

*Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2016

**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.16**

Wersja arkusza: **X**

T.16-X-16.08

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ 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 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 których warunkach należy przechowywać margarynę i śmietanę do produkcji ciasta kruchego?

- A. Temperatura $0 \div 3^{\circ}\text{C}$, wilgotność względna powietrza nie większa niż 65%.
- B. Temperatura $11 \div 18^{\circ}\text{C}$, wilgotność względna powietrza nie większa niż 65%.
- C. Temperatura $11 \div 18^{\circ}\text{C}$, wilgotność względna powietrza nie większa niż 75%.
- D. Temperatura $4 \div 10^{\circ}\text{C}$, wilgotność względna powietrza nie większa niż 75%.

Zadanie 2.

W których warunkach należy przechowywać w piekarni mąkę w workach z papieru o masie 25 kg?

- A. W silosie, w temperaturze $10 \div 18^{\circ}\text{C}$, przy wilgotności względnej powietrza 50÷55%.
- B. W magazynie chłodni, w temperaturze $6 \div 9^{\circ}\text{C}$, przy wilgotności względnej powietrza 75-85%.
- C. W magazynie surowców sypkich, w temperaturze $20 \div 30^{\circ}\text{C}$, przy wilgotności względnej powietrza 75÷85%.
- D. W magazynie surowców sypkich, w temperaturze $10 \div 18^{\circ}\text{C}$, przy wilgotności względnej powietrza 60-65%.

Zadanie 3.

Które materiały pomocnicze używane w procesie produkcji cukru powinien zgromadzić zakład, rozpoczynając kampanię?

- A. Środki klarujące, katalizator, dwutlenek węgla.
- B. Kamień wapienny, tkaniny filtracyjne, koks.
- C. Węgiel aktywny, preparaty pektynolityczne, pomoce filtracyjne.
- D. Kwas solny i siarkowy (VI), ziemię okrzemkową, preparaty amylolityczne.

Zadanie 4.

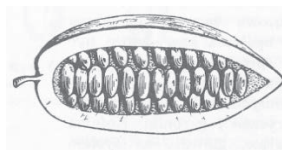
Który z surowców przedstawionych na rysunkach wykorzystuje się w Polsce do produkcji piwa?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 5.

Do produkcji dżemu z czarnych porzeczek należy wykorzystać:

- A. porzeczki czarne, cukier, wodę, kwas mlekowy, agar.
- B. porzeczki czarne, cukier, wodę, kwas jabłkowy, skrobię.
- C. porzeczki czarne, cukier, wodę, kwas winowy, żelatynę.
- D. porzeczki czarne, cukier, wodę, kwas cytrynowy, pektynę.

Zadanie 6.

Którą grupę surowców należy zastosować do sporządzenia ciasta biszkoptowego?

- A. Mąkę, wodę, jaja, sól.
- B. Mąkę, cukier kryształ, jaja.
- C. Mąkę, cukier puder, margarynę.
- D. Mąkę, białka jaj, cukier, kwas cytrynowy.

Zadanie 7.

Woda poddana demineralizacji w procesie odwróconej osmozy jest surowcem do produkcji

- A. piwa jasnego.
- B. wódki czystej.
- C. kompotu z wiśni.
- D. ogórków kiszonych.

Zadanie 8.

Którego półproduktu należy użyć do produkcji soku zagęszczonego?

- A. Pulpy.
- B. Moszczu.
- C. Przecieru.
- D. Kremogenu.

Zadanie 9.

Korzystając z informacji określonych w normie PN-86/A-74032 wskaż partię mąki żytniej, która **nie spełnia** wymagań w zakresie kwasowości.

Tabela 1. Wymagania jakościowe – fragment PN-86/A-74032

Cechy	Wymagania					
	Typ mąki					
	580	650	800	Sitkowa 1400	Starogardzka 1850	Razowa 2000
Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	5	6		7		8

- A. Mąka żytnia typ 580, kwasowość 4.
- B. Mąka żytnia typ 1400, kwasowość 7.
- C. Mąka żytnia typ 2000, kwasowość 7.
- D. Mąka żytnia typ 650, kwasowość 8.

Zadanie 10.

Przy produkcji drożdży piekarskich prasowanych wykorzystuje się proces

- A. chemiczny.
- B. biosyntezy.
- C. fermentacji.
- D. fizykochemiczny.

Zadanie 11.

Które przetwory mrożone powinno się zabezpieczyć przed wystąpieniem oparzeliny chłodniczej poprzez glazurowanie?

- A. Zamrożone ryby.
- B. Zamrożone mięso.
- C. Zamrożone owoce.
- D. Zamrożone warzywa.

Zadanie 12.

Aby ze spirytusu surowego otrzymać spirytus rektyfikowany, należy wielokrotnie przeprowadzić proces

- A. dyfuzji.
- B. absorpcji.
- C. ekstrakcji.
- D. destylacji.

