja to proces magazynowania obejmujący

- A. pakowanie i znakowanie towarów.
- B. załadunek i transport zamówionych towarów.
- C. zestawienie asortymentów zgodnie z zamówieniami.
- D. kontrola jakościowa i ilościowa przyjmowanych towarów.

Zadanie 36.

Na paletce magazynowej w jednej warstwie mieści się 12 sztuk opakowań zbiorczych, każde o masie 20 kg. Ile warstw tych opakowań można maksymalnie ułożyć na paletce, aby nie przekroczyć dopuszczalnego obciążenia palety, które wynosi 1 250 kg?

- A. 2 warstwy.
- B. 5 warstw.
- C. 10 warstw.
- D. 20 warstw.

Zadanie 37.

Dostarczanie towarów konsumentom przez producenta przy wykorzystaniu pośredników to dystrybucja

- A. mieszana.
- B. pośrednia.
- C. bezpośrednia.
- D. wielokanałowa.

Zadanie 38.

Dokumentem zawierającym zobowiązanie się odbiorcy do zakupienia wyszczególnionych w nim towarów na określonych warunkach jest

- A. oferta.
- B. zamówienie.
- C. faktura VAT.
- D. list przewozowy.

Zadanie 39.

Sok owocowy w butelce został zwrócony do magazynu centrum handlowego z powodu stwierdzenia obecności kawałków szkła w niektórych butelkach. Jak należy postąpić z sokiem zgodnie z zasadami GHP i GMP?

- A. Przecenić sok i skierować do sprzedaży hurtowej.
- B. Skontaktować się z producentem i zastosować się do jego zaleceń.
- C. Posegregować butelki z sokiem i ponownie przekazać do sprzedaży następnego dnia.
- D. Umieścić sok w specjalnie oznakowanej strefie magazynu i zabezpieczyć przed przypadkowym wydaniem.

Zadanie 40.

Wskaż zakres temperatur wymaganych przy transporcie żywności w warunkach chłodniczych.

- A. $-22^{\circ}\text{C} \div 18^{\circ}\text{C}$
- B. $-6^{\circ}\text{C} \div -2^{\circ}\text{C}$
- C. $0^{\circ}\text{C} \div 4^{\circ}\text{C}$
- D. $8^{\circ}\text{C} \div 15^{\circ}\text{C}$