Zadanie 13.

W produkcji win musujących w celu ich wysycenia dwutlenkiem węgla należy zastosować operację

- A. dyfuzji.
- B. sulfitacji.
- C. desorpcji.
- D. saturacji.

Zadanie 14.

Wskaż obowiązującą kolejność operacji w procesie otrzymywania olejów metodą ekstrakcji.

- A. Ekstrakcja, rafinacja, destylacja.
- B. Destylacja, ekstrakcja, rafinacja.
- C. Rafinacja, destylacja, ekstrakcja.
- D. Ekstrakcja, destylacja, rafinacja.

Zadanie 15.

Konsza i temperówka to urządzenia wchodzące w skład linii do produkcji

- A. czekolady.
- B. pierników.
- C. biszkoptów.
- D. karmelków.

Zadanie 16.

Do czyszczenia mleka surowego należy zastosować

- A. suszarkę.
- B. wirówkę.
- C. pasteryzator.
- D. homogenizator.

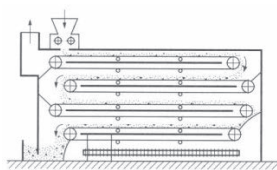
Zadanie 17.

Który zestaw urządzeń służy do produkcji marmolady?

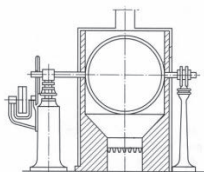
- A. Krajalnica, wyparka, autoklaw.
- B. Drylownica, prasa, kocioł warzelny.
- C. Rozparzacz, przecieraczka, wyparka.
- D. Kalibrownica, blanszownik, pasteryzator.

Zadanie 18.

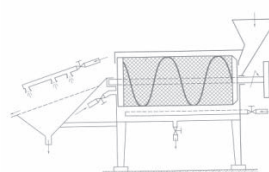
Którego z przedstawionych urządzeń należy użyć do prażenia ziarna kawy naturalnej?



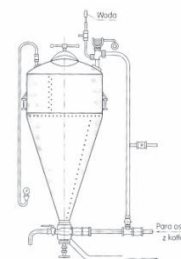
A.



B.



C.



D.

Zadanie 19.

Którą metodę suszenia należy zastosować do utrwalenia pokrojonych jabłek, aby susz poprzez kontakt z wodą łatwo odzyskał pierwotne właściwości surowca?

- A. Owiewową.
- B. Kontaktową.
- C. Fluidyzacyjną.
- D. Liofilizacyjną.

Zadanie 20.

Wskaż metody wykorzystywane najczęściej do utrwalania śledzi?

- A. Kiszenie, solenie.
- B. Wędzenie, chłodzenie.
- C. Marynowanie, solenie.
- D. Zamrażanie, pasteryzacja.

Zadanie 21.

Którą metodę utrwalania należy zastosować dla surowych lub podpieczonych kęsów ciasta w technologii wypieku odroczonego?

- A. Apertyzację.
- B. Zamrażanie.
- C. Pakowanie próżniowe.
- D. Pakowanie systemem MAP.

Zadanie 22.

Transport jabłek z magazynu półotwartego na placu do zakładu odbywa się za pomocą przenośnika

- A. rolkowego.
- B. ślimakowego.
- C. hydraulicznego.
- D. pneumatycznego.

Zadanie 23.

Który z przenośników jest najbardziej odpowiedni do transportu mąki luzem?

- A. Rolkowy.
- B. Taśmowy.
- C. Kubelkowy.
- D. Hydrauliczny.

Zadanie 24.

Odpady poprodukcyjne z marchwi i czerwonych buraków można wykorzystać do otrzymania

- A. białek.
- B. pektyn.
- C. enzymów.
- D. barwników.

Zadanie 25.

Które produkty uboczne powstają podczas produkcji spirytusu i piwa?

- A. Wycierka, melasa.
- B. Serwatka, wysłodki.
- C. Makuchy, mydła porafinacyjne.
- D. Drożdże pofermentacyjne, fuzle.

Zadanie 26.

Który z podanych produktów ubocznych może być wykorzystany jako nawóz alkalizujący glebę?

- A. Młóto z browaru.
- B. Wycierka z krochmalni.
- C. Śruta poekstrakcyjna z olejarni.
- D. Błoto defekosaturacyjne z cukrowni.

Zadanie 27.

W procesie produkcji masła metodą okresową jednym z CCP jest magazynowanie gotowego wyrobu. Którą czynność powinien wykonać pracownik dla tego CCP podczas przekazywania kolejnych partii masła do magazynu?

- A. Sprawdzić temperaturę masła i stan opakowań.
- B. Sprawdzić temperaturę i ciśnienie powietrza w chłodni.
- C. Sprawdzić temperaturę i wilgotność powietrza w chłodni.
- D. Sprawdzić zawartość zanieczyszczeń powietrza w magazynie.

Zadanie 28.

Limit krytyczny temperatury procesu pasteryzacji mleka wynosi 90°C . Operator linii monitorując proces odczytał na termometrze 87°C . Które działanie należy w tej sytuacji podjąć?

- A. Wykonać sterylizację mleka.
- B. Przeznaczyć mleko na cele paszowe.
- C. Wykonać powtórnie pasteryzację mleka.
- D. Obniżyć temperaturę przechowywania mleka po pasteryzacji.

Zadanie 29.

Wskaż w kolejności próbki otrzymywane podczas pobierania surowców lub produktów do badań.

- A. Próbka ogólna, próbka laboratoryjna, próbka pierwotna.
- B. Próbka laboratoryjna, próbka pierwotna, próbka ogólna.
- C. Próbka pierwotna, próbka laboratoryjna, próbka ogólna.
- D. Próbka pierwotna, próbka ogólna, próbka laboratoryjna.

Zadanie 30.

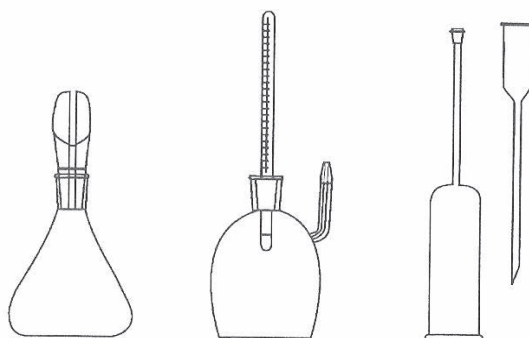
Do oznaczania zawartości cukrów redukujących należy użyć

- A. soli Mohra.
- B. płynu Lugola.
- C. płynu Ringera.
- D. płynu Fehlinga.

Zadanie 31.

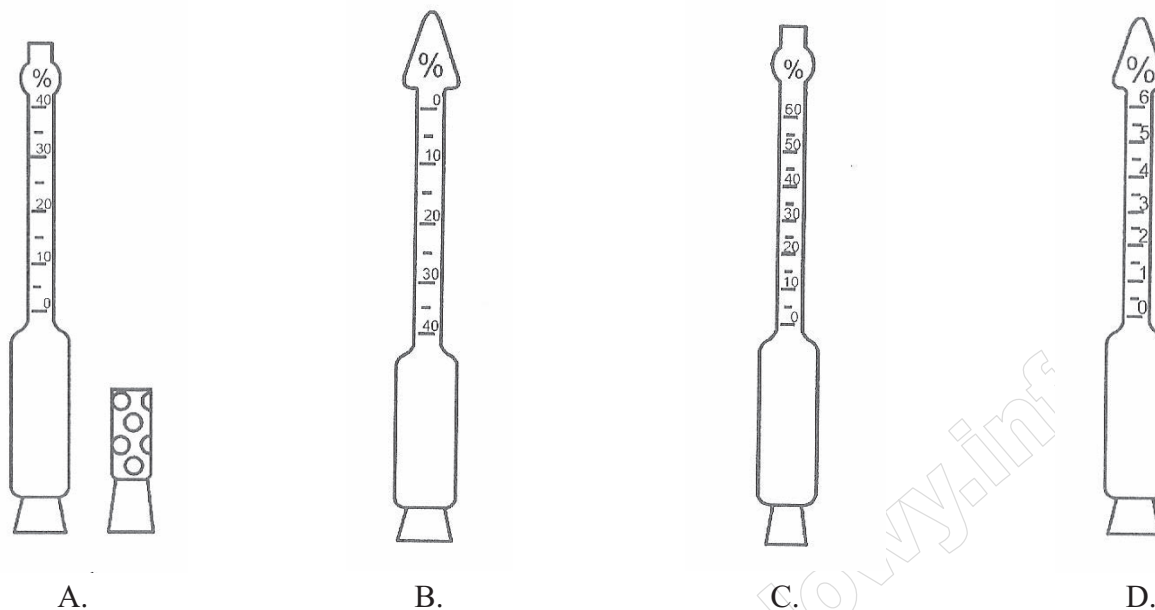
Naczynia przedstawione na rysunkach stosuje się do oznaczania

- A. gęstości roztworów.
- B. objętości roztworów.
- C. kwasowości roztworów.
- D. temperatury roztworów.



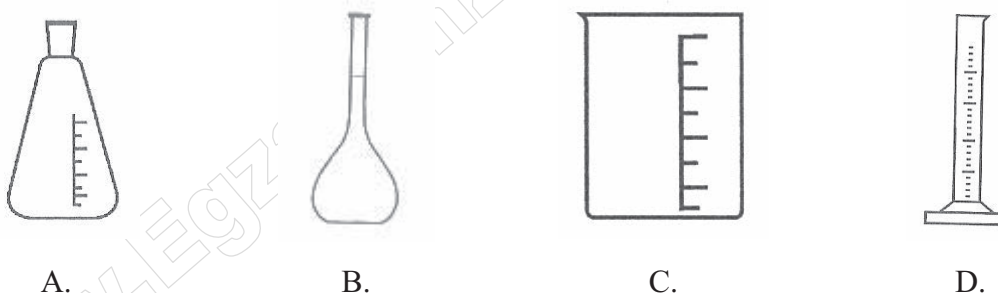
Zadanie 32.

Który butyrometr należy zastosować do oznaczania zawartości tłuszczu w mleku?



Zadanie 33.

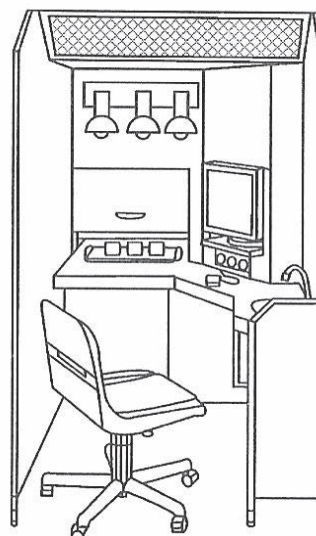
Które z przedstawionych naczyń laboratoryjnych jest odpowiednie do odmierzania ściśle określonej objętości cieczy oraz przygotowania roztworów mianowanych?



Zadanie 34.

Który rodzaj analizy można przeprowadzić na stanowisku przedstawionym na rysunku?

- A. Techniczną.
- B. Sensoryczną.
- C. Instrumentalną.
- D. Mikrobiologiczną.



Zadanie 35.

Do oznaczania kwasowości mąki pracownik laboratorium używa roztworu NaOH o stężeniu $0,1 \text{ mol/dm}^3$. Który opis charakteryzuje sposób otrzymania odczynnika?

- A. Odważenie 40 g NaOH, przeniesienie do kolby miarowej o pojemności 250 cm^3 , rozpuszczenie w małej ilości wody i dopełnienie wodą destylowaną do kreski według menisku dolnego.
- B. Odważenie 4 g NaOH, przeniesienie do kolby miarowej o pojemności 500 cm^3 , rozpuszczenie w małej ilości wody i dopełnienie wodą destylowaną do kreski według menisku dolnego.
- C. Odważenie 4 g NaOH, przeniesienie do kolby miarowej o pojemności 1 dm^3 , rozpuszczenie w małej ilości wody i dopełnienie wodą destylowaną do kreski według menisku dolnego.
- D. Odważenie 40 g NaOH, przeniesienie do kolby miarowej o pojemności $0,1 \text{ dm}^3$, rozpuszczenie w małej ilości wody i dopełnienie wodą destylowaną do kreski według menisku dolnego.

Zadanie 36.

Która z metod oznaczania zawartości tłuszczu w mleku polega na wykonaniu kolejno: ekstrakcji tłuszczu, odwirowania, a następnie określenia objętości tłuszczu na butyrometrze?

- A. Objętościowa Mohra.
- B. Ekstrakcyjna Soxhleta.
- C. Destylacyjna Kjeldahla.
- D. Objętościowa Gerbera.

Zadanie 37.

Ile sztuk opakowań należy przygotować do zapakowania 750 kg dżemu w słoiki po 250 g każdy, uwzględniając 2% straty słoików podczas mycia?

- A. 2 000 sztuk.
- B. 2 060 sztuk.
- C. 2 600 sztuk.
- D. 3 060 sztuk.

Zadanie 38.

Wydajność cukru otrzymanego ze 100 kg buraków wynosi 16%. Dobowa produkcja cukru wynosi 800 ton. Ile wynosi dobowe zużycie buraków w cukrowni?

- A. 4 500 ton
- B. 5 000 ton
- C. 5 500 ton
- D. 6 000 ton

Zadanie 39.

Z 500 kg śmietany uzyskuje się 150 kg masła, a na każdy kilogram masła zużywa się $0,5 \text{ cm}^3$ farby maślarskiej. Ile tego barwnika potrzeba do produkcji masła z 1 tony śmietany?

- A. 150 cm^3
- B. 500 cm^3
- C. $0,5 \text{ dm}^3$
- D. $1,5 \text{ dm}^3$

Zadanie 40.

Wydajność tłoczenia moszczu z miazgi jabłkowej wynosi 80%. Ile moszczu uzyska się w wyniku tłoczenia 2 ton miazgi?

- A. 800 kg
- B. 1 600 kg
- C. 2 400 kg
- D. 3 200 kg

www.EgzaminZawodowy.info